

Директор ГБПОУ Республики Марий Эл «Техникум
механизации сельского хозяйства»

_____ / Г.В. Халитова
« 0 _____ 2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
*Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Марий Эл
«Техникум механизации сельского хозяйства»*

по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник – технолог

Форма обучения – заочная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

2017 г.

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

заочная форма обучения

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающегося					распределение обязательной учебной нагрузки											
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	всего занятий	лабораторно-практические занятия	курсовые работы	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
								обзорно-установочные занятия	лабораторно-практические занятия и курсовые	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практические занятия и курсовые	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практические занятия и курсовые	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практические занятия и курсовые				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/5/0	684	620	64	28	0	12	28	12	0	12	0	0	0				
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	52	40	12	0				12									
ОГСЭ.02	История	ДЗ	52	40	12	0						12							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	202	174	0	28			28										
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	324	322	2	0		2											
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	44	10	0		10											
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	0/2/1	312	264	48	34	0	6	18	0	0	4	8	4	8				
ЕН.01	Математика	Э	84	72	12	8						4	8						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	42	12	8								4	8				
ЕН.01	Химия	ДЗ	174	150	24	18		6	18										
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0/6/4	768	630	138	64	0	30	30	26	30	8	4	10	0				
ОП.01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	Э	84	68	16	8		8	8										
ОП.02	Физиология питания	Э	54	44	10	2				8	2								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	108	88	20	10		10	10										

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк,Эк	486	412	74	34	10	0	0	0	0	40	34	0	0
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Эк,Эк	486	412	74	34	10					40	34		
ПП.01	Производственная практика	3,3	180		180								180		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк,Эк	360	294	66	36	10							30	36
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк,Эк	360	294	66	36	10							30	36
ПП.01	Производственная практика	3,3	180		180										180
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк,Эк	303	263	40	22	0	0	0	0	0	0	0	18	22
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	303	263	40	22	0	0	0	0	0	0	0	18	22
ПП.01	Производственная практика	3,3	144		144										144
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк,Эк	228	196	32	18	10	0	0	0	0	0	0	14	18
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	228	196	32	18	10							14	18
ПП.01	Производственная практика	3,3	36		36										36
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Эк,Эк	564	486	78	40	0	16	20	22	20	0	0	0	0

МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	ДЗ	333	297	36	20		16	20						
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	ДЗ	231	189	42	20				22	20				
ПП.01	Производственная практика	3,3	324		324				144		180				
	всего		5382	3734	1648	402	30	64	96	80	80	90	70	76	84
ПДП	Преддипломная практика	4													4
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6													6
Консультации 4 часа в год на одного обучающегося ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ <i>подготовки</i> <i>квалификационная работа в форме дипломной работы.</i> <i>Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)</i>				ВСЕГО	Дисциплины и МДК	160		160		160		160		160	
					Учебной практики	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
					Производственной практики	144		252		252		360			
					Преддипломной практики							144			
					Экзаменов	3		4		4		4			
					Дифф. Зачетов	7		4		2		4			
					Зачетов	1		2		2		3			
					Яконтрольные работы	9		7		5		5			