

Утверждаю:

Директор

М.А.Безруков

КГБПОУ Шушенский сельскохозяйственный колледж

« 27 » 06 2015 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### основной профессиональной образовательной программы

*Краевое государственное профессиональное образовательное учреждение  
Шушенского сельскохозяйственного колледжа*

среднего профессионального образования  
программа подготовки специалистов среднего звена

специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

## 2.1. План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2015/2016, 2016/2017,

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 аудитория				I курс		II курс		III курс		IV курс		18	19	
					всего занятий	в т.ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 14 нед.			
						лекций	лаб. и практ. занятий	вкл. семинары											курсовых работ (проектов) для СПО
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>О.00</b>	Общеобразовательный цикл	0/11/3	2106	702	1404	1028	376	0	612	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	Э	293	98	195	195			85	110									
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	175	58	117		117		51	66									
ОУД.03	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	Э	234	78	156	156			68	88									
ОУД.04	История	ДЗ	175	58	117	117			51	66									
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	175	58	117	4	113		51	66									
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	70			34	36									
ОУД.07	Информатика	ДЗ	150	50	100	50	50		50	50									
ОУД.08	Физика	ДЗ	146	49	97	77	20		50	47									
ОУД.09	Химия	ДЗ	162	54	108	68	40		50	58									
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	162	54	108	108			50	58									
ОУД.11	Биология	Э	108	36	72	62	10			72									
ОУД.12	География	ДЗ	108	36	72	60	12		72										
ОУД.13	Экология	ДЗ	54	18	36	32	4			36									
УД.п14	Введение в специальность	ДЗ	59	20	39	29	10			39									
<b>ОГСЭ.00</b>	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/6/0	777	259	518	60	362	0	0	0	116	120	104	124	54	0	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48							48							

ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48						48							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	243	81	162		162				34	36	28	38	26			
ОГСЭ.04	Физическая культура	З	246	82	164	4	160				34	36	28	38	28			
ОГСЭ.в05	Русский язык и культура речи	ДЗ	72	24	48	28	20						48					
ОГСЭ.в06	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	28	20							48				
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	0/2/1	312	104	208	110	98	0	0	0	116	60	0	32	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	84	36	48	20	28				48							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	16	16							32				
ЕН.03	Химия	ДЗ	192	64	128	74	54				68	60						
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>	0/33/9	4293	1095	3198	1370	822	40	0	0	380	684	472	672	522	468		
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	0/13/2	1137	379	758	528	272	0	0	0	122	116	68	220	130	102		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	66	22	44	40	4				44							
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	84	28	56	50	6				28	28						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	150	50	100	80	20				50	50						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	66	22	44	4	40							44				
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	20	12								32			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	32	22							54				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	147	49	98	76	48								98			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	57	19	38	24	12					38						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20						68					
ОП.в10	Основы предпринимательства	ДЗ	75	25	50	24	26							50				
ОП.в11	Организация обслуживания	Э	105	35	70	58	30									70		
ОП.в12	Техническое оснащение предприятий питания	Э	108	36	72	56	16							72				
ОП.в13	Адаптация выпускников на рынке труда	З	48	16	32	16	16									32		
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	0/20/7	3156	716	2440	842	550	40	0	0	258	568	404	452	392	366		
ПМ.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	Э(Кв)	375	77	298	100	54	0	0	0	0	188	110	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	231	77	154	100	54					116	38					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108		108							72	36					
ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ	36		36								36					
ПМ.02	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	Э(Кв)	405	87	318	100	54	20	0	0	0	60	258	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	261	87	174	100	54	20				60	114					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72								72					
ПП.02	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ	72		72								72					
ПМ.03	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Э(Кв)	402	110	292	122	78	20	0	0	0	0	36	220	36	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	330	110	220	122	78	20					36	184				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36									36				
ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ	36		36										36			
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Э(Кв)	579	145	434	190	100	0	0	0	0	0	0	232	202	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	435	145	290	190	100							160	130			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108									72	36			
ПП.04	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ	36		36										36			
ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	Э(Кв)	351	81	270	102	60	0	0	0	0	0	0	0	36	234	0	0

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	243	81	162	102	60											162				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72													72				
ПП.05	профилю специальности)	ДЗ	36		36													36				
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э(Кв)	339	89	250	100	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	132	0	0	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	267	89	178	100	78											82	96			
УП.06	Учебная практика		36		36														36			
ПП.06	профилю специальности)	ДЗ	36		36													36				
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	Э(Кв)	705	127	578	128	126	0	0	0	258	320	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ДЗ	90	30	60	30	30				60											
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	Э	291	97	194	98	96				90	104										
УП.07	Учебная практика	ДЗ	216		216						108	108										
ПП.07	профилю специальности)		108		108						108											
		0/52/13								36	36	43,7143	54	57,6	41,4	52,3636	46,8					
	<b>Всего</b>		7488	2160	5328					612	792	612	864	576	828	576	468		0	0		
ПДП	Преддипломная практика				4																	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				6																	
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего* час.)</b>					<b>всего</b>	дисциплин и МДК		612	792	504	576	360	720	396	360							
<b>Государственная (итоговая) консультация</b>						учебной пракики				108	180	108	108	36	108							
<b>1.Программа базовой/углубленной подготовки</b>						производ.практ./ преддипл.практ					108	108		144	144							
Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 4 нед.)						экзаменов			3	0	2	2	2	2	2	2						
Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего 2 нед.)						дифф.зачетов		1	10	5	4	2	5	2	1							
1.2. Государственные экзамены (при их наличии) - N перечислить наименования						зачетов									1	1						