

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ «Комаричский
механико-технологический техникум»
И.В.Гоголь
« 31 » Июн 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комаричский механико-технологический техникум»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

На базе среднего общего образования

Профиль получаемого образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	28	4	7		2		11	52
II курс	29	5	6		2		10	52
III курс	24	2	4	4	1	6	2	43
Всего	81	11	17	4	5	6	23	147

**2. План учебного процесса для программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр или триместр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем./ 16 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 16 нед.	4 сем 24 нед.	5 сем 16,5 нед.	6 сем. 13,5 нед.
						лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/5/1	630	210	420	384	0	65	53	91	78	121	12
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/Э/-	62	14	48	24	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	-/-/-/ДЗ/-	62	14	48	38	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/ДЗ/-/-	182	20	162	162	0	39	17	65	41	0	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/З/-/З/-/ДЗ	324	162	162	160	0	26	36	26	37	25	12
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0 / 2 / 1	312	104	208	0	0	32	46	51	27	34	18
ЕН.01	Математика	-/Э/-/-/-/-	117	39	78	0	0	32	46	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/-/-/ДЗ	78	26	52	0	0	0	0	0	0	34	18
ЕН.03	Химия	-/-/-/ДЗ/-/-	117	39	78	0	0	0	0	51	27	0	0

П.00	Профессиональный цикл	1/21/8											
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1/7/2	854	284	570	290	0	162	96	46	55	125	86
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/-/-/-/-	78	26	52	26	0	52	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	-/ДЗ/-/-/-	78	26	52	26	0	0	52	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ/-/-/-/-	59	20	39	16	0	39	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ/-	95	30	65	30	0	0	0	46	19	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э/-/-/-/-	83	28	55	30	0	55	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ/-	83	28	55	30	0	0	0	0	0	0	55
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/-/ДЗ	132	44	88	40	0	0	0	0	0	57	31
ОП.08	Охрана труда	-/ДЗ/-/-/-	90	30	60	20	0	16	44	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/ДЗ	102	34	68	48	0	0	0	0	0	0	0
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	-/-/-/3/-	54	18	36	24	0	0	0	0	36	68	0
ПМ.00	Профессиональные модули	1/14/6	2566	860	1688		20	245	309	286	380	278	190
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/2/1	452	116	336	132	0	0	336	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/Э/-/-/-	344	116	228	132	0	0	228	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-/-	36		36	0	0	0	36	0	0	0	0

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0/2/1	368	70	298		0	0	0	0	0	0	298
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-/-/-/-/Э	260	70	190	90	0	0	0	0	0	0	190
УП.06	Учебная практика	-/-/-/-/ДЗ	36		36	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/-/ДЗ	72		72	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1/1/1к	656	123	533		0	317	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессиям рабочих: повар	-/Э/-/-/-	368	123	245	156	0	245	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-/ДЗ/-/-/-	108		108	0	0	72	36	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	-/З/-/-/-	180		180	0	0	0	180	0	0	0	0
Всего		1/27/10	5382	1458	3924			576	828	576	864	630	450
ПДП	Преддипломная практика												4 нед.
ПА	Промежуточная аттестация												5 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация												6 нед.
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы - 4 нед. Защита дипломной работы - 2 нед.						Всего	дисциплин и МДК	504	504	504	540	594	270
							учебной практики	72	72	36	144	36	36
							производства, практики	0	252	36	180	0	144
							преддипломной, практики	0	0	0	0	0	144
							экзаменов	1	3	1	1	2	2
							дифф. зачетов	2	6	3	6	3	6
							зачетов	0	1	0	0	0	0