

Утверждаю

Директор ИПТД-филиал

ГБОУ ВО НГИЭУ

Е.А.Шамин



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 ППСЗ - *2 года 10 мес.*

на базе:

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	30	4	5		2 (72)			11	52
2 курс	28	7	6		1 (36)			10	52
3 курс	23	1	5	4	2 (72)	4	2	2	43
Всего	81	12	16	4	7	4	2	23	147

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.)					
		З	ДЗ	Э	Эк	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, час.				1 курс		2 курс		3 курс	
								Всего занятий	в том числе			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
Лекций	Лаб. и прак. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)															
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					702	282	420	98	322	0	108	64	44	64	78	62
ОГСЭ.01	Основы философии		6			68	20	48	48							26	22
ОГСЭ.02	История		1			68	20	48	48			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1	2,4,6			242	80	162	0	162		30	32	22	32	26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	1	2,4,6			324	162	162	2	160		30	32	22	32	26	20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					313	103	210	120	90	0	128	82	0	0	0	0
ЕН.01.	Математика		1			72	24	48	30	18		48					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		1			48	16	32	22	10		32					
ЕН.03.	Химия		1	2		193	63	130	68	62		48	82				
П.00	Профессиональный цикл					4374	1080	3294	1422	804	60	346	676	550	818	498	406
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1071	351	720	528	192	0	112	46	88	226	130	118
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1		86	30	56	42	14		56					
ОП.02.	Физиология питания		4			70	24	46	30	16				46			
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3			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	
								Всего занятий	в том числе			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
									Лекций	Лаб. и прак. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)						
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4*			120	40	80	40	40					80		
ОП.05.	Метрология и стандартизация		5			115	37	78	68	10						78	
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		6			85	27	58	50	8							58
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	6		166	54	112	100	12						52	60
ОП.08.	Охрана труда			3		64	20	44	34	10				44			
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		4			102	34	68	48	20					68		
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания			1		82	26	56	36	20		56					
ОП.11.	Основы организации обслуживания		2			69	23	46	26	20			46				
ОП.12.	Калькуляция и учет		4*			48	16	32	20	12					32		
ПМ.00	Профессиональные модули					3303	729	2574	894	612	60	234	630	462	592	368	288
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				1	286	70	216	86	58	0	216	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					214	70	144	86	58		144					
УП.01	Учебная практика	1*						36				36					
ПП.01	Производственная практика	1*						36				36					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				3	349	79	270	94	68	0	0	198	72	0	0	0
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					241	79	162	94	68			162				
УП.02	Учебная практика	2						36					36				
ПП.02	Производственная практика	3						72						72			
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				2	557	107	450	76	138	20	18	432	0	0	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.					341	107	234	76	138	20	18	216				
УП.03	Учебная практика	2*						72					72				
ПП.03	Производственная практика	2*						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	
		Всего занятий	в том числе					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.				
			Лекций	Лаб. и прак. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)												
3	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				3	418	100	318	130	60	20	0	0	318	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					310	100	210	130	60	20			210			
УП.04	Учебная практика	3*						36						36			
ПП.04	Производственная практика	3*						72						72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				4	280	54	226	68	50	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	4*						36						36			
ПП.05	Производственная практика	4*						72						72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения				6	522	130	392	180	84	20	0	0	0	0	104	288
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации		5,6			414	130	284	180	84	20					104	180
УП.06	Учебная практика							0									
ПП.06	Производственная практика	6						108									108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675"Повар"				4	246	30	216	42	30	0	0	0	72	144	0	0
МДК.07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"					102	30	72	42	30				72			
УП.07	Учебная практика	4						144							144		
ПП.07	Производственная практика							0									
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни				5	336	72	264	94	62	0	0	0	0	0	264	0
МДК.08.01	Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни		5			228	72	156	94	62						156	
УП.08	Учебная практика	5*						36							36		
ПП.08	Производственная практика	5*						72							72		
ПМ.09	Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания				4	309	87	222	124	62	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	4						36						36			
ПП.09	Производственная практика							0	0								
	ВСЕГО					5389	1465	3924	1640	1216	60	582	822	594	882	576	468

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	
		Всего занятий	в том числе					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.				
			Лекций	Лаб и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)												
3	ДЗ	Э	Эк	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1.	2.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация							2916									6 нед.
Консультации по 4 часа на чел.						Всего	Изучаемых дисциплин и МДК				510	570	414	594	468	360	
Государственная (итоговая) аттестация							Учебной практики				36	108	36	216	36	0	
1. Программа базовой подготовки							Производст.практики				36	144	144	72	72	108	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломного							Преддипл.практики										144
Выполнение дипломного проекта с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)							Экзаменов				3	2	3	3	2	2	
Защита дипломного проекта с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)							Дифф.зачетов (без учета физической культуры и практик)				4	2	1	4	4	4	
							Зачетов				2	2	2	3	1	1	

*-комплексный дифференцированный зачет, комплексный зачет

4374

, 2916

864