

*Государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности **19.02.10 технология продукции общественного
питания**

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения-**очная**
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 г.10мес.
на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	36	3	0	0	2	0	11	52
II курс	33	4	3	0	2	0	10	52
III курс	33	5	2	0	1	0	11	52
IV курс	18	8	3	4	2	6	2	43
Всего	120	28		4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

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 аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	Курсовое проектирование	1 сем 16/1/0/0	2 сем 20/2/0/2	3 сем 15/2/0/0	4 сем 18/2/3/2	5 сем 15/2/0/0	6 сем 18/3/2/1	7 сем 11/5/0/1	8 сем 7/3/3/1/4/4 +2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
ОУД. 0	Общеобразовательный цикл	1/12/3	2106	702	1404	700		422	544	204	234	-	-	-	-
ОУД. 01	Русский язык	-, Э	117	39	78	60		18	60	0	0	0	0	0	0
ОУД. 02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	100		34	83	0	0	0	0	0	0
ОУД. 03	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	100		50	67	0	0	0	0	0	0
ОУД. 04	Математика	-, Э	234	78	156	93		52	104	0	0	0	0	0	0
ОУД. 05	История	-, ДЗ	175	58	117	63		62	55	0	0	0	0	0	0
ОУД. 06	Физическая культура	3, ДЗ	176	59	117	100		62	55	0	0	0	0	0	0
ОУД. 07	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	70	10		50	20	0	0	0	0	0	0
ОУД. 08	Информатика	-, -, ДЗ	150	50	100	46		0	0	45	55	0	0	0	0
ОУД. 09	Физика	-, -, ДЗ	145	48	97	22		62	20	15	0	0	0	0	0
ОУД. 10	Химия	-, -, Э	162	54	108	28		32	60	16	0	0	0	0	0
ОУД. 11	Обществознание (вкл экономику и право)	-, -, ДЗ	162	54	108	40		0	20	30	58	0	0	0	0
ОУД. 12	Биология	-, -, ДЗ	108	36	72	16		0	0	54	18	0	0	0	0
ОУД. 13	География	-, -, ДЗ	108	36	72	12		0	0	15	57	0	0	0	0
ОУД. 14	Экология	-, -, ДЗ	54	18	36	4		0	0	0	36	0	0	0	0
ОУД. 15	Астрономия	-, -, ДЗ	59	20	39	6		0	0	29	10	0	0	0	0
ОГСЭ .00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5/2/2	644	215	429	296		0	0	75	86	94	90	55	29
ОГСЭ .01	Основы философии	-, -, -, ДЗ	68	14	54	6		0	0	0	0	16	20	11	7
ОГСЭ .02	История	-, -, -, Э	65	14	51	10		0	0	15	18	18	0	0	0

ОГСЭ .03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, , Э	187	25	162	150		0	0	30	36	30	36	22	8
ОГСЭ .04	Физическая культура	-, -, , 3, 3, 3, 3 , 3, ДЗ	324	162	162	130		0	0	30	32	30	34	22	14
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-/3/-	318	106	212	82		-	-	39	72	61	-	24	16
ЕН.01	Математика	-, -, ДЗ	59	20	39	30		0	0	39	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, -, , -, -, ДЗ	60	20	40	10		0	0	0	0	0	0	24	16
ЕН.03	Химия	-, -, -, ДЗ	199	66	133	42		0	0	0	72	61	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/16/16	4414	1131	3283	801	40	196	252	282	432	480	742	487	412
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/11/3	1661	548	1113	412		112	120	135	108	228	202	124	84
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	120	40	80	28		80	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	-, ДЗ	108	36	72	28		32	40	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, -, -, , ДЗ	144	45	99	36		0	0	0	0	45	54	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, , -, -, ДЗ	81	27	54	20		0	0	0	0	0	18	22	14
ОП.05	Метрология, стандартизация	-, -, -, -, -, , -, -, ДЗ	108	36	72	26		0	0	0	0	0	0	44	28
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, , -, -, ДЗ	72	24	48	16		0	0	0	0	30	18	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, -, , ДЗ	108	36	72	32		0	0	0	0	0	0	44	28
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	54	18	36	13		0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, -, , -, ДЗ	115	38	77	26		0	0	0	0	30	36	11	0
ОП.10	Организация производства и обслуживания	-, -, -, Э	265	88	177	62		0	0	60	72	45	0	0	0
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	-, ДЗ, Э	233	78	155	64		0	80	75	0	0	0	0	0
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, , ДЗ	194	62	132	45		0	0	0	0	60	72	0	0
ОП.13	Деловой этикет	-, -, -, -, -, , -, -, ДЗ	59	20	39	16		0	0	0	0	0	0	11	28
ПМ.0 0	Профессиональные модули	-/5/13	2753	583	2170	389	40	84	132	147	324	252	540	363	328
ПМ.0 1	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной	-, -, -, Э	277	58	219	42		-	-	147	72	-	-	-	-

УП 06			36		36										36
ПП 06			36		36										36
ПМ.0 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	-, -, -, Э	306	54	252	38		84	132	-	36	-	-	-	-
МДК 07.01	Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер	-ДЗ	162	54	108	38		48	60						
УП 07		ДЗ	108		108			36	72						
ПП 07			36		36						36				
	Всего	6/33/21	7482	2154	5328	1879	40	618	796	600	824	635	832	566	457
	Всего (без практики)		6438	2154	4284	1879	40	582	724	528	644	563	652	386	205
ПДП	Преддипломная практика														144
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
ГИА. 01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4 нед.
ГИА. 02	Защита выпускной квалификационной работы														2 нед.
* Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год ** Дополнительно вне сетки часов предусмотрены занятия по физической культуре в количестве 2 часа в неделю на всех курсах Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06 (4 нед.) 1.2. Защита выпускной квалификационной работы с 15.06. по 28.06 (2 нед.) *** Военные сборы на втором курсе в объеме 36 часов					Всего	Дисциплин и МДК	582	724	528	644	563	652	386	205	
						Учебной практики	36	72	72	72	72	108	180	108	
						Производственной практики	-	-	-	108	-	72	-	108	
						Преддипломной практики	-	-	-	-	-	-	-	144	
						Экзаменов	1	2	2	5	2	2	1	6	
						Дифференцированных зачетов	-	9	3	7	1	5	2	6	
						Зачетов (без физической культуры)	1	-	1	1	1	1	1	-	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки специалистов среднего звена

№	Наименование
кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
лаборатории	
7	Химии
8	Метрологии и стандартизации
9	Микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
спортивный комплекс	
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14	Стрелковый тир или место для стрельбы
залы	
15	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
16	Актный зал