УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СПО (ССУЗ) "ЧГКИПиТ"
Г.Ф.Берсенева
"____" _____2013г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
ГБОУ СПО (ССУЗ) "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среденего профессионального образования
19.02.10. (260807) Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 мес.; 2 г. 10 м.
На базе основного общего образования
На базе среднего (полного) общего образования — Технический профиль

2.Сводные данные по бюджету времени

курсы	теор. обучение	учебная практика	по	предд	ПА	ГИА	каник	всего
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	28	6	6	0	2	0	10	52
3	31	3	5	0	2	0	11	52
4	22	2	6	4	1	6	2	43
всего	120	11	17	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессионалных 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	Обязательная			1 курс		1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1	2	1	2	3	4	5	6
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ	Кол-во недель		Кол-во недель		Кол. недель		Кол. недель	
								17	22	17/10	23/18	17/15	22/16	17/12	13/10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	1/9/3	**2006**	**602**	**1404**	**452**		**612**	**792**						
ОДб.00	**Базовые дисциплины**	**/1/8/1**	**1220**	**370**	**850**	**248**		**374**	**476**						
ОДб.01	Русский язык	-/Э	105	27	78			34	44						
ОДб.02	Литература	-,ДЗ	155	38	117			51	66						
ОДб.03	Иностранный язык	З,ДЗ	105	27	78	78		34	44						
ОДб.04	История	ДЗ,ДЗ	155	38	117			51	66						
ОДб.05	Обществознание (включая экономику и право)	- ДЗ	155	38	117	6		51	66						
ОДб.06	Химия	- ДЗ	105	27	78	24		34	44						
ОДб.07	Биология	-/ДЗ	105	27	78	10		34	44						
ОДб.8	Физическая культура	З,ДЗ	234	117	117	110		51	66						
ОДб.9	Основы безопасности жизнедеятельности	-/ДЗ	101	31	70	20		34	36						
ОДп.00	**Профильные дисциплины**	**/-/Д/2**	**786**	**232**	**554**	**204**		**238**	**316**						
ОДп.01	Математика	- Э	415	125	290	116		102	188						
ОДп.02	Информатика и ИКТ	- ДЗ	138	43	95	48		51	44						
ОДп.03	Физика	-,Э	233	64	169	40		85	84						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**-/4/-**	**680**	**210**	**470**	**350**				**40**	**170**	**60**	**112**	48	40
ОГСЭ.01	Основы философии	**ДЗ**	55	7	***48***	***8***							48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	55	7	**48**	8					48				
ОГСЭ.03	Иностарнный язык	-,-,-,-,-,ДЗ	191	29	**162**	162				20	36	30	32	24	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З,ДЗ	324	162	**162**	162				20	36	30	32	24	20
ОГСЭ.05	Культура речи	ДЗ	55	5	**50**	10					50				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1/ 2/ 1**	**276**	**72**	**204**	**86**				**0**	**132**	**72**	**0**	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	70	20	**50**	26					50				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	46	12	**34**	0					34				
ЕН.03	Химия	З,Э	160	40	**120**	60					48	72			
П.00	**Профессиональный цикл**	**/-/17/19**	**4126**	**876**	**3250**	**1004**				**572**	**526**	**480**	**680**	**564**	**428**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	-/8/4	**985**	**265**	**720**	**268**				***96***	***220***	232	32	**96**	44
ОП.01	Ммикробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	80	20	**60**	12				60					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	55	15	**40**	20					40				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	205	55	**150**	60					150				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,Э	80	20	**60**	40						60			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	58	16	**42**	16						42			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	64	18	**46**	12								46	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,ДЗ	179	53	**126**	36							32	50	44
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	43	11	**32**	8						32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	92	24	**68**	20						68			
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	80	20	**60**	20					30	30			
ОП.11	Основы калькуляции	ДЗ	49	13	**36**	24				36					
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/9/15**	**3141**	**611**	**2530**	**736**	**64**			**476**	**306**	**248**	**648**	**468**	**384**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**316**		**248**							**248**			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной	Э	**244**	**68**	**176**	100						176			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		**36**							36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36		**36**							36			
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**358**		**288**								**288**		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	**250**	**70**	**180**	102							180		
УП.02	Учебная практика		36		**36**								36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72		**72**								72		
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Э(к)**	466		**360**								**360**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	358	106	**252**	112	20						252		
УП.03	Учебная практика		36		**36**								36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72		**72**								72		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э(к)**	448		**360**									**360**	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондит. изделий	ДЗ	304	88	**216**	102	20							216	
УП.04	Учебная практика		36		**36**									36	
ПП.04	Производственная практика		108		**108**									108	
ПМ.05	**Организация процеса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**-,Э(к)**	268		**216**									**108**	**108**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/ДЗ	196	52	**144**	86								84	60
УП.05	Учебная практика		36		**36**									24	12
ПП.05	Производственная практика		36		**36**										36
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Э(к)**	358		**276**										**276**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	286	82	**204**	60	24								204
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 (Повар, Кондитер)**	**Э(к)**	927		**782**					**476**	**306**				
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	Э	316	92	224	124				224					
МДК.07.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	Э	179	53	126	50					126				
УП.07	Учебная практика	ДЗ/-	216		216					180	36				
ПП.07	Производственная практика		216		216					72	144				
	Итого	**2/32/19**	**7088**	**1760**	**5328**	**1892**	**64**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**468**
	Консультации		**400**												
	Всего		**7488**												
ПДП	**Преддипломная практика**														4 нед.
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**														**6 нед.**

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.);	**Всего**	дисц-н и МДК	612	792	360	648	540	576	444	348
Государственная (итоговая) аттестация		учебной практ	0	0	180	36	36	72	60	12
1. Программа базовой подготовки		произв.практ	0	0	72	144	36	144	108	108
1.1. Выполнение квалификационной работы в форме дипломной работы.		преддипл.пр.	0	0	0	0	0	0	0	144
Выполнение дипломной работы с _____ по _____ (всего 5 недель)		экзаменов	0	3	2	3	4	4	1	2
Защита дипломной работы с _____ по _____ (всего 1 неделя)		дифф.зачётов	1	8	2	5	6	3	2	5
		зачётов	1	0	0	1	0	0	0	0