|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 литератураЧ.1. Русский языкЧ.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 работыВыполнение 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 |  |  |