Утверждаю

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Е.Виленская

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Краснодарского края **«Ейский полипрофильный колледж»**

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**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 образования**: естественнонаучный

1. **Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на базе основного общего образования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| I курс | 36 | 3 | - | - | 2 | - | 11 | 52 |
| II курс | 33 | 1 | 5 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| III курс | 25 | 7 | 8 | - | 2 | - | 10 | 52 |
| IY курс | 26 | 1 | 3 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| **Всего** | **120** | **12** | **16** | **4** | **7** | **6** | **34** | **199** |

1. **План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации[1]** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | **Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестре)** | | | | | | | |
| **максимальная** | **самостоятельная учебная работа** | **Обязательная аудиторная** | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **всего занятий** | в т.ч. | | 1 сем | 2  сем | 3  сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
| **лаб. и практ. занятий** | **курсовых работ (проектов)** | 16 нед | 23 нед | 16 нед. | 23 нед. | 16 нед. | 24 нед. | 17 нед. | 14 нед. |
| **16** | **20** | **13** | **20** | **8** | **17** | **17** | **9** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **О.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **2з/13дз/1дз(к)/4э** | **2160** | **720** | **1440** | **698** | **0** | **304** | **400** | **331** | **297** | **0** | **70** | **38** | **0** |
| **ОУДб.00** | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** | **2з/11дз/1дз(к)/3э** | **1686** | **562** | **1124** | **583** | **0** | **224** | **300** | **295** | **197** | **0** | **70** | **38** | **0** |
| ОУДб.01 | Русский язык | ДЗ, -, Э | 117 | 39 | **78** | 48 |  | **32** | **20** | **26** |  |  |  |  |  |
| ОУДб.02 | Литература | ДЗ, -, -, ДЗ | 176 | 59 | **117** | 29 |  | **32** | **20** | **25** | **40** |  |  |  |  |
| ОУДб.03 | Иностранный язык | ,-, -, ДЗ | 176 | 59 | **117** | 117 |  | **31** | **60** | **26** |  |  |  |  |  |
| ОУДб.04 | Математика | ДЗ, -, Э | 234 | 78 | **156** | 65 |  |  | **40** | **78** | **38** |  |  |  |  |
| ОУДб.05 | История | -, Э, ДЗ | 180 | 60 | **120** | 93 |  |  | **20** | **78** | **22** |  |  |  |  |
| ОУДб.06 | Физическая культура | З, З, ДЗ | 176 | 59 | **117** | 109 |  | **31** | **60** | **26** |  |  |  |  |  |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -, ДЗ | 105 | 35 | **70** | 10 |  | **50** | **20** |  |  |  |  |  |  |
| ОУДб.08 | Физика | ДЗ | 146 | 49 | **97** | 22 |  |  |  |  | **97** |  |  |  |  |
| ОУДб.09 | Обществознание (включая экономику и право) | -, ДЗ | 162 | 54 | **108** | 40 |  |  |  |  |  |  | **70** | **38** |  |
| ОУДб.10 | География | -, ДЗ | 108 | 36 | **72** | 28 |  | **32** | **40** |  |  |  |  |  |  |
| ОУДб.11 | Родной язык (русский0 | ДЗ | 54 | 18 | **36** | 10 |  | **16** | **20** |  |  |  |  |  |  |
| ОУДб.12 | Астрономия | **ДЗ(к)** | 54 | 18 | **36** | 12 |  |  |  | **36** |  |  |  |  |  |
| **ОУДп.00** | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** | **0з/2дз/1э** | **420** | **140** | **280** | **105** | **0** | **80** | **100** | **0** | **100** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУДп.13 | Информатика | ДЗ | 150 | 50 | **100** | 56 |  |  |  |  | **100** |  |  |  |  |
| ОУДп.14 | Химия | -, Э | 162 | 54 | **108** | 33 |  | **48** | **60** |  |  |  |  |  |  |
| ОУДп.15 | Биология | -, ДЗ | 108 | 36 | **72** | 16 |  | **32** | **40** |  |  |  |  |  |  |
| **УД.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** | **0з/1дз/0э** | **54** | **18** | **36** | **10** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| УД.16 | Основы проектно-исследовательской деятельности | **ДЗ(к)** | 54 | 18 | **36** | 10 |  |  |  | **36** |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | **4з/2дз/1дз(к)/0э** | **684** | **228** | **456** | **352** | **0** | **0** | **0** | **0** | **120** | **128** | **68** | **68** | **72** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | **ДЗ(к)** | 56 | 8 | **48** | 10 |  |  |  |  |  | **48** |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | **ДЗ(к)** | 68 | 20 | **48** | 10 |  |  |  |  |  | **48** |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -, -, -, -, ДЗ | 182 | 20 | **162** | 162 |  |  |  |  | **60** | **16** | **34** | **34** | **18** |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | З, З, З, З, ДЗ | 324 | 162 | **162** | 160 |  |  |  |  | **60** | **16** | **34** | **34** | **18** |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности | **ДЗ(к)** | 54 | 18 | **36** | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** | **0з/3дз/1Э(к)/1э** | **312** | **104** | **208** | **77** | **0** | **0** | **0** | **0** | **20** | **120** | **32** | **0** | **36** |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ | 72 | 24 | **48** | 18 |  |  |  |  |  | **48** |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 54 | 18 | **36** | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| ЕН.03 | Химия | ,-, Э(к), ДЗ(к) | 186 | 62 | **124** | 49 |  |  |  |  | **20** | **72** | **32** |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **0з/19дз/1дз(к)/5э/1э9к)/7ЭК** | **3324** | **1108** | **2216** | **1232** | **0** | **272** | **320** | **137** | **283** | **40** | **442** | **506** | **216** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **0з/6дз/1дз(к)/2э/1э(к)** | **1374** | **458** | **916** | **593** | **0** | **272** | **40** | **28** | **100** | **0** | **170** | **234** | **72** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ДЗ | 72 | 24 | **48** | 25 |  | **48** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания | ДЗ | 72 | 24 | **48** | 24 |  | **48** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Э | 96 | 32 | **64** | 49 |  | **64** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | **ДЗ(к)** | 128 | 43 | **85** | 78 |  |  |  |  |  |  |  | **85** |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | Э | 90 | 30 | **60** | 34 |  |  |  |  | **60** |  |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | **ДЗ(к)** | 102 | 34 | **68** | 36 |  |  |  |  |  |  |  | **68** |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ,-, **ДЗ(к)** | 176 | 59 | **117** | 54 |  |  |  |  |  |  |  | **81** | **36** |
