

Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»


«31» августа 2017 г.
Группа 11ТК, 21ТК, 31ТК

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия
«Колледж технологии и предпринимательства»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования

План учебного процесса ППССЗ по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"
срок обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования 2017-2020 г.г. (11ТК, 21ТК, 31ТК)

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	
					всего занятий	в т. ч.			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	курсовая работа (проект)						
									17 нед	23 нед	16 нед	24 нед	17 нед	12 нед
									612	828	612	828	612	432
1	2	3	4	5	6	7	8	8	9	10	11	12	15	16
			5382	1458	3924	1412	2482	30	600	840	588	852	600	444
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53/4ДЗ/0Э	662	242	420	96	324	0	104	128	40	54	62	32
ОГСЭ.01	Основы философии	0,ДЗ,0,0,0,0	72	24	48	48	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ,0,0,0,0,0	72	24	48	46	2	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0,0,0,0,0,ДЗ	194	32	162	0	162	0	28	40	20	24	34	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,ДЗ	324	162	162	2	160	0	28	40	20	30	28	16
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2ДЗ/1Э	342	114	228	134	94	0	138	26	64	0	0	0
ЕН.01	Математика	Э,0,0,0,0,0	81	27	54	28	26	0	54	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0,0,ДЗ,0,0,0	96	32	64	54	10	0	0	0	64	0	0	0
ЕН.03	Химия	0,ДЗ,0,0,0,0	165	55	110	52	58	0	84	26	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	25ДЗ/18Э	4378	1102	3276	1182	2064	30	358	686	484	798	538	412
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10ДЗ/4Э	1264	400	864	524	340	0	144	184	40	216	186	94
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э,0,0,0,0,0	66	22	44	30	14	0	44	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ,0,0,0,0,0	48	16	32	20	12	0	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	0,Э,0,0,0,0	137	41	96	62	34	0	0	96	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0,0,0,0,0,Э	126	30	96	24	72	0	0	0	0	0	40	56
ОП.05	Метрология и стандартизация	0,0,0,0,ДЗ,0	96	32	64	50	14	0	0	0	0	0	64	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0,0,0,ДЗ,0,0	48	16	32	24	8	0	0	0	0	32	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0,0,0,Э,0,0	180	60	120	96	24	0	0	0	40	80	0	0
ОП.08	Охрана труда	0,ДЗ,0,0,0,0	48	16	32	22	10	0	0	32	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0,0,0,ДЗ,0,0	102	34	68	20	48	0	0	0	0	68	0	0
ОП.10	Русский язык и культура речи	0,ДЗ,0,0,0,0	84	28	56	36	20	0	0	56	0	0	0	0

ОП.11	Кухни народов мира	0,0,0,0,0,ДЗ	111	37	74	36	38	0	0	0	0	0	36	38
ОП.12	Социальная психология профессиональной деятельности	0,0,0,ДЗ,0,0	54	18	36	24	12	0	0	0	0	36	0	0
ОП.13	Документационное обеспечение управления	0,0,0,0,ДЗ,0	66	20	46	20	26	0	0	0	0	0	46	0
ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ,0,0,0,0,0	98	30	68	60	8	0	68	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	15ДЗ/14Э	3114	702	2412	658	1724	30	214	502	444	582	352	318
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	378	90	288	90	162	0	0	160	128	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0,0,Э,0,0,0	270	90	180	90	90	0	0	160	20	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0,0,ДЗ,0,0,0	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0,0,ДЗ,0,0,0	72	0	72	0	36	0	0	0	72	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	522	126	396	106	326	0	0	124	272	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0,0,Э,0,0,0	378	126	252	106	146	0	0	124	128	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0,0,ДЗ,0,0,0	36	0	36	0	72	0	0	0	36	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0,0,ДЗ,0,0,0	108	0	108	0	108	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	684	144	540	114	396	30	0	0	44	496	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0,0,0,Э,0,0	432	144	288	114	144	30	0	0	44	244	0	0
УП.03	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0,0,0,ДЗ,0,0	180	0	180	0	180	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	468	108	360	108	252	0	0	0	0	86	274	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0,0,0,0,Э,0	324	108	216	108	108	0	0	0	0	86	130	0
УП.04	Учебная практика	0,0,0,0,ДЗ,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	0,0,0,0,ДЗ,0	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72	0

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	288	72	216	74	142	0	0	0	0	0	46	170
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0,0,0,0,0,Э	216	72	144	74	70	0	0	0	0	0	46	98
УП.05	Учебная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0,0,0,0,0,ДЗ	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	234	54	180	58	122	0	0	0	0	0	32	148
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0,0,0,0,0,Э	162	54	108	58	50	0	0	0	0	0	32	76
УП.06	Учебная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0,0,0,0,0,ДЗ	36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	Э(к)	540	108	432	108	324	0	214	218	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков	0,Э,0,0,0,0	324	108	216	108	108	0	142	74	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	0,ДЗ,0,0,0,0	144	0	144	0	144	0	72	72	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	0,ДЗ,0,0,0,0	72	0	72	0	72	0	0	72	0	0	0	0
Всего		53/31/ДЗ/19Э	5382	1458	3924	1412	2482	30	600	840	588	852	600	444
ПДП	Преддипломная практика													4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация													6 нед.
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 студента в год					Всего	дисциплин и МДК		528	696	336	600	456	300	
Государственная итоговая аттестация						учебная практика		72	72	72	72	72	72	
Выполнение дипломного проекта (работы) _____ (всего 4 нед.)						производст. практики		0	72	180	180	72	72	
Защита дипломного проекта (работы) _____ (всего 2 нед.)						экзаменов		2	3	4	3	2	5	
						дифф. зачетов		4	6	5	5	4	7	
						зачетов		1	1	1	1	1	0	