УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ Петрозаводский кооперативный техникум карепреспотребсоюза

А.С. Майорова

о профессоворования и простительной простительном простительном простительном простительном простительном прости

учебный план

Частного профессионального образовательного учреждения Петрозаводский кооперативный техникум Карелреспотребсоюза по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная Нормативный срок обучения:

2 года и 10 мес. на базе среднего общего образования

1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Kypc	cei	ктн	брь	i i	(окт	ябј	рь		ĵ	ноя	чбр:	Ь	2	дек	абр	Ъ		5	ІНВ	арь			фе	вра	аль		ě	мар	ΣΤ		a	пре	ЭЛЬ			N	иай				ию	нь			V	ЮЛ	ъ			авг	уст	
	78 57		недел	5,700		6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя	10 неделя	11 неделя	101	13 неделя	14 неделя		9		×				10			۲ <u>۲</u>	ус подоли			28 неделя		30 неделя		32 неделя		34 неделя	35 неделя	36 неделя	37 неделя	38 неделя	39 неделя	40 неделя	41 неделя	42 неделя	43 неделя	44 неделя	45 неделя	46 неделя	47 неделя	48 неделя	49 неделя	50 неделя	51 неделя	52 неделя
1						6														7	5																		7	5					=	=	=	=	=	=	=	=	=
2			(0 (0	8	8	8			7	7	1							0	8	8	. 8	3	(0 8	8	8	8		7	7	1												=	=	=	=	=	=	=	=	=
3		0	8 8	8	8		0	8	8	8		7	7	6						0	C	8	8	3		(0 :	8	8			7	7	6	X.	X	X	X	И	И	И	И	И	И									

Обозначения:	Самостоятельное	Учебная практика	Производсвенная	Производсвенная	Лабэкзам.	Государственная
	обучение		практика	практика	сессия	итоговая
Каникулы			(по профилю	(преддипломная)		аттестация
			специальности)		кол-во дней	И
=		О	8	X		

;>
2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО
ные по бюджету времені
ВРЕМЕНИ

Итого:	3 курс	2 курс	1 курс	Курс	
93,5	22	33,5	38	Самостоятельная работа, в	нед
15,5	6	4,5	5	Лабораторно- экзаменационная работа, н	нед
6	5	4		Учебная практика	П
19	10	9		Практика по профилю специальности (производственная)	рактика, нед
4	4			Преддипломная практика	ЭД
6	6			Итоговая государственна аттестация, нед	.
18		9	9	Каникулы, нед	
147	43	52	52	Всего, нед	

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

				бучаюш Заоч	і нагрузк цихся (час шое обуч язательн	ение		урс	нагр	е обяза узки урс		урс
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, практик, профессиональных модулей	Формы контроля	максимальная		лабораторные и практические занятия		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 cenecrp	5 cenecrp	6 семестр
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический учебные циклы		726	56	32	0	32	24	0	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	62	12	6			12				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	8	4		8					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	182	12	12		12					
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	324	4			4					
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	48	12	6			12				
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации	ДЗ	48	8	4		8					
EH.00	Математический и общий естественнонаучный учебные циклы		312	38	20	0	12	22	4	0	0	0
EH.01	Математика	ДЗ	60	12	6		12					
EH.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	8	4			8				
EH.03	Химия	Э	180	18	10			14	4			

П.00	Профессиональный учебный цикл		3336	386	204	0	36	34	76	80	80	80
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1716	196	106	0	36	34	30	34	34	28
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	124	20	12		10	10				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	100	10	4		10					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	102	12	6							12
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	70	16	16						16	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	73	12	6				12			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	67	12	6					12		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	88	12	6					12		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	108	8	4		8					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	8	4		8					
ОП.11	Закон «О защите прав потребителей»	ДЗ	78	10	4				10			
ОП.13	Организация производства	ДЗ	72	10	4						10	
ОП.14	Проектирование предприятий общественного питания	дз	60	8	4							8
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	Э	171	24	12			24				
ОП.16	Контроль качества	ДЗ	140	10	6					10		
ОП.17	Организация обслуживания	ДЗ	120	8	4						8	
ОП.19	Техническое оснащение предприятий общественного питания	дз	163	8	4							8
ОП.21	Основы предпринимательства	ДЗ	78	8	4				8			
ПМ.00	Профессиональные модули		1620	190	98	0	0	0	46	46	46	52
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э (К)	300	30	16	0	0	0	14	16	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-	300	30	16				14	16		
УП.01	Учебная практика		36							36		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Д3	108							108		

