

СОГЛАСОВАНО



Генеральный директор
М. В. Зорько

И. В. Кривцов
Секретарь 2023г.

УТВЕРЖДАЮ



Директор
ГПОУ «Забайкальский
государственный колледж»

Ч. Д. Тумунбаяров
« 31 » августа 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Чита 2023

Учебный план
основной профессиональной образовательной программы
 Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев.

Индекс	профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма промежуточной аттестации	Макс.уч. нагрузка, час	самостоятельная учебная работа	обязательная учебная нагрузка			Курс изучения							
					всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						лаб и практ. занятия	курсовая работа	1 сем. 17 нед	2 сем. 22 нед	3 сем. 16 нед	4 сем. 15 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 14 нед	7 сем. 10 нед	8 сем. 10 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1,11,3	2106	702	1404	702		612	792						
ОДб.00	Базовые учебные дисциплины		1629	544	1085	540		442	648						
ОДб.01	Русский язык	0/Э	117	39	78	39		34 (2)	44(2)						
ОДб.02	Литература		176	59	117	59		51(3)	66(3)						
ОДб.03	Родной язык	ДЗ	54	18	36				36						
ОДб.03	Иностранный язык	0/ДЗ	175	58	117	117		51(3)	66(3)						
ОДб.04	Математика: алгебра, начала математ. анализа	0/Э	234	78	156	78		68(4)	88(4)						
ОДб.05	История	0/ДЗ	175	58	117	8		51(3)	66(3)						
ОДб.06	Физическая культура	З/ДЗ	175	58	117	116		51(3)	66(3)						
ОДб.07	ОБЖ	0/ДЗ	105	35	70	40		34(2)	36						
ОДб.08	Физика	0/ДЗ	146	49	97	47		34(2)	63						
ОДб.09	Обществознание(включая экономику и право)	0/ДЗ	142	49	93	16		34(2)	74						
ОДб.10	География	0/ДЗ	76	25	51	12		51(3)							
ОДб.11	Экология	ДЗ	54	18	36	8			36						
ОДп.00	Профильные учебные дисциплины		477	158	319	162		170	144						
ОДп.01	Информатика	0/ДЗ	150	50	100	90		34(2)	66(3)						
ОДп.02	Химия	0/Э	162	54	108	44		51(3)	57						
ОДп.03	Биология	0/ДЗ	108	36	72	18		51(3)	21						
Удп.01	Астрономия	ДЗ	57	18	39	4		34(2)							
	Обязательная и вариативная части ОПОП	15,14,18	4374	1458	2916	1462	48			576	540	576	504	360	360
ОГСЭ.00	Общий социально-гуманитарный и экономический цикл	7,2,2	646	232	452	350				144	60	112	56	40	40
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	56	8	48							48(3)			
ОГСЭ.02	История	Э	56	8	48	8				48(3)					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0,3,0,0,0,ДЗ	210	48	162	162					32(2)	30(2)	32(2)	28(2)	20(2)
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160					32(2)	30(2)	32(2)	28(2)	20(2)
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности	3	38	6	32	20					32(2)				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2,1,2	411	135	276	116									
ЕН.01	Математика	Э	72	24	48	20						48(3)			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32	2					32(2)				
ЕН.03	Химия	3, Э	198	64	134	60						64(4)	70(5)		
ЕН.04	Информатика	0,ДЗ	93	31	62	34					32(2)	30(2)			
П.00	Профессиональный цикл	6,11,14	3279	1091	2188	996	48			400	405	432	448	320	416
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4,4,4	804	259	545	212				80	135	112	98	60	60
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	63	18	45	14							45(3)		
ОП.02	Физиология питания	3	48	16	32	8					32(2)				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0,Э	117	39	78	18					48(3)	30(2)			
ОП.04	ИТ в профессиональной деятельности	0,Э	114	38	76	38							48(3)	28(2)	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	12							32(2)		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3,ДЗ	66	16	50	4								30(3)	20(2)
ОП.07	Основы экономики,	3,ДЗ	105	35	70	28								30(3)	40(4)

	менеджмента и маркетинга															
ОП.08	Охрана труда	З	48	16	32	12						32(2)				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	48							70(5)			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Э	90	30	60	30					60(4)					
ПМ.00	Профессиональные модули	2,6, 8	2475	832	1643	784	48				240	315	288	280	260	260
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЭК	144	48	96	54					96					
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	КЭ	144	48	96	54					96(6)					
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72									72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ЭК	231	77	154	68						90	64			
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ/КЭ	231	77	154	68						90(6)	64(6)			
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	108									108				
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	108											108		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ЭК	442	150	292	140	16					105	96	70	21	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ/З/КЭ	442	150	292	140	16					105(7)	96(6)	70(5)	21(2)	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	108									108				
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108											108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК	338	114	224	148	16							84	60	80
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	ДЗ/ДЗ/КЭ	338	114	224	148	16							84(6)	60(6)	80(8)
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	144												108	36
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ЭК	140	48	92	40								42	50	
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ/КЭ	140	48	92	40								42(3)	50(5)	
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	72												72	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ЭК	225	75	150	62	16							70	80	
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ/КЭ	225	75	150	62	16							70(7)	80(8)	
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	72													72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЭК	955	320	635	272					144	120	128	84	59	100
МДК 07.01	Подготовка по рабочей профессии «Повар»	ДЗ/Э/КЭ	540	180	360	156					144(9)	120(8)	96(6)			
МДК 07.02	Подготовка по рабочей профессии «Кондитер»	0/ДЗ/КЭ	265	90	175	76							32(2)	84(6)	59(6)	
МДК 07.03	Подготовка по рабочей профессии «Официант»	КЭ	150	50	100	40										100(10)
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ	216											144	36	36

ПДП	Преддипломная практика														4 нед	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед	
	Всего:		7488	2160	4320	Дисциплины и МДК		612	792	576	540	576	504	360	360	
	Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося. Государственная (итоговая) аттестация: 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы. Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипл. работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед)					учебной практи.					288					
						произв. практи.							360	216	144	
							Экзаменов (в т.ч. Квалификационных)									
							дифф.зачетов				3	3	3	2	4	3
					Всего						1	3	2	4	2	4