

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	57	3078	2052	1062	30	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	420	322		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			2
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	104		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1-2
П.00	Профессиональный цикл		2136	1424	636	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	416	164		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						1
ОП.02	Физиология питания						1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						2

ОП.05	Метрология и стандартизация						2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						3
ОП.08	Охрана труда						2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	1008	472		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						<i>1</i>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						<i>1</i>
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						<i>1</i>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						<i>1</i>
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						2
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.						2
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения						3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						1-2
	Вариативная часть циклов ОПОП	24	1296	864	400		
	Всего по циклам	81	4374	2916	1462	30	
УП.00.	Учебная практика	28		1008			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
Всего		147					

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования углубленной подготовки

Квалификация: Старший техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного (полного) общего образования – 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	81	4374	2916	1408	40	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		906	604	500		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			2
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Психология общения			48	42		4
ОГСЭ.04	Иностранный язык			230	230		1-4
ОГСЭ.05	Физическая культура		460	230	228		1-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	104		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1-2
П.00	Профессиональный цикл		3156	2104	804	40	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		888	592	202		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						1
ОП.02.	Физиология питания						1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						2

ОП.05	Экономика организации						2
ОП.06	Основы маркетинга						4
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации						3
ОП.08	Управление персоналом						4
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности						6
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности						4
ОП.11	Охрана труда						4
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули		2268	1512	602	40	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						<i>1</i>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						<i>1</i>
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						<i>1</i>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						<i>1</i>
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						2
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.						2
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						3

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3
ПМ.06	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей						4
МДК.06.01	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей						4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
	Вариативная часть циклов ОПОП	34	1836	1224	500		
	Всего по циклам	115	6210	4140	1908	40	
УП.00.	Учебная практика	33		1188			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	34					
Всего		199					