

Министерство образования Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
(ГПОУ «СТЭК»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Р.В.Чеусова

«04»июня 2015 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе 51 базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

1. 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1курс	39				2		11	52
2 курс	33	6			2		10	52
3курс	25	10	4		2		11	52
4 курс	23		8	4	1	6	2	43
Всего	120	16	12	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

ОУДБ.01.08.	Обществознание (экономика и право)	ДЗ/ДЗ/ -/-/-/-	162	54	108	68	40		48	60	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01.09.	География	-/ДЗ/-/- /-/-	108	36	72	46	26		0	72	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.01.07	Экология	-/ДЗ/-/- /-/-	54	18	36	28	8		0	36	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.	Профильные	-/4/2/	478	159	319	321	272		120	199	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.01.	Информатика	НС/ДЗ /-/-/-/-	150	50	100	48	52		48	52	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.02.	Химия	-/ДЗ/-/- /-/-	162	54	108	66	42		0	108	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.03	Биология	Э/-/-/-/- /-/-/-	108	36	72	50	22		72	0	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.02.04	Исследовательская (проектная) деятельность	-/НС/- /-/-/-/-	58	19	39	31	8		0	39	0	0	0	0	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально - экономический цикл	-/5/-	630	210	420	86	334		0	0	52	128	50	60	58	72		
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/-/- /-/-/ДЗ	72	24	48	42	6		0	0	0	0	0	0	0	48		
ОГСЭ.02	История	-/-/- /ДЗ/-/-	72	24	48	42	6		0	0	0	48	0	0	0	0		
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-/- /3/ДЗ/3 /ДЗ/ДЗ /-	243	81	162	0	162		0	0	26	40	30	30	36	0		
ОГСЭ.04.	Физическая культура	-/- /3/ДЗ/3 /ДЗ/3 /ДЗ	243	81	162	2	160		0	0	26	40	20	30	22	24		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/3/-	312	104	208	120	88		0	0	118	90	0	0	0	0		
ЕН.01	Математика	-/-/- /ДЗ/-/- /-/-	60	20	40	8	32		0	0	0	40	0	0	0	0		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/- /ДЗ/-/-	87	29	58	42	16		0	0	0	50	0	0	0	0		
ЕН.03	Химия	-/-/Э/-/- /-/-/-	177	59	118	58	60		0	0	118	0	0	0	0	0		
П.00.	Профессиональный цикл	-/12/12	2709	903	1806	1116	630	60	32	206	298	502	310	480	374	324		

ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины	-/8/2	951	317	634	418	216		32	206	125	308	0	46	86	48		
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-/-/ДЗ/- /-/-/	97	32	65	44	16		0	0	65	0	0	0	0	0		
ОП.02.	Физиология питания	-/-/-/Э/- /-/-/	78	26	52	34	18		0	0	0	54	0	0	0	0		
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов сырья	-/-/-/ /НС/-/- /-/-/	63	21	42	28	14		0	0	0	42	0	0	0	0		
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	/-// /ДЗ/-/-/	90	30	60	16	44		0	0	60	0	0	0	0	0		
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-/-/-/ /НС/-/- /-/	60	20	40	30	10		0	0	0	40	0	0	0	0		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/- /ДЗ/-/	69	23	46	30	16		0	0	0	0	0	46	0	0		
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/-/- /-/Э	126	42	84	56	28		0	0	0	0	0	0	86	0		
ОП.08.	Охрана труда	-/-/-/ /НС/-/- /-/-/	48	16	32	24	8		0	0	0	40	0	0	0	0		
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/Э /-/-/-/-/	102	34	68	48	20		0	0	0	68	0	0	0	0		
ОП.10.	Товароведение пищевых продуктов	-/ДЗ/-/- /-/-/-/-/	96	32	64	40	24		0	0	0	64	0	0	0	0		
ОП.11	Фирменная продукция предприятий общественного питания	-/-/-/-/- /-/-/ДЗ	132	44	88	48	40		0	0	0	0	0	0	0	48		
ПМ.00.	Профессиональные модули	-/4/10	1758	586	1172	698	414	60	0	0	173	194	310	434	288	276		
ПМ.01.	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/- /1+1К Э	168	56	112	64	48		0	0	133	0	0	0	0	0		

