

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности **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
Профиль полчасового профессионального образования естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени

курсы	теор. обучение	учебная практика	по профилю	предд	ПА	ГПА	карик	всего
1	39	0	0	2	0	11	52	
2	29	3	8	0	2	0	10	52
3	31	3	8	0	2	0	11	52
4	21	4	5	4	1	6	2	43
всего	120	10	18	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная	Самостоятельная уч. работа	Всего занятий	Обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
						в т.ч. лаб. и прак. занятий	курсовых работ	Кол-во недель		Кол-во недель		Кол. недель		Кол. недель			
								17	22	16/10	24/19	16/14	23/17	16/12	14/9		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
О.00	Общеобразовательный цикл		-1/0/3	2106	702	1404	437			612	792						
ОУ.ДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые		-1/7/2	1627	542	1085	355			479	606						
ОУ.ДБ.01.01	Русский язык		-Э	117	39	78				34	44						
ОУ.ДБ.01.01	Литература		-ДЗ	175	58	117				51	66						
ОУ.ДБ.02	Иностранный язык		-ДЗ	175	58	117	117			51	66						
ОУ.ДБ.03	Математика-алгебра: начала математического анализа, геометрия		-Э	234	78	156	60			88	68						
ОУ.ДБ.04	История		-ДЗ	175	58	117	8			51	66						
ОУ.ДБ.05	Физическая культура		3 ДЗ	176	59	117	108			51	66						
ОУ.ДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности		-ДЗ	105	35	70	20			34	36						
ОУ.ДБ.07	Обществоведение (включая экономику и право)		-ДЗ	146	49	97	26			51	44						
ОУ.ДБ.08	Обществоведение (включая экономику и право)		-ДЗ	162	54	108	6			34	74						
ОУ.ДБ.09	География		-ДЗ*	108	36	72	10			34	38						
ОУ.ДБ.10	Экология		-ДЗ*	54	18	36					36						
ОУ.ДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные		-1/2/1	470	140	280	87			116	164						
ОУ.ДБ.01	Информатика		-ДЗ	150	50	100	48			34	66						
ОУ.ДБ.02	Химия		-Э	162	54	108	24			48	60						
ОУ.ДБ.03	Биология		-ДЗ	108	36	72	10			34	38						
У.Д.00	Учебные дисциплины дополнительные		-1/1/1	59	20	39				17	22						
У.Д.01	Основы исследовательской деятельности		-ДЗ	59	20	39				17	22						
ОГ.С.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		-1/4/-	705	235	470	350					90	124	56	116	48	36
ОГ.С.01	Основы философии		-ДЗ	57	9	48	8								48		
ОГ.С.02	История		-ДЗ	57	9	48	8						48				
ОГ.С.03	Иностранный язык		-ДЗ	209	47	162	162					20	38	28	34	24	18
ОГ.С.04	Физическая культура		3.3.3.3.3.ДЗ	324	162	162	162					20	38	28	34	24	18
ОГ.С.05	Русский язык и культура речи		-ДЗ	58	8	50	10					50					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		-2/1	318	106	212	94					26	144	42	0	0	0
ЕН.01	Математика		-ДЗ	75	25	50	26						50				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		-ДЗ	63	21	42	8							42			
ЕН.03	Химия		-Э	180	60	120	60					26	94				
П.00	Профессиональный цикл		-1/13/16	4359	1117	3242	978					460	596	478	712	528	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		-8/3	1191	367	724	268					440	756	266	64	62	46
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		Э	90	30	60	12					60					
ОП.02	Физиология питания		ДЗ	60	20	40	20					40					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		Э	198	66	132	60					70	62				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		Э	114	38	76	40							76			
ОП.05	Метрология и стандартизация		ДЗ	63	21	42	16							42			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ	69	23	46	12										46
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		-ДЗ	207	69	138	36							38	50	50	
ОП.08	Охрана труда		ДЗ	54	18	36	8							36			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	102	34	68	20					10	18	14	14	12	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		ДЗ	90	30	60	20							60			
ОП.11	Основы калькуляции		ДЗ	54	18	36	24							36			
ПМ.00	Профессиональные модули		-5/13	3258	750	2508	710	64				320	440	212	648	466	422
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)		282		212								212			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э		210	70	140	80							140			
УП.01	Учебная практика			36		36								36			
ПП.01	Производственная практика			36		36								36			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)		378		288									288		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э		270	90	180	102							180			
УП.02	Учебная практика			36		36								36			
ПП.02	Производственная практика			72		72								72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)		486		360									360		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э		378	126	252	112	20						252			
УП.03	Учебная практика			36		36								36			
ПП.03	Производственная практика			72		72								72			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)		432		324									324		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондит. изделий	ДЗ		324	108	216	102	20						216			
УП.04	Учебная практика			36		36								36			
ПП.04	Производственная практика			72		72								72			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)		252		192									70	122	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-ДЗ		180	60	120	60							70	50		
УП.05	Учебная практика			36		36								36			
ПП.05	Производственная практика			36		36								36			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)		306		228									228		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ		234	78	156	60	24						156			
УП.06	Учебная практика			0		0								0			
ПП.06	Производственная практика			72		72								72			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Шоколад, Кондитер)	Э(к)		942		760						320	440				
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Э		336	112	224	124						224				
МДК.07.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	Э		210	70	140	50						140				
УП.07	Учебная практика			108		108							36	72			
ПП.07	Производственная практика			288		288							144	144			
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э(к)		180		144									72	72	
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	ДЗ		54	18	36	10								36		
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	ДЗ		54	18	36	10								36		
УП.08	Учебная практика			72		72								36	36		
Итого		Итого	-1/29/20	7488	2160	5328	1892	64	612	792	876	864	576	828	576	504	4 нед.
ГПА	Государственная итоговая аттестация																6 нед.
Консультации на учебную группу 4 часа в год на студента;																	
Государственная итоговая аттестация																	
1. Программа базовой подготовки																	
1.1. Выполнение квалификационной работы в форме дипломной работы.																	