| ОП.08 | Охрана труда | ДЗ | 60 | 20 | **40** | 32 |  |  | **40** |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -, ДЗ | 102 | 34 | **68** | 48 |  |  |  | **28** | **40** |  |  |  |  |
| ОП.10 | Товароведение продовольственных товаров | **Э(к)** | 128 | 43 | **85** | 57 |  |  |  |  |  |  | **85** |  |  |
| ОП.11 | Организация обслуживания | **Э(к)** | 128 | 43 | **85** | 53 |  |  |  |  |  |  | **85** |  |  |
| ОП.12 | Оборудование предприятий общественного питания | Э | 168 | 56 | **112** | 79 |  | **112** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.13 | Основы предпринимательской деятельности | **ДЗ(к)** | 54 | 18 | **36** | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0з/13дз/3э/7ЭК** | **1950** | **650** | **1300** | **639** | **12** | **0** | **280** | **109** | **183** | **40** | **272** | **272** | **144** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **0з/2дз/1Э(к)/1ЭК** | **246** | **82** | **164** | **82** | **6** | **0** | **0** | **57** | **83** | **24** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ,-,-,Э(к) | 246 | 82 | **164** | 82 |  |  |  | **57** | **83** | **24** |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** | 0 | 0 | 0 |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **0з/2дз/1э/1ЭК** | **213** | **71** | **142** | **73** | **0** | **0** | **0** | **26** | **100** | **16** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | ,-Э,ДЗ | 213 | 71 | **142** | 73 |  |  |  | **26** | **100** | **16** |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | **ДЗ(к)** | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | **ДЗ(к)** | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** | 0 | 0 | 0 |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **0з/2дз/1ЭК** | **204** | **68** | **136** | **68** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **136** | **0** | **0** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | ДЗ(к) | 204 | 68 | **136** | 68 |  |  |  |  |  |  | **136** |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** | 0 | 0 |
| ПП.03 | Производственная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **108** | 0 | 0 |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **0з/1дз/1Э(к)/1ЭК** | **204** | **68** | **136** | **68** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **136** | **0** | **0** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Э(к) | 204 | 68 | **136** | **68** |  |  |  |  |  |  | **136** |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | **ДЗ(к)** | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **36** | 0 | 0 |
| ПП.04 | Производственная практика | **ДЗ(к)** | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **36** | 0 | 0 |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **0з/3дз/1ЭК** | **338** | **113** | **225** | **113** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **153** | **72** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | ,-, ДЗ | 338 | 113 | **225** | 113 |  |  |  |  |  |  |  | **153** | **72** |
| УП.05 | Учебная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **36** |
| ПП.05 | Производственная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **36** |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **0з/2дз/1ЭК** | **287** | **95,5** | **191** | **91** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **119** | **72** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | ,-, ДЗ | 287 | 96 | **191** | **91** |  |  |  |  |  |  |  | **119** | **72** |
| ПП.06 | Производственная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар** | **0з/3дз/2э/1ЭК** | **459** | **153** | **306** | **144** | **0** | **0** | **280** | **26** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления кулинарной продукции | Э | 240 | 80 | **160** | **79** |  |  | **160** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.02 | Технология приготовления кондитерской продукции | Э,ДЗ, | 219 | 73 | **146** | **65** |  |  | **120** | **26** |  |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | **108** | **36** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.07 | Производственная практика | **ДЗ** | 0 | 0 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | **72** | **108** | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Всего** |  | **6з/40дз/17э** | **6480** | **2160** | **4320** | **2359** | **6** | **576** | **720** | **468** | **720** | **288** | **612** | **612** | **324** |
| **ПДП** | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 нед. |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 нед. |
| Консультации на учебную группу на весь период обучения 400 часов из расчета 4 часа в год на каждого обучающегося: 1 курс - 100 часов, 2 курс - 100 часов, 3 курс - 100 часов, 4 курс - 100 часов  **1. Программа базовой подготовки**  1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта  Выполнение дипломного проекта с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)  Защита дипломного проекта с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)  1.2. Государственные итоговые экзамены - не предусмотрены | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | **576** | **720** | **468** | **720** | **288** | **612** | **612** | **324** |
| учебной практики | | **0** | **108** | **36** | **0** | **144** | **108** | **0** | **36** |
| производственной практики | | **0** | **0** | **72** | **108** | **144** | **144** | **0** | **108** |
| преддипломной практики | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 |
| экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных)) | | **2** | **3** | **2** | **3** | **3** | **3** | **0** | **2** |
| дифференцированных зачётов | | **4** | **6** | **4** | **6** | **6** | **4** | **2** | **8** |
| зачётов | | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |