

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

УТВЕРЖДАЮ



Директор

Р.В.Чеусова

«22»

августа 2014 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
1 курс	39				2		11	52
2 курс	33	8			1		10	52
3 курс	25	8	6		2		11	52
4 курс	23		6	4	2	6	2	43
Всего	120	16	12	4	5	6	34	199

ОДБ.01.04.	История	- /ДЗ/НС /НС/-/- /-/-/	176	59	117	97	20		0	46	32	39	0	0	0	0		
ОДБ.01.05.	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ/НС/ -/-/-/-/ /-	175	58	117	105	12		85	32	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.01.06.	Химия	Э/-/-/-/ /-/-/-	117	39	78	68	10		78	0	0	0	0	0	0	0		
ОДБ.01.07	Биология	ДЗ/-/-/ /-/-/-/-	117	39	78	68	10		78	0	0	0	0	0	0	0		
ОПД.01.08.	Физическая культура	ДЗ/ДЗ/ -/-/-/-/ /-	176	59	117	2	115		64	53	0	0	0	0	0	0		
ОПД.01.09.	ОБЖ	-/ДЗ/-/ /-/-/-/-	105	35	70	60	10		0	70	0	0	0	0	0	0		
	Профильные	-/4/1	831	277	554	302	252		161	243	100	50	0	0	0	0		
ОПД.01.10.	Математика	ДЗ/Э/Д З/Э/-/- /-/-	435	145	290	120	170		61	115	64	50	0	0	0	0		
ОПД.01.11.	Информатика и КТ	НС/ДЗ/ -/-/-/-/ /-	142	47	95	43	52		50	45	0	0	0	0	0	0		
ОПД.01.12.	Физика	ДЗ/ДЗ/ НС/-/-/ /-/-/-	254	85	169	139	30		50	83	36	0	0	0	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально - экономический цикл	-/5/-	630	210	420	86	334		0	0	52	128	46	64	106	24		
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/-/ /-/ДЗ/-	72	24	48	42	6		0	0	0	0	0	0	48	0		
ОГСЭ.02	История	-/-/- /ДЗ/-/-	72	24	48	42	6		0	0	0	48	0	0	0	0		
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-/ /НС/ДЗ /НС/ДЗ /ДЗ/-	243	81	162	0	162		0	0	26	40	28	32	36	0		

ОГСЭ.04.	Физическая культура	-/ 3/Д3/3 /Д3/3 /Д3	243	81	162	2	160		0	0	26	40	18	32	22	24		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/3/-	312	104	208	120	88		0	70	48	58	32	0	0	0		
ЕН.01	Математика	-/-/-/ /Д3/-/ /-	48	16	32	20	12		0	0	0	0	32	0	0	0		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/-/ /Д3/-/ /-	87	29	58	42	16		0	0	0	58	0	0	0	0		
ЕН.03	Химия	-/-Э/-/ /-/-/-	177	59	118	58	60		0	70	48	0	0	0	0	0		
П.00.	Профессиональный цикл	-/12/12	2709	903	1806	1116	630	60	32	206	152	402	282	476	260	32		
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины	-/8/2	951	317	634	418	216		32	206	40	208	32	84	0	32		
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-/Д3/-/ /-/-/-/-	90	30	60	44	16		0	60	0	0	0	0	0	0		
ОП.02.	Физиология питания	-/-/Д3/-/ /-/-/-	60	20	40	30	10		0	0	40	0	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	-/-/-/ /Д3/-/ /-/-	72	24	48	16	32		0	0	0	48	0	0	0	0		
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-/НС/-/ /-/-/-/-/-	48	16	32	22	10		0	32	0	0	0	0	0	0		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/-/ /-/-/Д3	48	16	32	22	10		0	0	0	0	0	0	0	32		
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/-/ /Э/-	126	42	84	56	28		0	0	0	0	0	84	0	0		

ОП.08.	Охрана труда	-/-/-/ /ДЗ/-/ /-	48	16	32	24	8		0	0	0	0	32	0	0	0		
ОП.09.	Психология и этика профессиональной деятельности	-/-/ /ДЗ/-/ /-	75	25	50	30	20		0	0	0	50	0	0	0	0		
ОП.10.	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ/-/ /-/-/-	75	25	50	38	12		0	50	0	0	0	0	0	0		
ОП.12.	Введение в специальность	ДЗ/-/-/ /-/-/-	48	16	32	20	12		32	0	0	0	0	0	0	0		
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-ДЗ /-/-/-	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	64	0	0	0	0	0	0		
ПМ.00.	Профессиональные модули	-/4/10	1758	586	1172	698	414	60	0	0	112	194	250	392	224	0		
ПМ.01.	Организация процесса и при-готовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/ /1+1КЭ	168	56	112	64	48		0	0	112	0	0	0	0	0		
МДК 01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/-/Э/-/ /-/-	168	56	112	64	48		0	0	112	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	345	115	230	138	72	20	0	0	0	0	118	112	0	0		
МДК 02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-/-/-/ /Э/Э/-/-	345	115	230	138	72	20	0	0	0	0	118	112	0	0		

