



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НМПК

Р.Р. Харрасов

«28» июня 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ГБПОУ НЕФТЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения- дневная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

по специальности «Технолог по приготовлению продукции общественного питания» 2019-2023 г

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	39	-	-		2	-	11	52
2	32	72ч(2нед)	180ч(5нед)		2		11	52
3	29	72ч(2нед)	288ч(8нед)		2		11	52
4	20	108ч(3нед)	288ч(8нед)	4	1	5	2	43
Всего	120	252 ч(7нед)	756ч(21нед)	4	7	5	35	199

3.2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудит.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятия	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ	1с. 17 нед.	2с. 24не д	3с. 17 нед	4с. 21 нед	5с. 17 нед	6с. 22 нед.	7с. 17 нед	8с. 20 нед.
1	2														
О.00	Общеобразовательный цикл		2107	703	1404	752	0	576	828	0	0	0	0	0	0
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины		2107	703	1404	752	0	576	828	0	0	0	0	0	0
	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	2/8/5	1699	567	1132	586	0	448	644	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	ДЗ,Э	117	39	78	39		40	38						
ОУД.02	литература	-,ДЗ	176	59	117	59		40	77						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	110		62	55						
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия+10 в	Э,Э	249	83	166	83		74	92						
ОУД.05	История	Э,ДЗ	176	59	117	20		48	69						
ОУД.06	Физическая культура	З,З	176	59	117	113		48	69						
ОУД.07	ОБЖ	Э,ДЗ	108	36	72	20		48	24						
ОУД.08	Физика	-,ДЗ	145	48	97	48		34	63						
ОУД.09	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	151	50	101	20		32	69						
ОУД.10	Экология	-,ДЗ	63	21	42	18			42						
УД.10	Башкирский язык в (Деловая культура)	ДЗ	108	36	72	36		32	40						
УД.11	Астрономия (ВАР 36 Ч)	-,З	54	18	36	18		10	26						

	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	-/2/1	408	136	272	151	0	128	184	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	65		38	62						
ОУД.12	Химия	-,Э	150	50	100	50		38	62						
ОУД.13	Биология	-,ДЗ	108	36	72	36		32	40						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл (вч 120 часов)	6/6/0	883	343	540		0	0	0	144	156	68	130	24	18
ОГСЕ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	12							48		
ОГСЕ.02	история	ДЗ	72	24	48	15			48						
ОГСЕ.03	Иностранный язык	- ДЗ,ДЗ,ДЗ,	243	81	162	150				32	34	46	50		
ОГСЕ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3, ДЗ	324	162	162	150				32	34	22	32	24	18
ОГСЕ.05	Национальные кухни вч	-,3	91	25	66	66				32	34				
ОГСЕ.06	Родной язык и литература вч	-	81	27	54	54				0	54				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл (вч 92 часа)	0/4/0	450	150	300	165		0	0	94	152	54	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	102	34	68	60					68				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	45	16	32	16						32			
ЕН.03	Химия	-,ДЗ	132	44	88	44				49	39				
ЕН.04	информатика	ДЗ	57	19	38	19				19	19				
ЕН.05	география	-,3	111	37	74	26				26	26	22			

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ (652 вч)	5/22/14	1314	438	876	438		0	0	188	34	198	146	220	90
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/9/4	1314	438	876	438		0	0	188	34	198	146	220	90
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве(ВЧ40)	-, -, Э	105	35	70	35				70					
ОП.02	Физиология питания(ВЧ44)	-, -, ДЗ	72	24	48	24				48					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья(ВЧ44)	Э	144	48	96	48							96		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	75	25	50	25							50		
ОП.05	Метрология и стандартизация(ВЧ22)	ДЗ	75	25	50	25						50			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности(ВЧ20)	ДЗ	93	31	62	31								62	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	90	30	60	30								60	
ОП.08	Охрана труда(ВЧ20)	ДЗ	66	22	44	22						44			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Э	102	34	68	34						68			
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания ВЧ	-, -, -, ДЗ	105	35	70	35					34	36			
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании ВЧ	ДЗ	132	44	88	44								88	
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров ВЧ	-, -, Э	105	35	70	35				70					
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании ВЧ	ДЗ	150	50	100	50								10	90
П.00	Профессиональный цикл		2808	600	2208	600	16	0	0	150	486	256	552	332	432
ПМ.00	Профессиональные модули	4/19/6	2808	600	2208	600		0	0	150	486	256	552	332	432
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной	1/2/1	267	53	214	53				66	148				

	кулинарной продукции													
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции(ВЧ50)	3,Э	159	53	106	53				66	40			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36						36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		72						72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/3/1	399	85	314	85				84	230			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции(ВЧ50)	ДЗ,Э	255	85	170	85				84	86			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36		36						36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108		108						108			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1/3/1	525	115	410	115	16				108	86	216	
МКД.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. (ВЧ50)	3,ДЗ,Э	345	115	230	115	16				108	86	36	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36								36	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144								144	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/3/1	525	115	410	115						130	280	
МКД.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий(ВЧ48)	ДЗ,Э	345	115	230	115						130	100	

УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36								36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144		144								144		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1/3/1	420	92	328	92						40	56	88	144
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов(ВЧ50)	3,ДЗ,Э	276	92	184	92						40	56	88	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36										36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108										108
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1/3/-	318	70	248	70								104	144
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	3,ДЗ	210	70	140	70								104	36
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36										36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72		72										72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	-/2/1	354	70	284	70								140	144
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии «Повар»	Э	210	70	140	70								140	
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36		36										36
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108		108										108
	Итого	17/59/26	7562	2234	5328	2402	16	576	828	576	828	576	828	576	540
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация														4
	Преддипломная практика														4
Консультации - 400 час. (из расчёта 25 чел по 4 часа на каждого) 1 курс - 100 час.						Всего	дисциплин и МДК	12	13	11	12	10	8	8	3
							учебной практик.	-	-	-	72	-	72	-	108

2 курс - 100 час.

3 курс - 100 час.

4 курс - 100 час.

Государственная (итоговая) аттестация

- Письменная экзаменационная работа

- Выпускная квалификационная работа

производственной практики	-	-	-	180	-	288	-	288
Экзамен	3	3	2	2	1	3	2	0
дифф. зачётов	1	9	3	8	7	8	3	9
зачётов	1	1	2	3	2	1	2	0