МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИРЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Крымский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ РК «КМК»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ РК «КМК»
_____ Е.Г. Мажорова
«30 »августа 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
ГАПОУ РК «КМК»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник - технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ОПОП:
3 года 10 мес. – на базе основного общего образования

Год начала подготовки по УП – 2019

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	31,5	6	2	-	1,5	-	11	52
III курс	32,5	2	6	-	1,5	-	10	52
IV курс	17	-	12	4	2	6	2	43
Всего	120	8	22	4	7	6	34	199

График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (в неделях)
19.02.10Технология продукции общественного питания

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ТУП	УПУП	У П	У П	У П	У П	УП ПП	ПП	ПП ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	ПА	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ППА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ПД	ПД	ПД	ПД	Д	Д	Д	Д	ГИА	ГИА									

Обозначения:

- Т — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- ПА — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- УП — Учебная практика
- ПП — Производственная практика (по профилю специальности)
- ПД — Производственная практика (преддипломная)
- Д — Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
- ГИА — Государственная (итоговая) аттестация
- (пусто) — Неделя отсутствует

Учебный план подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			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. 23,5 нед. (15,5 т/о + 6 у/п + 2 п//п)	5 сем. 16 нед. (14 т/о + 2 у/п)	6 сем. 24,5 нед. (18,5 т/о+ 6 п/п)	7 сем. 16 нед. (8 т/о + 8 п/п)	8 сем. 16,5 нед. (9 т/о + 4 п/п)
ОП	**Общеобразовательная подготовка**	**-/7ДЗ/3Э**			**1404**	**612**		**612**	**792**						
СО	**Среднее общее образование**	**-/7ДЗ/3Э**			**1404**	**612**		**612**	**792**						
ОУД	**Основные учебные дисциплины**	**-/7ДЗ/3Э**			**1404**	**606**		**612**	**792**						
ОУД.01	Русский язык	Э			95	30		51	44						
ОУД.02	Литература	ДЗ			117	28		51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ			117	113		51	66						
ОУД.04	Математика	Э			234	116		102	132						
ОУД.05	История	ДЗ			117	28		51	66						
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ.ДЗ			117	113		51	66						
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ			73	32		51	22						

ОУД.08	Астрономия	ДЗ			44	10			44						
ОУД.09	Родная литература	ДЗ			66	30			66						
ОУД.10	Химия	Э			178	50		68	110						
ОУД. 11	Биология	ДЗ			178	22		68	110						
ОУД.12	Введение в специальность и индивидуальное проектирование	ДЗ			68	34		68							
ПП	**Профессиональная подготовка**	**7З/5ДЗ/4Э**	**4374**	**1458**	**2916**	**1440**	**40**			**576**	**558**	**504**	**666**	**288**	**324**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**7З/4ДЗ/1Э**	**900**	**300**	**600**	**386**				**188**	**54**	**124**	**126**	**82**	**26**
ОГСЭ.01	Основы философии	З	62	14	48	8				48					
ОГСЭ.02	История	З	62	14	48	16				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З,З,З,З,Э	182	20	162	162				28	26	44	38	26	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,З,З,ДЗ	324	162	162	160				28	28	44	16	20	26
ОГСЭ.05	*Русский язык и культура речи*	ДЗ	54	18	36	16				36					
ОГСЭ.06	*Основы права*	ДЗ	54	18	36	4							36		
ОГСЭ.07	*Основы социологии и политологии*	ДЗ	54	18	36	20								36	
ОГСЭ.08	*Социальная психология*	З	54	18	36								36		
ОГСЭ.09	*Основы этики*	ДЗ	54	18	36							36			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**-/1ДЗ/3Э**	**420**	**140**	**280**	**142**				**208**		**72**			
ЕН.01	Математика	Э	138	46	92	50				92					
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	6				36					
ЕН.03	Химия	Э	120	40	80	46				80					
ЕН.04	*Информатика*	Э	108	36	72	40						72			
П.00	**Профессиональный цикл**	**3З/10ДЗ/9Э**	**3054**	**1018**	**2036**	**912**	**40**			**180**	**504**	**308**	**540**	**206**	**298**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**2З/7ДЗ/2Э**	**864**	**288**	**576**	**214**				**108**	**144**	**108**	**180**	**-**	**36**

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	108	36	72	26				72					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	54	18	36	20						36			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	54	18	36	10							36		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	108	36	72	44							72		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	54	18	36	4						36			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	14						36			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	108	36	72	36							72		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36						36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	20				36	36				
ОП.10	*Товароведение продовольственных товаров*	З	108	36	72	32					72				
ОП.11	*Трудоустройство и планирование карьеры*	З	54	18	36	8									36
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1З/3ДЗ/7Э**	**2190**	**730**	**1460**	**698**				**72**	**360**	**200**	**360**	**206**	**262**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**-/-/1Э**	**324**	**108**	**216**	**114**									
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	324	108	216	114					216				
УП.01.	Учебная практика	ДЗ									144				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной**	**-/-/1Э**	**324**	**108**	**216**	**130**						**72**	**144**		

	продукции														
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	324	108	216	130						72	144		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ											72		
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**-/-/1Э**	**378**	**126**	**252**	**120**	**20**					**128**	**124**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	378	126	252	120	20					128	124		
УП.03	Учебная практика	ДЗ										72			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ											144		
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**-/-/1Э**	**108**	**36**	**72**	**22**								**72**	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	108	36	72	22								72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ												144	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приг0отовление сложных холодных и горячих десертов**	**1З/-/1Э**	**216**	**72**	**144**	**114**							**92**	**52**	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	З, Э	216	72	144	114							92	52	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ												144	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**-/1ДЗ/2Э**	**516**	**172**	**344**	**98**	**20**							**82**	**262**

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	300	100	200	54	20							82	118
МДК.06.02	*Предпринимательская деятельность в общественном питании*	ДЗ	108	36	72	14									72
МДК.06.03	*Организация обслуживания предприятий общественного питания*	Э	108	36	72	30									72
ПП.06	Производственная практика	ДЗ													144
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**23/2ДЗ/-**	**324**	**108**	**216**	**100**				**72**	**144**				
МДК.07.01	*Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд*	ДЗ	162	32	130	58				36	94				
МДК.07.02	*Технология приготовления мучных кондитерских изделий*	ДЗ	162	76	86	42				36	50				
УП.07	Учебная практика	ДЗ									72				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ									72				
ПМ07.ЭК	Экзамен квалификационный	Э	468												
	Всего:	**153/24ДЗ/6Э**	**6480**	**2160**	**4320**	**2058**	**40**	**612**	**792**	**576**	**558**	**504**	**666**	**288**	**324**
ПДП	**Преддипломная практика**	**ДЗ**													**4 нед.**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**														**6 нед.**

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)

Государственная итоговая аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1.Выпускная квалификационная работа

Выполнение выпускной квалификационной работы с 20 мая по 14 июня (всего 4 недели)

Защита выпускной квалификационной работы с 17 июня по 28 июня (всего 2 недели).

Всего									
дисциплин и МДК	**612**	**792**	**576**	**558**	**504**	**666**	**288**	**324**
учебной практики				216	72			
производственной практики				72		216	288	144
преддипломной практики								144
экзаменов		3	3	1	2	2	3	2
дифференцированных зачетов	1	8	2	4	3	4	1	1
зачетов		-	3	2	2	3	-	1