УП.00.	Учебная и практика	-/-/-/ /ДЗ/ДЗ/ -/-								0	0	0	0	2н	1н	0	0		
ПП.00	Практика по профилю специальности	-/-/ /ДЗ/-/-								0	0	0	0	0	2н	0	0		
ПМ.03.	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/ /1+1КЭ	390	130	260	150	90	20	0	0	0	194	66	0	0	0	0		
МДК 03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-/-/ /Э//Э/- -/-	390	130	260	150	90	20	0	0	0	194	66	0	0	0	0		
УП.00.	Учебная и практика	-/-/ /ДЗ/ДЗ/ -/-/-								0	0	0	4 н	2н	0	0	0		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/ /ДЗ/-/- /-								0	0	0	0	2н	0	0	0		
ПМ.04.	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	-/ /1+1КЭ	327	109	218	132	66	20	0	0	0	0	0	0	104	114	0		
МДК 04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/ /ДЗ/Э/-	327	109	218	132	66	20	0	0	0	0	0	0	104	114	0		
УП.00.	Учебная и практика	-/-/-/-/ /ДЗ/-/-								0	0	0	0	0	4 н	0	0		
ПМ.05.	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/1/1КЭ	183	61	122	72	50		0	0	0	0	0	0	122	0	0		
МДК 05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/-/-/-/ /Э/-/-	183	61	122	72	50		0	0	0	0	0	0	122	0	0		

ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/ /ДЗ/-/ /-							0	0	0	0	0	2н	0	0		
ПМ.06.	Организация работы структурного подразделения	-/-/-/ /1/1/1+ 1КЭ	345	115	230	142	88		0	0	0	0	66	54	110	0		
МДК 06.01.	Управление структурным подразделением организацией	-/-/-/-/ /ДЗ/-/-	135	45	90	56	34		0	0	0	0	0	54	36	0		
	Организация производства в общественном питании	-/-/-/-/ /ДЗ/-/-/ /-	99	33	66	40	26		0	0	0	0	66	0	0	0		
МДК 06.02.	Бухгалтерский учет структурного подразделения	-/-/-/-/ /-/ДЗ/-	111	37	74	46	28		0	0	0	0	0	0	74	0		
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/ /-/-/ДЗ							0	0	0	0	0	0	2н	0		
ПМ.07.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Вариативная часть циклов ОПОП	- / 6/3	663	221	442	222	260	0	0	0	40	0	0	0	66	376		
ПМ.07.01.	Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»	-/-/-/ /1/1(с ПМ1)	60	20	40	28	12		0	0	0	0	0	0	0	0		
МДК 07.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции	-/-/ДЗ/-/ /-/-/-/-	60	20	40	28	12		0	0	40	0	0	0	0	0		
УП.00.	Учебная и практика	-/-/ДЗ/-/ /-/-/-/-							0	0	1 нед	0	0	0	0	0		
ПМ.07.02.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/-/ /2+1КЭ	189	63	126	70	56	0	0	0	0	0	0	0	66	60		
МДК.07.02.01.	Организация и технология обслуживания в предприятия питания	-/-/-/-/ /-/ /ДЗ/ДЗ	126	42	84	46	38		0	0	0	0	0	0	44	40		

МДК.07.02.02.	Организация обслуживания в барах и буфетах	-/-/-/-/ /- /НС/ДЗ	63	21	42	24	18		0	0	0	0	0	0	22	20			
ПП.00.	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/ /-/ДЗ/-							0	0	0	0	0	0	3н	1н			
ПМ.07.03.	Основы предпринимательской деятельности	-/-/-/-/ /-/ /4+1КЗ	195	65	130	40	90		0	0	0	0	0	0	0	130			
МДК.07.03.01.	Основы организации малого бизнеса	-/-/-/-/ /-/-/НС	48	16	32	12	20		0	0	0	0	0	0	0	32			
МДК.07.03.02.	Предпринимательское право	-/-/-/-/ /-/-/НС	48	16	32	24	8		0	0	0	0	0	0	0	32			
МДК.07.03.03.	Бизнес-планирование	-/-/-/-/ /-/-/НС	48	16	32	2	30		0	0	0	0	0	0	0	32			
МДК.07.03.04.	Информационные технологии в малом бизнесе	-/-/-/-/ /-/-/НС	51	17	34	2	32		0	0	0	0	0	0	0	34			
МДК.10	Коми кухня	-/-/-/-/ /-/-/Э	93	31	62	36	26		0	0	0	0	0	0	0	62			
МДК. 11	Моделирование профессиональной деятельности	-/-/-/-/ /-/-/ДЗ	54	18	36	0	36		0	0	0	0	0	0	0	36			
МДК.12	Фирменная продукция предприятий общественного питания	-/-/-/-/ /-/-/Э	132	44	88	48	40		0	0	0	0	0	0	0	88			
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	396	432			
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)								Всего	Дисциплин-51/8 и МДК		7	8	10/02	9/3	8/4	9/3	6/2	10/2	
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой/углубленной подготовки									учебной практики -16 нед.				3	4	5	4		-	

