Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
"ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ "ИНТЕГРАЛ"

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Георгиевского регионального колледжа "Интеграл", к.п.н.

_____Д.А. Саховский

30 июня 2014 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№69

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 и 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *технический*

2. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29 IX	октябрь			27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь			26 I	февраль			23 II	март				30 III	апрель			27 IV	май				июнь				29 VI	июль			27 VII	август			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24
	7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4 I	11	18	25	1 II	8	15	22	1 III	8	15	22	29	5 IV	12	19	26	3 V	10	17	24	31	7	14	21	28	5 VII	12	19	26	2 VIII	9	16	23	30
I									17									=	=							22															::	::	=	=	=	=	=	=	=	=				
II	у	у	у	у	у	у	у	у	16	у	у	у	у	у	у	у	::	=	=	у	у	у	у	у	у	19	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	::	П	П	П	П	= ★	=	=	=	=	=	=	=	=
III	у	у	у	у	у	у	у	у	16	у	у	у	у	у	у	у	::	=	=	у	у	у	у	у	у	18	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	:: П	П	П	П	П	П	=	=	=	=	=	=	=	=
IV									16								::	=	=	у	у	у	у	у	у	11	у	у	у	у	:: П	П	П	Д	Д	Д	Д	И	И	И	И	И										

Обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Учебные сборы
	У	П	::	И	=	★

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Гос. итог. атт.		Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
I	39				2			11	52,0
II	30,5	4,5	4		2			11	52,0
III	25,3	8,7	6,5		1,5			10	52,0
IV	25,2	1,8	2,5	4	1,5	4	2	2	43,0
Всего	120	15	13	4	7	4	2	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам: Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Курсовых проектов (работ)	Всего часов: по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Учебная нагрузка обучающегося: Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная: Всего занятий	в том числе: Лекций, уроков	лаб. раб., практ. занятий, семинаров	курсовых работ (проектов)	Распределение учебных занятий по курсам и семестрам	Аудиторная нагрузка: инвариантная	вариативная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15–45	46–71	72	73
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**3**	**9**	**1**	**0**	**2106**	**0**	**2106**	**702**	**1404**	**906**	**498**	**0**				
ОДБ.00	**Базовые общеобразовательные дисциплины**					**1278**	**0**	**1278**	**428**	**850**	**596**	**254**	**0**				
ОДБ.01	Русский язык	2				104	26	78	78	0				45 11 34 34	59 15 44 44		
ОДБ.02	Литература		3			176	58	118	102	16				56 18 38 34 4	72 24 48 40 8		
ОДБ.03	Иностранный язык		2			135	57	78	0	78				59 25 34 0 34	76 32 44 0 44		
ОДБ.04	История		2			168	52	116	108	8				72 22 50 46 4	96 30 66 62 4		
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)		4			172	54	118	104	14							
ОДБ.06	Химия		2			117	39	78	70	8				51 17 34 30 4	66 22 44 40 4		
ОДБ.07	Биология		2			112	34	78	74	4				50 16 34 30 4	62 18 44 44		
ОДБ.08	Физическая культура		2	1		194	78	116	0	116				84 34 50 0 50	110 44 66 0 66		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		2			100	30	70	60	10				43 13 30 26 4	57 17 40 34 6		
ОДП.00	**Профильные общеобразовательные дисциплины**					**828**	**0**	**828**	**274**	**554**	**310**	**244**	**0**				
ОДП.10	Математика	4				436	146	290	128	162				102 34 68 28 40	132 44 88 46 42		
ОДП.11	Информатика и ИКТ		2			144	48	96	36	60				78 26 52 22 30	66 22 44 14 30		
ОДП.12	Физика	3				248	80	168	146	22				78 26 52 38 14	96 30 66 58 8		
СПО.00	**Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО**	**14**	**27**	**5**	**2**	**5382**	**###**	**4374**	**1458**	**2916**	**1444**	**1442**	**30**			**2052**	**864**
ОГСЭ.00	**ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**	**0**	**4**	**5**	**0**	**772**	**0**	**772**	**314**	**458**	**44**	**414**	**0**			**420**	**38**
ОГСЭ.01	Основы философии		5					64	16	48	40	8				48	0
ОГСЭ.02	История		3					72	24	48	4	44				48	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7					252	82	170	0	170				162	8
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5, 6,7				384	192	192	0	192				162	30
ЕН.00	**МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**	**2**	**1**	**0**	**0**	**318**	**0**	**318**	**98**	**220**	**130**	**90**	**0**			**208**	**12**
ЕН.01	Математика	5						68	20	48	28	20				48	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования		7					40	8	32	32	0				32	0
	Химия	4						210	70	140	70	70				128	12
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**12**	**22**	**0**	**2**	**4292**	**###**	**3284**	**1046**	**2238**	**1270**	**938**	**30**			**1424**	**814**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**5**	**9**	**0**	**0**	**1356**	**0**	**1356**	**436**	**920**	**568**	**352**	**0**			**416**	**504**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						76	24	52	26	26		76 24 52 26 26		44	8
ОП.02	Физиология питания		1					74	24	50	30	20		74 24 50 30 20		32	18
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	2						116	38	78	58	20		50 16 34 34	66 22 44 24 20	42	36
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7					94	30	64	32	32				48	16
ОП.05	Метрология и стандартизация	7						96	32	64	48	16				48	16
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8					96	30	66	58	8				32	34
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8					162	54	108	64	44				70	38
ОП.08	Охрана труда		5					44	12	32	24	8				32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4					104	34	70	48	22		48 16 32 22 10	56 18 38 26 12	68	2
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания	5						144	48	96	40	56				0	96
ОП.11	Психология межличностных отношений в общественном питании		2					98	32	66	44	22		98 32 66 44 22		0	66
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий		4					94	28	66	28	38				0	66
ОП.13	Инновационные технологии в общественном питании		8					64	20	44	28	16				0	44
ОП.14	Организация обслуживания	7						94	30	64	40	24				0	64
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**7**	**13**	**0**	**2**	**2936**	**###**	**1928**	**610**	**1318**	**702**	**586**	**30**			**1008**	**310**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**4**				**237**	**72**	**165**	**51**	**114**	**60**	**44**	**10**			**108**	**6**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				4			165	51	114	60	44	10	165 51 114 60 44 10		108	6
УП.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4				36							36			
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4				36							36			
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**5**					**144**	**288**	**96**	**192**	**102**	**90**	**0**			**180**	**12**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции							288	96	192	102	90	0		288 96 192 102 90	180	12
УП.02	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции		5				96							96			
ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции		5				48								48		
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**6**				**634**	**258**	**376**	**124**	**252**	**130**	**112**	**10**			**232**	**20**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				6			376	124	252	130	112	10		376 124 252 130 112 10	232	20
УП.03	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции		6				144								144		

ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции		6				114																																								114														
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**8**				**501**	**102**	**399**	**129**	**270**	**150**	**120**	**0**																																													**72**	**198**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							399	129	270	150	120	0																															238	78	160	90	70	161	51	110	60	50			72	198
УП.04.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8				66																																														66						
ПП.04.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8				36																																																					36		
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**6**				**292**	**144**	**148**	**40**	**108**	**58**	**50**	**0**																																											**92**	**16**
МДК.05.01	Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов							148	40	108	58	50	0																												148	40	108	58	50															92	16
УП.05.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов		6				72																																				72																		
ПП.05.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов		6				72																																								72														
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**8**				**212**	**54**	**158**	**50**	**108**	**58**	**40**	**10**																																											**108**	**0**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				8			158	50	108	58	40	10																															94	30	64	40	24	64	20	44	18	16	10		108	0
ПП.05.01	Производственная практика по организации работы структурного подразделения		8				54																																																				54		
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"**	**4**				**628**	**234**	**394**	**120**	**274**	**144**	**130**	**0**																																											**216**	**58**
МДК.07.01	Кулинария							394	120	274	144	130	0						132	44	88	44	44	152	42	110	60	50	110	34	76	40	36																											216	58
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"		4				126																			48					78																														
ПП.07.01	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"		4				108																													108																										
	ВСЕГО	**17**	**36**	**6**	**2**	**7488**	**###**	**6480**	**2160**	**4320**	**2350**	**1940**	**30**	**918**	**306**	**612**	**378**	**234**	**1188**	**396**	**792**	**494**	**298**	**792**	**264**	**576**	**268**	**260**	**855**	**285**	**684**	**278**	**282**		**144**	**720**	**240**	**576**	**234**	**246**	**648**	**216**	**648**	**188**	**234**	**10**	**234**	**864**	**288**	**576**	**322**	**254**	**495**	**165**	**396**	**188**	**132**	**10**	**90**	**2052**	**864**
	ВСЕГО в неделю							54,00	18,00	36,00				54,00	18,00	36,00			54,00	18,00	36,00			54,00	18,00	36,00			54,00	18,00	36,00				36,00	54,00	18,00	36,00			54,00	18,00	36,00				36,00	54,00	18,00	36,00			54,00	18,00	36,00				36,00	70,37	29,63
ПДП	**Преддипломная практика**																																																										4 нед.		
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																																																										6 нед.		

		дисциплин и МДК	**612**	**792**	**528**	**570**	**0**	**480**	**432**	**0**	**576**	**330**	**0**
Консультации по 4 часа на одного обучающегося		учебной практики	**0**	**0**	**48**	**114**	**0**	**96**	**216**	**0**	**0**	**66**	**0**
на каждый учебный год		производственной практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**0**	**0**	**234**	**0**	**0**	**90**
		преддипломной практики											**144**
Государственная (итоговая) аттестация	**Всего**	экзаменов	**1**	**2**	**1**	**4**		**3**	**2**		**2**	**2**	
Дипломная работа		дифференцированных зачетов	**1**	**8**	**2**	**7**		**4**	**4**		**3**	**7**	
		зачетов	**1**	**0**	**1**	**1**		**1**	**1**		**1**	**0**	
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)		дифференцированных зачетов (без учета физкультуры)	**1**	**7**	**2**	**7**		**4**	**4**		**3**	**6**	
Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)		зачетов (без учета физкультуры)	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**		**0**	**0**	