МДК 01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/-/Э/-/- /-/-/-	168	56	112	64	48		0	0	133	0	0	0	0	0		
	Учебная и практика	-/-/ДЗ/- /-/-/-/-							0	0	2 нед	0	0	0	0	0		
ПМ.02.	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	- /2/1КЭ	405	135	270	138	72	20	0	0	0	194	76	0	0	0		
МДК 02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-/-/- /ДЗ/Э/-	405	135	270	158	92	20	0	0	0	194	76	0	0	0		
УП.00.	Учебная и практика	-/-/-/- /ДЗ/ДЗ /-/-							0	0	0	3н	0	0	0	0		
ПП.00	Практика по профилю специальности	-/-/- /ДЗ/-/-							0	0	0	0	2н	0	0	0		
ПМ.03.	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/- /1+1КЭ	519	173	346	236	90	20	0	0	0	0	234	151	0	0		
МДК 03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-/-/-/- /Э/Э/-/-	519	173	346	216	110	20	0	0	0	0	234	151	0	0		
УП.00.	Учебная и практика	-/-/-/- /ДЗ/ДЗ /-/-							0	0	0	0	4н	2н	0	0		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/- /ДЗ/-/-							0	0	0	0	0	2н	0	0		
ПМ.04.	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	-/- /1+1КЭ	362	121	241	132	66	20	0	0	0	0	0	241	0	0		
МДК 04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/- /Э/-/-	362	121	241	132	66	20	0	0	0	0	0	241	0	0		
УП.00.	Учебная и практика	-/-/-/-/- /ДЗ/-/-							0	0	0	0	0	4н	0	0		

[illegible]

МДК.07.02.02.	Организация работы предприятий быстрого обслуживания	-/-/-/-/-/-/ДЗ	63	21	42	24	18		0	0	0	0	0	0	0	36		
МДК.07.02.02.	Техническое оснащение баров и предприятий быстрого обслуживания	-/-/-/-/-/-/НС	54	18	36	22	14		0	0	0	0	0	0	0	36		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/-/-/ДЗ							0	0	0	0	0	0	0	3н		
ПМ.07.03.	Основы предпринимательской деятельности	-/-/-/-/-/-/4+1КЗ	195	65	130	40	90		0	0	0	0	0	0	0	98		
МДК.07.03.01.	Основы организации малого бизнеса	-/-/-/-/-/-/НС	48	16	32	12	20		0	0	0	0	0	0	0	50		
МДК.07.03.04.	Информационные технологии в малом бизнесе	-/-/-/-/-/-/НС	51	17	34	2	32		0	0	0	0	0	0	0	48		
ФК.00	Физическая культура	-/3/-/3/-/3/-/3	240						32	46	26	40	18	32	22	24		
	Всего часов обучения по циклам ОПОП	-/35/17	6480	2160	4320	2411	1849	60	576	828	468	720	360	540	432	396		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.) Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. выпускная квалификационная работа Выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 21 июня (всего 5 нед.) Защита выпускной квалификационной работы с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.)						Всего	Дисциплин-51/8 и МДК		9/-	14/-	8/2	10/1	4/3	3/3	3/4	6/4		
							учебной практики -16 нед.				3	3	4	6		-		
							производст. практики / преддипл. практика -12/4					-	2	2	4	4/4		
							Экзаменов -14		3	2	2	2	2	2	2	-		
							Дифф. зачетов - 37		2	7	2	8	-	3	3	6		
							Зачетов-3		1	-	1	-	1	-	-	-		