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э (К)	216	20	12	0	0	0	0	0	10	10
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-	216	20	12						10	10
УП.02	Учебная практика		36								36	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108								108	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э (К)	306	30	16	0	0	0	0	30	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		306	30	16	К				30		
УП.03	Учебная практика		36							36		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108							108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э (К)	210	28	14	0	0	0	0	0	28	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	210	28	14						28	
УП.04	Учебная практика		36								36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108								108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э (К)	201	28	14	0	0	0	0	0	4	24
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-	201	28	14						4	24
УП.05	Учебная практика		72									72
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									72
ПМ,06	Организация работы структурного подразделения	Э (К)	141	22	12	0	0	0	0	0	4	18
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-	141	22	12						4	18

УП.06	Учебная практика		36									36
ПП,06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72									72
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (К)	246	32	14	0	0	0	32	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	1	246	32	14				32			
УП.07	Учебная практика		72						72			
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108						108			
пдп	Преддипломная практика	Д3	144							E		144
ГИА	Государственная итоговая аттестация											
	Bcero		4374	480	256	0	80	80	80	80	80	80
	и 4 часа на одного студента в год.			дисципл	ин и МДК		9	6	6	5	7	6
	ная итоговая аттестация базовой подготовки (указывается для СПО)		у	чебной пр	актики (нед	t)			2	2	2	3
1.1. Дипломн	ый проект (работа) (обязательно для СПО) дипломного проекта (работы) (всего 4 нед.)	_			ной практик иальности)				3	6	6	4
	омного проекта (работы) (всего 2 нед.)	Всего	про		енной практ пломная)	ики						4
							- 1	_	_	_	14	
				экза	менов		1	2	2	3	1	4
			дифо		менов ованных зач	етов	6	3	4	4	5	5

4. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

индекс	Наименование практики	семестры	ФГОС	Количество недель факт
УП.00	Учебная практика			9
УП.01	- по ПМ.01	4		1
УП.02	-по ПМ.02	5		1
УП.03	- по ПМ.03	4		1
УП.04	- по ПМ.04	5		1
УП.05	-по ПМ.05	6		2
УП.06	- по ПМ.06	6		1
УП.07	- по ПМ.07	3	\Box 28	2
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		7 20	19
ПП.01	- по ПМ.01	4		3
ПП.02	-по ПМ.02	5		3
ПП.03	- по ПМ.03	4		3
ПП.04	-по ПМ.04	5		3
ПП.05	-по ПМ.05	6		2
ПП.06	- по ПМ.06	6		2
ПП.07	-по ПМ.07	3		3
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8	4	4
	всего		32	32

5. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Индекс	Содержание	Количество недель
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2

6. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ ПОМЕЩЕНИЙ

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
•	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

- 1. Рабочий учебный план вводится в действие с 01.09.2018 г. и предназначен для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.
- 2. Начало учебных занятий 1 сентября, окончание 30 июня.
- 3. Объем обязательных учебных занятий студента в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю.
- 4. Максимальная нагрузка студента не превышает 54 часа в неделю.
- 5. Объем самостоятельной работы рассчитан с коэффициентом до 1,5.
- 6. Разница между максимальной учебной нагрузкой и обязательной учебной аудиторной нагрузкой составляет самостоятельную внеаудиторную работу.
- 7. Вариативная часть государственного образовательного стандарта в объеме 864 часа распределена следующим образом:
- * увеличен по сравнению со стандартом объем часов на дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла на 64 часа. Введены дисциплины: история потребительской кооперации (с учетом отраслевой направленности), русский язык и культура речи.
- * увеличен по сравнению со стандартом объем часов по общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла на 728 часов. Введены дисциплины: социальная психология, закон «О защите прав потребителей», техническая графика, проектирование предприятий общественного питания, товароведение продовольственных товаров, контроль качества, организация обслуживания, кухня народов мира, организация производства, техническое оснащение предприятий общественного питания, технология поиска работы, основы предпринимательства.
- *увеличен по сравнению со стандартом объем часов по профессиональным модулям на 72 часа.
- 9. За весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ: по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.
- 10. Зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин.
- 11. Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Форма проведения консультаций: групповые
- 12. Между учебной практикой и практикой по профилю специальности недели распределены следующим образом: 9 недель учебная практика и 19 недель практика по профилю специальности (по профессиональным модулям).
- 13. Производственная практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Allef

О.С. Шидерская