Утверждаю
Директор
ГАПОУ КО "Калужский колледж
экономики и технологий"
_____ И.И.Васина
"31" 08 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области
"Калужский колледж экономики и технологий"

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.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практикк	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Обязательная аудитория				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						в т. ч.			1семестр	2семестр	3семестр	4семестр	5семестр	6семестр	7 семестр	8 семестр
			максимальная	самостоятельная	всего	лекций, уроков	лабораторные и практические	курсовых работ (проектов)	17/0 недель Т/П	22/0 недель Т/П	12/5 недель Т/П	16/8 недель Т/П	14/2 недель Т/П	15/8 недель Т/П	14/2 недель Т/П	10/3 недель Т/П
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**0З/ 10ДЗ/ 3Э**	**2106**	**702**	**1404**	**763**	**641**									
ОУД.00	**Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие)**	**0З/ 3ДЗ/ 2Э**	**1212**	**404**	**808**	**378**	**430**									
ОУДб. 01	Русский язык	-,Э	117	39	78	40	38	0	34	44						
ОУДб. 01	Литература	-,ДЗ	123	42	81	81	0	0	35	46						
ОУДб. 02	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	117	0	117	0	51	66						
ОУДб. 03	Математика	-,Э	234	78	156	50	106	0	62	94						
ОУДб. 04	История	-,ДЗ	175	58	117	83	34	0	51	66						
ОУДб. 05	Физическая культура	-,ДЗ	176	59	117	0	117	0	51	66						
ОУДб. 06	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	56	14	0	34	36						
ОУДб. 07	Астрономия	ДЗ	54	18	36	30	6	0	36	0						
ОУДб.08	Родная литература	З	53	17	36	36	0	0	16	20						
ОУД	**По выбору из**	**0З/ 4ДЗ/ 0Э**	**416**	**139**	**277**	**209**	**68**									

	обязательных предметных областей															
ОУДб.09	Физика	-,ДЗ	146	49	97	73	24		34	63						
ОУДб.11	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	162	54	108	84	24		34	74						
ОУДб.13	География	-,ДЗ	108	36	72	52	20		34	38						
ОУД	**П(по выбору из обязательных предметных областей)**	**0З/ 2ДЗ/ 1Э**	**420**	**140**	**280**	**146**	**134**									
ОУДп.08	Информатика	-,ДЗ	150	50	**100**	30	70		34	66						
ОУДп.10	Химия	-,Э	162	54	**108**	68	40		34	74						
ОУДп.12	Биология	-,ДЗ	108	36	**72**	48	24		72							
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией**	**0З/1ДЗ/0Э**	**59**	**20**	**39**	**39**	**0**			39						
УД.01	Экология Калужского края															
УД.02	История Калужского края															
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**2З/3ДЗ/0Э**	**633**	**211**	**422**	**36**	**386**									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	59	9	**50**	26	24									5/50
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	9	**48**	4	44				4/48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,З,-,З,-,ДЗ	193	31	**162**	4	158				2/24	2/32	2/28	2/30	2/28	2/20
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З,ДЗ	324	162	**162**	2	160				2/24	2/32	2/28	2/30	2/28	2/20
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0З/2ДЗ/1Э**	**309**	**103**	**206**	**116**	**90**									
ЕН.01	Математика	ДЗ	96	32	**64**	38	26					4/64				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	45	15	**30**	30										3/30
ЕН.03	Химия	-,Э	168	56	**112**	48	64				4/48	4/64				

П.00	**Профессиональный цикл**	**03/18ДЗ/16Э**	**3432**	**1144**	**2288 (3296)***	**1292**	**976**	**20**								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	**03/9ДЗ/4Э**	**1290**	**430**	**860**	**524**	**336**									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	72	24	**48**	36	12				4/48					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	**32**	26	6					2/32				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	144	48	**96**	60	36					6/96				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	**60**	20	40									6/60
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	63	21	**42**	26	16								3/42	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	63	21	**42**	34	8								3/42	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	210	70	**140**	92	48								10/140	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	45	15	**30**	22	8							2/30		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	108	36	**72**	24	48						3/42	2/30		
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-,Э	168	56	**112**	62	50				4/48	4/64				
ОП.11	Организация производства	-, Э	153	51	**102**	68	34					2/32	5/70			
ОП.12	Организация обслуживания	Э	84	28	**56**	42	14								4/56	
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	45	15	**30**	14	16							2/30		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**03/9ДЗ/12Э**	**2142**	**714**	**1428 (2436)***	**752**	**640**	**36**								

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экв.	**136**	**45**	**91 (163)***	**51**	**40**									
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	147	49	**98**	58	40						7/98			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			**72**								72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экв.	**282**	**94**	**188 (295)***	**94**	**94**									
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,Э	282	94	**188**	94	94						7/98	6/90		
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ			**36**									36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,			**72**									72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экв.	**435**	**145**	**290 (434)***	**148**	**122**	**20**								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,Э	435	145	**290**	148	122	20					10/140	10/150		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			**36**									36		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,			**108**									108		

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экв.	**351**	**117**	**234 (342)***	**116**	**118**									
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-.ДЗ	351	117	**234**	116	118							10/150	6/84	
УП.04	Учебная практика	-,ДЗ			**36**									36		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-,			72										72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Экв.	**150**	**50**	**100 (172)***	**52**	**48**									
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	150	50	**100**	52	48									10/100
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			**72**											72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	**Экв.**	**246**	**82**	**164 (200)***	**118**	**30**	**16**								
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	-,Э	246	82	**164**	118	30	16							6/84	8/80
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-,			**36**											36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего (одной или нескольким).	Э кв.	**528**	**176**	**352 (820)***	**164**	**188**									

МДК 07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ДЗ	288	96	**192**	92	100				16/192					
УП.07.01	Учебная практика				**180**						180					
МДК 07.02	Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,ДЗ	240	80	**160**	72	88					10/160				
УП.07.02	Учебная практика	-,ДЗ			**144**							144				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-,			**144**							144				
	Всего	**2З/33ДЗ/20Э**	**6480**	**2160**	**4320 (5328)***	**2416**	**1884**	**20**	**612**	**792**	**432**	**576**	**504**	**540**	**504**	**360**
ПДП	**Производственная практика (преддипломная)**															**4 нед.**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**															**6 нед.**
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выпускная квалификационная работа Подготовка выпускной квалификационной работы - 4 нед Защита выпускной квалификационной работы - 2 нед					всего	дисциплин и МДК			13	12	8	9	7	8	8	7
						учебной практики			0	0	180	144	0	108	36	36
						производственная практики (по профилю специальности)			0	0	0	144	72	180	36	72
						производств практика (преддиплом.)			0	0	0	0	0	0	0	144
						экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)			0	3	0	2+1кв	2+1кв	2+2кв	2+1кв	2+2кв
						дифф. зачетов			2	8	3	5	1	5	4	5
						зачетов			0	0	0	1	0	1	0	0

* - в скобках указаны часы вместе с учебной и производственной практикой