

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 получаемого профессионального образования естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени

курсы	теор. обучение	учебная практика	по профилю	предд	ПА	ГПА	камп	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 промежуточн ых 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. работ	Всего занятый	Обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
						в т.ч. лаб. и практ. занятия	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				
1		2		3		4		5		6		7		8				
О.00	Общеобразовательный цикл		-1/0/3	2106	702	1404	437			612	792							
ОУ.00.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые		-1/7/2	1627	542	1085	355			479	606							
ОУ.00.01.01	Русский язык		-Э	117	39	78				34	44							
ОУ.00.01.01	Литература		-ДЗ	175	58	117				51	66							
ОУ.00.02	Иностранный язык		-ДЗ	175	58	117	117			51	66							
ОУ.00.03	Математика-алгебра-начала математического анализа-геометрия		-Э	234	78	156	60			88	68							
ОУ.00.04	История		-ДЗ	175	58	117	8			51	66							
ОУ.00.05	Физическая культура		З.ДЗ	176	59	117	108			51	66							
ОУ.00.06	Основы безопасности жизнедеятельности		-ДЗ	105	35	70	20			34	36							
ОУ.00.07	Обществоведение (включая экономику и право)		-ДЗ	146	49	97	26			51	44							
ОУ.00.08	Обществоведение (включая экономику и право)		-ДЗ	162	54	108	6			34	74							
ОУ.00.09	География		-ДЗ*	108	36	72	10			34	38							
ОУ.00.10	Экология		-ДЗ*	54	18	36					36							
ОУ.00.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные		-1/2/1	470	140	280	87			116	164							
ОУ.00.01	Информатика		-ДЗ	150	50	100	48			34	66							
ОУ.00.02	Химия		-Э	162	54	108	24			48	60							
ОУ.00.03	Биология		-ДЗ	108	36	72	10			34	38							
У.00.00	Учебные дисциплины дополнительные		-1/1/1	59	20	39				17	22							
У.00.01	Основы исследовательской деятельности		-ДЗ	59	20	39				17	22							
ОГ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		-4/-	705	235	470	350					90	124	56	116			
ОГ.00.01	Основы философии		-ДЗ	57	9	48	8							48				
ОГ.00.02	История		-ДЗ	57	9	48	8					48						
ОГ.00.03	Иностранный язык		-ДЗ	209	47	162	162					20	38	28	34			
ОГ.00.04	Физическая культура		З.З.З.З.ДЗ	324	162	162	162					20	38	28	34			
ОГ.00.05	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	754	268			140	156	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	Э		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 на работу	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	Итого	-1/29/20	7488	2160	5328	1892	64	612	792	876	864	576	828	576	504		
ГПА	Государственная итоговая аттестация														4 нед.			
Консультации на учебную группу 4 часа в год на студента;															6 нед.			
Государственная итоговая аттестация																		
1. Программа базовой подготовки																		
1.1. Выполнение квалификационной работы в форме дипломной работы.																		
Выполнение дипломной работы с _____ по _____ (всего 4 недели)																		
Защита дипломной работы с _____ по _____ (всего 2 недели)																		
							Всего			дисс-н и МДК	612	792	396	648	504	612	432	324
										учебной практик	0	0	36</					