

Утверждаю

Директор колледжа
А.С. Михайлов



«25»августа 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс обучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ОД.00	Общеобразовательный цикл		2006	1404			
ОУД.01	Русский язык и литература		270	195			1
ОУД.02	Иностранный язык		106	78			1
ОУД.03	Математика		324	234			1
ОУД.04	История		160	117			1
ОУД.05	Физическая культура		234	117			1
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		94	70			1
ОУД.07	Информатика		140	100			1
ОУД.08	Физика		168	121			1
ОУД.09	Химия		106	78			1
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		148	108			1
ОУД.11	Биология		50	36			1
ОУД.12	География		50	36			1
ОУД.13	Экология		50	36			1
ОУД.14	Башкирский язык		106	78			1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		784	542			
ОГСЭ.01	Основы философии		58	48			2,3
ОГСЭ.02	История		58	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		190	162			2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162			2-4
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		68	54			2
ОГСЭ.06	Башкирский язык		86	68			2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208			
ЕН.01	Математика		120	80			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32			2-3
ЕН.03	Химия		144	96			2
П.00	Профессиональный цикл		3838	3036			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1466	1158			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		152	102			2
ОП.02	Физиология питания		46	36			2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		42	32			2-3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		71	51			3-4
ОП.05	Метрология и стандартизация		50	36			2-3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		62	42			3-4

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		131	84			2-3
ОП.08	Охрана труда		46	36			3-4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		96	68			3-4
ОП.10	Рисунок и основы композиции		76	64			3
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		131	116			3-4
ОП.12	Экономика предприятий питания		99	85		16	3
ОП.13	Психология и этика в профессиональной деятельности		54	48			3-4
ОП.14	Товароведение продовольственных товаров		140	120			2-3
ОП.15	Барное дело		39	34			3-4
ОП.16	Обслуживание на предприятии общественного питания		97	85			3-4
ОП.17	Технология приготовления национальных блюд		134	119			3-4
ПМ.00	Профессиональные модули		2520	2016			
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		348	292			2-4
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		168	112			
УП.01	Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов		180	180			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		252	192			3,4
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		180	120			
УП.02	Приготовление сложной холодной кулинарной продукции		72	72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		600	448			3-4
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		456	304			
УП.03	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции		144	144			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий		315	234			3-4

МДК 04.01	Технология приготовления ,сложных хлебобулочных кондитерских изделий мучных		243	162			
УП.04	,Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий		72	72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		180	132			3-4
МДК 05.01	Технология приготовления ожных холодных и горячих сл десертов		144	96			
УП.05	Приготовление сложных десертов		36	36			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		315	222			3-4
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		279	186			
УП.06	Организация работы производственных цехов		36	36			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		510	496			3-4
МДК 07.01	Общие правила безопасного выполнения работ по рабочим профессиям		42	28			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		468	468			
	Всего	148	7088	5328			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	34					
	Всего	199					