|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Согласовано\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **зав. центром повышения квалификации**  **кадров СПО Иванова Л.В.**  **«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.** | **Согласовано\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **ИП кафе-бар «Малахит»**  **Иванова Н.Н.**  **«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.** | **Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Директор ГБПОУ ПО «ОМК»**  **Калиненко М.И.**  **«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.** |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ГБПОУ ПО «Островский многопрофильный колледж»**

**по образовательной программе среднего профессионального образования**

**по программе подготовки специалистов среднего звена**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация: Техник-технолог**

**Повар, 4 разряд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форма обучения – очная** | **Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев**  **на базе основного общего образования**  **с получением среднего общего образования** |

**Профиль получаемого профессионального образования - технический**

План учебного процесса по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | наименование дисциплин, профессиональных модулей , междисциплинарных курсов, практик | | | Форма промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (в часах) | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| максимальная | | самостоятельная работа | обязательная аудиторная нагрузка | | | | | 1 курс | | | | 2 курс | | | | | | | 3 курс | | | | | 4 курс | | | |
| всего занятий | в т.ч. | | | | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | | | | 5 | | | 6 | | 7 | | 8 | |
| теоретические занятия | лабораторных и практических занятий | курсовых работ (проектов) | | сем. | | сем. | | сем. | | сем. | | | | | сем. | | | сем. | | сем. | | сем. | |
| 17 недель | | 22 недели | | 16 недель | | 24 недели | | | | | 16 недель | | | 24 недели | | 15 недель | | 17 недель | |
| 1 | 2 | | | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | 11 | | 12 | | 13 | | 14 | | | | | 15 | | | 16 | | 17 | | 18 | |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательный цикл** | | |  | **2123** | | **719** | **1404** | **659** | **745** |  | | **601** | | **803** | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
|  | **ОБЩИЕ** | | |  | **1320** | | **438** | **882** | **331** | **551** |  | | **385** | | **497** | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| УДб.01 | Русский язык и литература  Ч.1. Русский язык  Ч.2. Литература | | |  |  | |  | 228 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| з,з,э | 150 | | 50 | 100 | 50 | 50 |  | | 44 | | 56 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| з,-,- | 192 | | 64 | 128 | 88 | 40 |  | | 56 | | 72 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| УДб.02 | Иностранный язык | | | з,дз | 175 | | 58 | 117 | 0 | 117 |  | | 51 | | 66 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| УДП.03 | Математика | | | з,э | 348 | | 115 | 233 | 60 | 173 |  | | 102 | | 131 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| УДб.04 | История | | | з,дз | 175 | | 58 | 117 | 82 | 35 |  | | 51 | | 66 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| УДб.05 | Физическая культура | | | з,з | 175 | | 58 | 117 | 2 | 115 |  | | 51 | | 66 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| УДб.06 | ОБЖ | | | з,-,- | 105 | | 35 | 70 | 49 | 21 |  | | 30 | | 40 | |  | |  | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| **По выбору из обязательных профильных областей** | | | |  | **753** | **251** | | **502** | **308** | **194** |  | | **216** | | **286** | |  | |  | | | | |  | | |  | | |  | |  |
| УДП 07 | Информатика | | | з,дз | 117 | | 39 | 78 | 6 | 72 |  | | 34 | | 44 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УДП 08 | Физика | | | з,э | 144 | | 48 | 96 | 68 | 28 |  | | 42 | | 54 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УДб.09 | Обществознание вкл. экон.- право | | |  | 162 | | 54 | 108 | 78 | 30 |  | | 48 | | 60 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УДб.10 | География | | |  | 108 | | 36 | 72 | 52 | 20 |  | | 30 | | 42 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УДб.11 | Химия | | |  | 132 | | 44 | 88 | 62 | 26 |  | | 38 | | 50 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УДб.12 | Биология | | |  | 90 | | 30 | 60 | 42 | 18 |  | | 24 | | 36 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
|  | **Дополнительные** | | |  | **30** | | **10** | **20** | **20** |  |  | |  | | **20** | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УДб.13 | Культура делового общения | | |  | 30 | | 10 | 20 | 20 |  |  | |  | | 20 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
