

Утверждаю
Директор ГАПОУ

«Кукморский аграрный колледж»

А.Х.Гатин



«29» августа 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Кукморский аграрный колледж»

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

2020 год

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
О.00	Общеобразовательный цикл	0/8/3	2106	702	1404	715		612	792						
ОУД.01	Русский язык	-Э	117	39	78	40		34	44						
ОУД.02	Литература	-ДЗ	216	72	144	74		68	76						
ОУД.03	Иностранный язык	-ДЗ	231	77	154	154		68	86						
ОУД.04	Математика	-Э	351	117	234	117		102	132						
ОУД.05	История	-ДЗ	201	67	134	17		68	66						
ОУД.06	Физическая культура	3,ДЗ	189	63	126	111		34	92						
ОУД.07	ОБЖ	-ДЗ	105	35	70	10		34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	8		36							
ОУД.09	Информатика	-ДЗ	162	54	108	74		34	74						
ОУД.10	Химия	-Э	201	67	134	40		68	66						
ОУД.11	Биология	-ДЗ	162	54	108	30		34	74						
ОУД.12	Родная литература	-ДЗ	117	39	78	40		32	46						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/1/1	864	288	576	400		0	0	198	162	44	100	48	24
ОГСЭ.01	Основы философии	3	53	5	48								48		
ОГСЭ.02	История	3	53	5	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-ДЗ	200	38	162	162				32	46	22	26	24	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160				32	46	22	26	24	12
ОГСЭ.05	Родной язык	Э	234	78	156	78				86	70				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/1/1	312	104	208	104				64	112	32	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	96	32	64	26					64				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32							32			
ЕН.03	Химия	-Э	168	56	112	78				64	48				
П.00	Профессиональный цикл	4/18/12	3198	1066	3140	956	48			314	554	536	764	528	444
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4/5/3	1005	335	670	270	16			206	182	68	58	112	44

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-З	117	39	78	24				32	46				
ОП.02	Физиология питания	-ДЗ	75	25	50	22				32	18				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-З	80	26	54	12				32	22				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ	118	40	78	76							34	44	
ОП.05	Метрология и стандартизация	З	62	20	42	16				42					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З	48	16	32	8							32		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	70	24	46	24	16						46		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	75	25	50	14					50				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48						68			
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	З	70	24	46	8					46				
ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места	З	102	34	68	18				68					
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	З	86	28	58								58		
ПМ.00	Профессиональные модули	-13/9	2193	731	2470	686	32			108	372	468	706	416	400
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-2/1	235	79	228	94				76	116	0	36	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-ДЗ	235	79	156	94				76	80				
УП.01	Учебная практика	-ДЗ			36						36				
ПП.01	Производственная практика	-ДЗ			36								36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-2/1	210	70	284	68				0	23	104	157	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-ДЗ	210	70	140	68					23	68	49		
УП.02	Учебная практика	-ДЗ			72							36	36		
ПП.02	Производственная практика	-ДЗ			72								72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-2/1	291	97	374	124	16			0	0	117	149	36	72
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-ДЗ	291	97	194	124	16					81	113		
УП.03	Учебная практика	-ДЗ			108							36	36	36	
ПП.03	Производственная практика	-ДЗ			72										72
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-1/2	309	103	386	112	16			0	0	68	112	134	72

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,Э	309	103	206	112	16					68	76	62	
УП.04	Учебная практика	-,-,ДЗ			108								36	72	
ПП.04	Производственная практика				72										72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/2/1	224	74	258	76				0	0	0	72	114	72
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,ДЗ	224	74	150	76							72	78	
УП.05	Учебная практика	-,-,ДЗ			72									36	36
ПП.05	Производственная практика				36										36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-/2/2	474	158	388	106				0	0	0	72	132	184
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,Э	198	66	132	54							72	60	
МДК.06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	-,-,ДЗ	144	48	96	16								38	58
МДК.06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания		132	44	88	36								34	54
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			72										72
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар	-/2/1	450	150	552	106				32	233	179	108	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	-,-,ДЗ	196	66	130	42				32	69	29			
МДК.07.02	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		254	84	170	64					92	78			
УП.07	Учебная практика	-,-,ДЗ			144						72	72			
ПП.07	Производственная практика				108								108		
Всего:		7/28/17	6480	2160	5328	2175	48	612	792	576	828	612	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6 нед.
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год								612	792	576	720	468	540	432	180
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа Выполнение выпускной квалификационной работы с 23 мая по 18 июня (всего 4 недели) Защита выпускной квалификационной работы с 20 июня по 1 июля (всего 2 недели).											108	144	108	144	36
													216		252
															144
									3	2	3	-	3	2	4
								1	7		4	2	5	2	7
										1	2	1	2	1	