

Утверждаю

Директор ИПТД-филиал

ГБОУ ВО НГИЭУ

Е.А.Шамин



« 21 » августа 2017 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
"Институт пищевых технологий и дизайна" - филиал  
ГБОУ ВО НГИЭУ

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: *техник-технолог*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок освоения ППССЗ - *3 года 10 мес.*  
на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования  
*естественнонаучный*

год начала подготовки 2017

**2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ) ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
			производственная практика	Преддипломная		Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)		
1 курс	39				2 (72)			11	52
2 курс	30	4	5		2 (72)			11	52
3 курс	28	7	6		1 (36)			10	52
4 курс	23	1	5	4	2 (72)	4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего занятий	в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Лекций	Лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)														
3	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>					<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1022</b>	<b>382</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>					<b>2048</b>	<b>683</b>	<b>1365</b>	<b>1003</b>	<b>362</b>	<b>0</b>	<b>560</b>	<b>805</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01.01	Русский язык			2		116	38	78	78			32	46						
ОУД.01.02	Литература		2			176	59	117	117			48	69						
ОУД.02	Иностранный язык		2			176	59	117	0	117		48	69						
ОУД.03	Математика			1,2		351	117	234	234			96	138						
ОУД.04	История		2*			176	59	117	117			46	71						
ОУД.05	Физическая культура		2			176	59	117	8	109		48	69						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2			105	35	70	70			32	38						
ОУД.07	Информатика			1,2		150	50	100	20	80		32	68						
ОУД.08	Физика		2			154	51	103	73	30		48	55						
ОУД.09	Химия		2			150	50	100	82	18		32	68						
ОУД.11	Обществознание		2*			84	28	56	56			32	24						
ОУД.12	Экономика		2			66	22	44	44				44						
ОУД.13	Право		1			51	17	34	34			34							
ОУД.15	Биология		2			117	39	78	70	8		32	46						
	<b>Дисциплины по выбору</b>					<b>58</b>	<b>19</b>	<b>39</b>	<b>19</b>	<b>20</b>		<b>16</b>	<b>23</b>						
УД.1.1.	Черчение	2				58	19	39	19	20		16	23						
УД.1.2.	Основы геометрических и графических построений	2				58	19	39	19	20		16	23						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>					<b>702</b>	<b>282</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>44</b>	<b>64</b>	<b>78</b>	<b>62</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		8			68	20	48	48									26	22
ОГСЭ.02	История		3			68	20	48	48				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3	4,6,8			242	80	162	0	162			30	32	22	32	26	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	4,6,8			324	162	162	2	160			30	32	22	32	26	20	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>					<b>313</b>	<b>103</b>	<b>210</b>	<b>120</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Математика		3			72	24	48	30	18			48						
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		3			48	16	32	22	10			32						
ЕН.03.	Химия			4		193	63	130	68	62			48	82					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					<b>4374</b>	<b>1080</b>	<b>3294</b>	<b>1422</b>	<b>804</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>346</b>	<b>676</b>	<b>550</b>	<b>818</b>	<b>498</b>	<b>406</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					<b>1071</b>	<b>351</b>	<b>720</b>	<b>528</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>46</b>	<b>88</b>	<b>226</b>	<b>130</b>	<b>118</b>
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3		86	30	56	42	14			56						
ОП.02.	Физиология питания		6*			70	24	46	30	16						46			
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5			64	20	44	34	10					44				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		З	ДЗ	Э*	Эк	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Всего занятий	в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									Лекций	Лаб и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)								
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6*			120	40	80	40	40							80		
ОП.05.	Метрология и стандартизация		7			115	37	78	68	10								78	
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		8			85	27	58	50	8									58
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7	8		166	54	112	100	12								52	60
ОП.08.	Охрана труда			5		64	20	44	34	10					44				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		6*			102	34	68	48	20							68		
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания			3		82	26	56	36	20				56					
ОП.11.	Основы организации обслуживания		4			69	23	46	26	20					46				
ОП.12.	Калькуляция и учет		6*			48	16	32	20	12							32		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>					<b>3303</b>	<b>729</b>	<b>2574</b>	<b>894</b>	<b>612</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>630</b>	<b>462</b>	<b>592</b>	<b>368</b>	<b>288</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				<b>3</b>	<b>286</b>	<b>70</b>	<b>216</b>	<b>86</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					214	70	144	86	58				144					
УП.01	Учебная практика	3*						36						36					
ПП.01	Производственная практика	3*						36						36					
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>				<b>5</b>	<b>349</b>	<b>79</b>	<b>270</b>	<b>94</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4*			241	79	162	94	68				162					
УП.02	Учебная практика	4						36						36					
ПП.02	Производственная практика	5						72								72			
<b>ПМ.03.</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>				<b>4</b>	<b>557</b>	<b>107</b>	<b>450</b>	<b>76</b>	<b>138</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		4*			341	107	234	76	138	20			18	216				
УП.03	Учебная практика	4*						72						72					
ПП.03	Производственная практика	4*						144						144					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Всего занятий	в том числе		1 сем			2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем					
			Лекций	Лаб и практ. занятий, вкл. семинары											Курсовых работ (проектов)				
З	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				5	418	100	318	130	60	20	0	0	0	0	318	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5*			310	100	210	130	60	20					210			
УП.04	Учебная практика	5*						36								36			
ПП.04	Производственная практика	5*						72								72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				6	280	54	226	68	50	0	0	0	0	0	226	0	0	
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					172	54	118	68	50						118			
УП.05	Учебная практика	6*						36								36			
ПП.05	Производственная практика	6*						72								72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				8	522	130	392	180	84	20	0	0	0	0	0	0	104	288
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации		7,8			414	130	284	180	84	20							104	180
УП.06	Учебная практика							0											
ПП.06	Производственная практика	8						108											108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"				6	246	30	216	42	30	0	0	0	0	0	72	144	0	0
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"		5*			102	30	72	42	30					72				
УП.07	Учебная практика	6						144								144			
ПП.07	Производственная практика							0											
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни				7	336	72	264	94	62	0	0	0	0	0	0	0	264	0
МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни		7			228	72	156	94	62								156	
УП.08	Учебная практика	7*						36										36	
ПП.08	Производственная практика	7*						72										72	
ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания				6	309	87	222	124	62	0	0	0	0	0	222	0	0	
МДК.09.01	Технология приготовления блюд диетического и социального питания					273	87	186	124	62						186			
УП.09	Учебная практика	6						36								36			
ПП.09	Производственная практика							0	0										
	<b>ВСЕГО</b>					<b>7495</b>	<b>2167</b>	<b>5328</b>	<b>2662</b>	<b>1598</b>	<b>60</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>582</b>	<b>822</b>	<b>594</b>	<b>882</b>	<b>576</b>	<b>468</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
						Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего занятий	в том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Лекций	Лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)														
3	ДЗ	Э*	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	15	17	18	19	20
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																		<b>4 нед.</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>							<b>4320</b>											<b>6 нед.</b>
Консультации по 4 часа на чел.						<b>Всего</b>	Изучаемых дисциплин и МДК				576	828	510	570	414	594	468	360	
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломного Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)							Учебной практики				0	0	36	108	36	216	36	0	
							Производст. практики				0	0	36	144	144	72	72	108	
							Преддипл. практики											144	
							Экзаменов				2	3	3	2	3	3	1	2	
							Дифф. зачетов (без учета физической культуры и практик)				1	8	3	3	2	3	4	4	
							Зачетов				0	1	2	2	2	3	1	1	

\*- комплексный дифференцированный зачет, комплексный зачет

(

864

) 4374

, 2916