|  | **Индивидуальный проект** | | |  |  | | **20** |  |  |  |  | |  | | **20** | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ИП | Темы по выбору обучающихся | | |  |  | | 20 |  |  |  |  | |  | | 20 | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
|  | **Общегуманитарный и социально-экономический цикл** | | |  | **766** | | **255** | **511** | **123** | **388** |  | |  | |  | | **64** | | **149** | | | | **64** | | | | **84** | | **116** | | **34** | |
| ОДд.14 | Основы философии | | | дз | 72 | | 24 | 48 | 48 |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | 48 | |  | |
| ОДд.15 | История | | | дз | 103 | | 34 | 69 | 69 |  |  | |  | |  | |  | | 69 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ОДд.16 | Иностранный язык | | | -,з,-,-,дз | 252 | | 84 | 168 | 0 | 168 |  | |  | |  | | 32 | | 34 | | | | 32 | | | | 36 | | 34 | |  | |
| ОДд.17 | Физическая культура | | | з,з,з,з,з,дз | 339 | | 113 | 226 | 6 | 220 |  | |  | |  | | 32 | | 46 | | | | 32 | | | | 48 | | 34 | | 34 | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественно-научный цикл** | | |  | **418** | | **139** | **279** | **185** | **94** |  | |  | |  | | **128** | | **151** | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ЕН.01 | Математика | | | -,дз | 175 | | 58 | 117 | 35 | 82 |  | |  | |  | | 48 | | 69 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | дз | 48 | | 16 | 32 | 32 |  |  | |  | |  | | 32 | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ЕН.03 | Химия | | | -,э | 195 | | 65 | 130 | 118 | 12 |  | |  | |  | | 48 | | 82 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | | |  | **3189** | | **1063** | **2126** | **1336** | **790** | **30** | |  | |  | | **288** | | **264** | | | | **320** | | | | **540** | | **388** | | **326** | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | | |  | **1027** | | **342** | **685** | **425** | **260** | **0** | |  | |  | | **192** | | **130** | | | | **64** | | | | **36** | | **119** | | **144** | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | | | Э | 96 | | 32 | 64 | 40 | 24 |  | |  | |  | | 64 | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ОП.02 | Физиология питания | | | -,дз | 78 | | 26 | 52 | 44 | 8 |  | |  | |  | | 32 | | 20 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | | | -,ДЗ | 102 | | 34 | 68 | 50 | 18 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | 34 | | 34 | |
| ОП04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | -,ДЗ | 162 | | 54 | 108 | 54 | 54 |  | |  | |  | | 32 | | 76 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | | | ДЗ | 48 | | 16 | 32 | 22 | 10 |  | |  | |  | |  | |  | | | | 32 | | | |  | |  | |  | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | ДЗ | 51 | | 17 | 34 | 24 | 10 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | 34 | |  | |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | -,ДЗ | 193 | | 64 | 129 | 87 | 42 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | 51 | | 78 | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | дз | 48 | | 16 | 32 | 24 | 8 |  | |  | |  | | 32 | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | -,ДЗ | 102 | | 34 | 68 | 36 | 32 |  | |  | |  | |  | |  | | | | 32 | | | | 36 | |  | |  | |
| ОП.10 (в) | Товароведение продовольственных товаров (вариативная часть) | | | -,ДЗ | 99 | | 33 | 66 | 36 | 30 |  | |  | |  | | 32 | | 34 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ОП.11 (в) | Эффективное поведение на рынке труда(вариативная часть) | | | ДЗ | 48 | | 16 | 32 | 8 | 24 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | 32 | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | **0З,0ДЗ,7Э** | **2161** | | **720** | **1441** | **911** | **530** | **30** | |  | |  | | **96** | | **134** | | | | **256** | | | | **504** | | **269** | | **182** | |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | | | **Эк** | **240** | | **80** | **160** | **80** | **80** |  | |  | |  | | **0** | | **0** | | | | **160** | | | | **0** | | **0** | | **0** | |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | 240 | | 80 | 160 | 80 | 80 |  | |  | |  | |  | |  | | | | 160 | | | |  | |  | |  | |
| УП.01 | Учебная практика | | | 96 | |  | 96 | 0 | 96 |  | |  | |  | |  | |  | | | | 96 | | | |  | |  | |  | |
| ПП.01 | Производственная практика | | |  | |  | 0 | 0 | 0 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | | | Эк | **252** | | **84** | **168** | **88** | **80** |  | |  | |  | | **0** | | **0** | | | | **96** | | | | **72** | | **0** | | **0** | |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | | 252 | | 84 | 168 | 88 | 80 |  | |  | |  | |  | |  | | | | 96 | | | | 72 | |  | |  | |
| УП.02 | Учебная практика | | | 168 | |  | 168 | 0 | 168 |  | |  | |  | |  | |  | | | | 96 | | | | 72 | |  | |  | |
