

Утверждаю
Директор КГБПОУ
Шушенский сельскохозяйственный колледж

С.А.

Безруков М.А.

14 окт 2020г. 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
КГБПОУ "Шушенский сельскохозяйственный колледж"

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения- 3 года 10 мес.

Год начала подготовки - **2020**

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы	Теоретическое обучение						Промежуточ ная аттестация, нед	Учебная практика	Производственная практика, нед		Подготовка к итоговой государственной аттестации	Итоговая государственная аттестация, нед	Каникулы, нед.	Всего, нед
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю специальности	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
I	39	1404	17	612	22	792	2					11	52	
II	30	1080	14	504	16	576	1	8	3			10	52	
III	30	972	10	360	20	720	2	6	3			11	52	
IV	21	648	11	396	10	360	2	4	4	4	2	2	43	
ИТОГО	120	4104	50	1872	64	2448	7	18	10	4	4	2	34	199

2.1. План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024

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	
					всего занятий	лекций	в т.ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 14 нед.	4 сем. 16 нед.	5 сем. 10 нед.	6 сем. 20 нед.	7 сем. 11 нед.	8 сем. 10 нед.
							лаб. и практ. занятий	вкл. семинары								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	1/1/1/3	2106	702	1404	872	532	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-/ Эк	117	39	78	78			34	44						
ОУД.02	Литература	-/ ДЗ	176	59	117	117			51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-/ ДЗ	175	58	117		117		51	66						
ОУД.04	Математика	-/Э	234	78	156		156		68	88						
ОУД.05	История	-/ ДЗ	175	58	117	117			51	66						
ОУД.06	Физическая культура	-/ ДЗ	175	58	117	4	113		51	66						
ОУД.07	ОБЖ	-/ ДЗ	105	35	70	70			34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	32	4			36						
ОУД.09	Информатика	-/ ДЗ	150	50	100	50	50		50	50						
ОУД.10	Физика	-/ ДЗ	146	49	97	77	20		50	47						
ОУД.11	Химия	-/ ДЗ	162	54	108	68	40		50	58						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	-/ ДЗ	162	54	108	108			50	58						
ОУД.13	Биология	Э	108	36	72	62	10			72						
ОУД.14	География	ДЗ	108	36	72	60	12		72							
ОУД.15	Родной язык	-/ Эк	59	20	39	29	10			39						

ОП.в13	Адаптация выпускников на рынке труда	3	48	16	32	16	16								32	
ПМ.00	Профессиональные модули	0/20/7	3156	716	2440	796	596	40	0	0	258	568	404	452	392	366
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(Кв)	375	77	298	100	54	0	0	0	0	188		0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ/Э	231	77	154	100	54					116				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108		108							72		36		
ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ	36		36									36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(Кв)	405	87	318	76	78	20	0	0	0	60		0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-/Э	261	87	174	76	78	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	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(Кв)	402	110	292	122	78	20	0	0	0	0	36	220	36	
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	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(Кв)	579	145	434	190	100	0	0	0	0	0	0	232	202	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/Э	435	145	290	190	100							160	130	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		108									72	36	

