

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Арский агропро-мышленный
профессиональный колледж

Р.Р. Камалутдинов

«11» августа 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования**

ГАПОУ «Арский агропромышленный профессиональный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификации: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

2.План учебного процесса

Техн. прод. об.пит 2018-19г нов.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по семестрам								
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	Лабораторные	практические	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									17 нед.	22 нед.	17 нед.	8 нед.	14 нед.	20 нед.	12 нед.	10 нед.
О.00	Общеобразовательный цикл	1/3/7	2106	702	1404	564	0	546	688	100	70	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	-Э	117	39	78	36		52	26							
ОУД.02	Литература	ДЗ	216	72	144	54		58	60	26						
ОУД.03	Иностранный язык	-Э	231	77	154	78		34	42	40	38					
ОУД.04	Математика	Э	351	117	234	60		80	88	34	32					
ОУД.05	История	-Э	201	67	134	22		68	66							
ОУД.06	Физическая культура	3,ДЗ	189	63	126	122		48	78							
ОУД.07	ОБЖ	-З	105	35	70	50		34	36							
ОУД.08	Астрономия	-ДЗ	54	18	36	16			36							
ОУД.09	Родной язык	-ДЗ	117	39	78	16		34	44							
ОУД.10	Информатика	-Э	162	54	108	28		70	38							
ОУД.11	Химия	-Э	201	67	134	44		34	100							
ОУД.12	Биология	-Э	162	54	108	38		34	74							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1/2/2	796	268	528	276	0	16	32	28	36	104	140	103	69	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48									48		
ОГСЭ.02	История	-ДЗ	60	12	48			16	32							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З,-Э	202	40	162	102				14	18	26	42	32	30	
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	158				14	18	26	42	23	39	
ОГСЭ.06	Родная литература	-Э	150	42	108	16						52	56			
И.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1/0/2	318	46	208	30	0	0	0	0	0	60	92	17	39	
И.01	Математика	Э	84	28	56	24								17	39	
И.02	Экологические основы природопользования	З	54	18	36	6							36			
И.02	Химия	-Э	180		116							60	56			
П.00	Профессиональный цикл	3/25/7	4278	1090	3188	2098	40	50	72	484	722	448	596	492	324	
П.00	Общепрофессиональные дисциплины	3/8/0	885	295	590	228	0	50	72	0	68	154	104	106	36	
П.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-ДЗ	102	34	68	16						35	33			
П.02	Физиология питания	ДЗ	75	25	50	10		50								
П.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-З	54	18	36	12			36							
П.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ	93	31	62	36								62		
П.05	Метрология и стандартизация	-ДЗ	108	36	72	14						35	37			
П.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ	54	18	36	10									36	
П.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	72	24	48	14						48				
П.08	Охрана труда	-З	54	18	36	14			36							
П.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	102	34	68	48					68					

0	Организация обслуживания	-ДЗ	117	39	78	36						34	44		
1	Организация предпринимательской деятельности	3	54	18	36	18					36				
00	Профессиональные модули	0/17/7	3393	795	2598	1870	40	0	0	484	654	294	492	386	288
01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/3/1	394	95	299	202	0	0	0	227	72	0	0	0	0
01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	286	95	191	94				191					
01	Учебная практика	-ДЗ	72		72	72				36	36				
01	Производственная практика	-ДЗ	36		36	36					36				
02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/3/1	474	110	364	280	0	0	0	0	180	52	132	0	0
02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-ДЗ	330	110	220	136					144	52	24		
02.02	Учебная практика	-ДЗ	72		72	72					36		36		
02.02	Производственная практика	-ДЗ	72		72	72							72		
03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0/2/1	746	177	569	394	20	0	0	113	202	89	165	0	0
03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-ДЗ	530	177	353	178	20			113	166	53	21		
03	Учебная практика	-ДЗ	108		108	108					36	36	36		
03	Производственная практика	-ДЗ	108		108	108							108		
04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,мучных кондитерских изделий	0/2/1	744	176	568	384	0	0	0	0	0	153	111	160	144
04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-ДЗ	528	176	352	168						153	111	88	
04	Учебная практика	-ДЗ	108		108	108								72	36
04	Производственная практика	-ДЗ	108		108	108									108
05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/1	276	68	208	170	0	0	0	0	0	0	84	52	72
05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	204	68	136	98							84	52	
05	Учебная практика	-ДЗ	36		36	36									36
05	Производственная практика	-ДЗ	36		36	36									36
06	Организация работы структурного подразделения	0/2/1	315	69	246	196	20	0	0	0	0	0	0	174	72
06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	207	69	138	88	20							138	
06	Учебная практика	-ДЗ	72		72	72								36	36
06	Производственная практика	-ДЗ	36		36	36									36
07	Выполнение работ по профессии ""Повар""	0/3/1	444	100	344	244	0	0	0	144	200	0	0	0	0
07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	-ДЗ	300	100	200	100				144	56				
07	Учебная практика	-ДЗ	72		72	72					72				
07	Производственная практика	-ДЗ	72		72	72					72				

Всего		6/30/18	7498	2106	5328	2968	40	612	792	612	828	612	828	612	432
Преддипломная практика															4
консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год государственная итоговая аттестация программа базовой подготовки дипломная работа выполнение дипломной работы с 18.05.г. по 14.06.(всего 4 нед) защита дипломной работы с 15.06.. по 28.06.. (всего 2 нед)	Всего	дисциплин и МДК						612	792	576	288	504	720	432	360
		учебной практики								36	180	36	72	144	36
		производственной практики									108		180		180
		экзаменов							5		4		4		5
		дифференцированных зачетов						1	3	3	6	1	6	6	4
		зачетов							3			1	2		