

Утверждаю

Директор ЧПОУ "ЧТЭК"

И.А. Малова



Приказ № 74-1 от 02.07.2020г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧРЕЖДЕНИЕ "ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.2010

Технология продукции общественного питания

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

22.04.2014 (ред. от  
21.10.2019)

от

№ 384



**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	25	8	6		2		11	52
II курс	33		6		2		11	52
III курс	33		6		2		11	52
VI курс	28		2	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>119</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**19.02.10 Технология производства общественного питания Учебный план ПОСТУПЛЕНИЕ в 2020г.**

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная			Самостоятельная работа			Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
			всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятия, вкл. семинары	в т.ч. курсовых работ (проектов) для СПО	всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятия, вкл. семинары	в т.ч. курсовых работ (проектов) для СПО	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53/1Э	764	690	74	26	48	0	0	12	26	0	6	6	12	12				
ОГСЭ.01	Основы философии	3	120	108	12	12										12				
ОГСЭ.02	История	3	120	110	10	10						10								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3, 3,3,Э	288	240	48		48			12	12		6	6	12					
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	236	232	4	4					4									
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	33/1Э	394	348	46	24	22	0	0	28	0	10	0	8	0	0				
ЕН.01	Математика	3	144	134	10	2	8					10								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	98	90	8	8								8						
ЕН.03	Химия	3,Э	152	124	28	14	14			28										
П.00	Профессиональный цикл	2ДЗ/ 153/ 1ДКР/ 19Э	3216	2696	520	330	170	20	54	66	52	72	70	70	76	60				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	63/ 5Э	1286	1074	212	130	82	0	26	0	16	14	26	36	34	60				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	118	104	14	10	4		14											
ОП.02	Физиология питания	Э	90	74	16	12	4				16									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	3,Э	212	154	58	38	20								10	48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	126	114	12		12									12				
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	124	112	12	8	4								12					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	116	102	14	10	4					14								

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3,Э	270	208	62	32	30							26	36		
ОП.08	Охрана труда	3	118	106	12	8	4		12								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3	112	100	12	12										12	
ПМ.00	Профессиональные модули	2ДЗ/93/ 1ДКР/14Э	1930	1622	308	200	88	20	28	66	36	58	44	34	42	0	0
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ЭКВ	238	210	28	22	6	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДКР;Э	238	210	28	22	6		28								
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3								3н							
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции	ЭКВ	286	262	24	16	8	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	286	262	24	16	8		24								
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	3								3н							
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготвление сложной горячей кулинарной продукции	ЭКВ	490	396	94	50	34	10	0	0	36	58	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3,Э	490	396	94	50	34	10			36	58					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	3										6н					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭКВ	268	236	32	22	10	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	268	236	32	22	10						32				
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3											4н				
ПМ.05	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	ЭКВ	212	170	42	30	12	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0

