

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
программа подготовки специалистов среднего звена
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования 3 года 10 месяцев



ТП-16, ТП-26 ТП-15,25,35

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)												
		1	2	3	4	5	6	7	8	Макс. учебная нагрузка обучающ. (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
												Всего	ЛПЗ без деления	ЛПЗ с делением	курс. работа (просек)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
ОУД.00	Общие учебные дисциплины									1164	388	776	170	118	0										
ОУД.01	Русский язык и литература		Э							294	98	196				86	110								
ОУД.02	Иностранный язык	Д								177	59	118		118		52	66								
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э								234	78	156				68	88								
ОУД.04	История	Д								177	59	118				52	66								
ОУД.05	Физическая культура	З	З							177	59	118	170			50	68								
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Д								105	35	70				34	36								
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей									891	297	594	0	80	0										
ОУД.07	Информатика	Д								150	50	100		80		34	66								
ОУД.08	Физика	Д								147	49	98				34	64								
ОУД.09	Химия	Э								162	54	108				50	58								
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	Д								162	54	108				50	58								
ОУД.15	Биология	Д								108	36	72				34	38								
ОУД.16	География	Д								108	36	72				34	38								
ОУД.17	Экология	Д								54	18	36					36								
	Дополнительные учебные дисциплины									51	17	34	0	0	0										
УД.01	История родного края	Д								51	17	34				34									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									702	234	468	186	162	0										
ОГСЭ.01	Основы философии							Д		60	12	48	12									30	18		
ОГСЭ.02	История						Д			60	12	48	12									48			
ОГСЭ.04	Иностранный язык				Д		Д			186	24	162		162				28	38	28	34	20	14		
ОГСЭ.05	Физическая культура		З	З	З	З	З	З		324	162	162	162					28	38	28	34	20	14		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи						Д			72	24	48						48							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл									495	165	330	62	94	0										
ЕН.01	Математика			Э						159	53	106	50					52	54						
ЕН.02	Экологические основы природопользования						Д			60	20	40	10									30	10		
ЕН.03	Химия			Э						276	92	184		94				84	100						
ПО.00	Профессиональный цикл									4185	893	3126	524	372	60										
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины									1470	490	980	292	90	20										
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			Э						126	42	84	18					34	50						
ОП.02	Физиология питания			Д						78	26	52	16					52							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		Э							144	48	96	30					96							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					Д				186	62	124		90						56	68				
ОП.05	Метрология и стандартизация						Э			81	27	54	20									40	14		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						Э			129	43	86	24							42	44				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			Д						213	71	142	42	20				68	74						
ОП.08	Охрана труда						Д			51	17	34	8												
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			Э						102	34	68	20							68				34	
ОП.10	Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании				Э					177	59	118	60							52	66				
ОП.11	Организация производства и обслуживания				Д					81	27	54	18							54					
ОП.12	Организация предпринимательской деятельности						Д			51	17	34	18									20	14		
ОП.13	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста						З			51	17	34	18										34		
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ									2715	403	2146	232	264	40										
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Э(4)						339	79	260	44	40	0										
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Д	Д					237	79	158	44	40				80	78						
УП.01	Учебная практика			Д						102	0	102						102							
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			Э(8)						687	121	566	56	54	20										
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					Д	Д*			363	121	242	56	54	20					124	90	28			
ПП.02	Производственная практика						Д*			324		324										180	144		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			Э(6)						660	148	512	70	72	20										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			Д	Д*					444	148	296	70	72	20			70	112	114					
ПП.03	Производственная практика						Д*			216		216										216			
ПМ.04	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Э(6)						327	75	252	34	36											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Д	Д				225	75	150	34	36						70	80				
УП.04	Учебная практика				Д					102	0	102								102					
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			Э(8)						216	48	168	28	24											
МДК.05.01	Технология приготовления сложных и горячих десертов						Д			144	48	96	28	24								60	36		
ПП.05	Производственная практика						Д			72	0	72										72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			Э(8)						201	43	158	48	0	0										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						Д*			129	43	86	48									50	36		
ПП.06	Производственная практика						Д*			72		72										72			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			Э(4)						285	55	230	36	36											
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд				Д					165	55	110	36	36				40	70						
УП.07	Учебная практика				Д					120		120								120					
	Всего				Д					7488	1994	5328	942	826	60	612	792	612	792	612	828	612	468	144	
	Консультации 4 часа на 1 студента (100 часов в год)																								
	Государственная итоговая аттестация																								
	1. Программа базовой подготовки																								
	1.1. Выпускная квалификационная работа																								
	Выполнение ВКР с _____ по _____ (всего 4 недели)																								
	Защита ВКР с _____ по _____ (всего 2 недели)																								
	Всего																								

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

Заведующая отделением

Заведующая учебной частью

Н.В.Чекурова

Е.Н.Жеребина

В.И.Федорова