| ПП.02 | Производственная практика | | | 0 | |  | 0 | 0 |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | | | Эк | **309** | | **103** | **206** | **146** | **60** | **30** | |  | |  | | **0** | | **0** | | | | **0** | | | | **206** | | **0** | | **0** | |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | | 309 | | 103 | 206 | 146 | 60 | 30 | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | | 206 | |  | |  | |
| УП.03 | Учебная практика | | | 72 | |  | 72 |  | 72 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | | 72 | |  | |  | |
| ПП.03 | Производственная практика | | | 0 | |  | 0 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | Эк | **487** | | **162** | **325** | **225** | **100** |  | |  | |  | | **0** | | **0** | | | | **0** | | | | **226** | | **99** | | **0** | |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий | | | 487 | | 162 | 325 | 225 | 100 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | | 226 | | 99 | |  | |
| УП.04 | Учебная практика | | | 168 | |  | 168 |  | 168 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | | 96 | | 72 | |  | |
| ПМ.04 | Производственная практика | | | 0 | |  | 0 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | |  | 255 | | 85 | 170 | 110 | 60 |  | |  | |  | | 0 | | 0 | | | | 0 | | | | 0 | | 170 | | 0 | |
| **МДК.05.01** | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | |  | 255 | | 85 | 170 | 110 | 60 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | 170 | |  | |
| **УП.05** | Учебная практика | | |  | 108 | |  | 108 |  | 108 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | | 36 | | 72 | |
| **ПП.05** | Производственная практика | | |  | 0 | |  | 0 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | | | Эк | 273 | | 91 | 182 | 122 | 60 |  | |  | |  | | 0 | | 0 | | | | 0 | | | | 0 | | 0 | | 182 | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | | | 273 | | 91 | 182 | 122 | 60 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | 182 | |
| УП.06 | Учебная практика | | | 0 | |  | 0 |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ПП.06 | Производственная практика | | | 36 | |  | 36 |  | 36 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | 36 | |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | | |  | **345** | | **115** | **230** | **140** | **90** |  | |  | |  | | **96** | | **134** | | | | **0** | | | | **0** | | **0** | | **0** | |
| **МДК.07.01** | **Технология приготовления кулинарной продукции** | | |  | **345** | | **115** | **230** | **140** | **90** |  | |  | |  | | **96** | | **134** | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| УП.03 | Учебная практика | | |  | 360 | | 0 | 360 | 0 | 360 |  | |  | |  | | 96 | | 264 | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ПП.07 | Производственная практика | | |  | 0 | | 0 | 0 | 0 |  |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная) | | |  |  | |  | 144 | 0 | 144 |  | |  | |  | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | 144 | |
| Итого: | | | |  | 6496 | | 2176 | 4320 | 2303 | 2017 | 30 | | 601 | | 803 | | 480 | | 564 | | | | 384 | | | | 624 | | 504 | | 360 | |
| Всего (с практикой) | | | |  |  | |  | 5472 |  |  |  | | 601 | | 803 | | 576 | | 828 | | | | 576 | | | | 864 | | 612 | | 612 | |
| Часов в неделю | | | |  |  | |  |  |  |  |  | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | | | 36 | | | | 36 | | 36 | | 36 | |
| ПДП.00 | | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 нед. | | | | | |
| ГИА.00 | | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 нед. | | | | | |
| ПА | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 нед. | | | | | | |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)  Государственная итоговая аттестация  Выпускная квалификационная работа в форме:  дипломной работы  Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)  Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели) | |  | | | | | | | | | |  | | 1 курс | | | | 2 курс | | | 3 курс | | | | | | | 4 курс | | | | |
| всего | дисциплин и МДК | | | | | | | | | 4921 | | 601 | | 803 | | 480 | | 564 | | 384 | | | 624 | | | | 504 | | 360 | |
| Учебной практики | | | | | | | | | 972 | | 0 | | 0 | | 96 | | 264 | | 192 | | | 240 | | | | 108 | | 72 | |
| Производственной практика | | | | | | | | | 36 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | | | | 0 | | 36 | |
| Преддипломной практики | | | | | | | | | 144 | |  | |  | |  | |  | |  | | |  | | | |  | | 144 | |
| Экзаменов | | | | | | | | | 12 | | 0 | | 3 | | 1 | | 2 | | 1 | | | 2 | | | | 1 | | 2 | |
| Дифференцированных зачетов | | | | | | | | | 25 | | 1 | | 9 | | 2 | | 5 | | 1 | | | 1 | | | | 1 | | 5 | |
| Зачетов | | | | | | | | | 7 | | 1 | | 0 | | 1 | | 2 | | 1 | | | 2 | | | | 0 | | 0 | |
| Курсовых работ | | | | | | | | | 1 | |  | |  | |  | |  | |  | | | 1 | | | |  | |  | |