

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ПССЗ)
19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (базовая подготовка)
2020-2021 учебный год,

Ин-дек.	НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИН.	Распр. по семестрам			Количес-во конт-роль-ных работ.	Макс. учебн. нагрузка на сту-	Само-стоят. учебн. нагрузка на сту-	Обязательные учебн. занятия, часы				Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам.							
		Экза-менов, семестр	Курс. проек-тов, работ.	Заче-тов.				Всего:	В том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс	
									Заня-тия на уро-ках	Лабо-рат. рабо-ты.	Ку-рс. про-е	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 15 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 14 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 10 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1404											
Пр.обл	Русский язык и литерат																		
ОД.01.01	Русский язык	2		1	4	134	45	50	87	2		1/17	2/33						
ОД.01.02	Литература	2		1	4	175	58	117	62	55		3/51	3/66						
Пр. обл	Родной язык и родная литература																		
ОД.01.03	Родной язык							39				1/17	1/22						
Пр.обл	Иностранные языки								0	0									
ОД.01.04	Иностранный язык			2	3	175	58	117	117			3/51	3/66						
Пр.обл	Общественные науки								0	0									
ОД.01.04	История			2	5	175	58	117	102	15		3/51	3/66						
ОД.01.05	Обществознание			2	10	175	58	117	107	10		3/51	3/66						
Пр.обл	Математика и информатика								0	0									
ОД.01.06	Математика	2		1	14	351	117	156	211	23		4/68	4/88						
ОД.01.07	Информатика			8		150	50	100	66	34		2/34	3/66						
Пр.обл	Естественные науки								0	0									
ОД.01.08	Физика	2		1	8	259	86	173	163	10		5/85	4/88						
ОД.01.09	Химия +биолог			2	4	175	58	117	94	23		3/51	3/66						
ОД.01.10	Астрономия			2	2	54	18	36	34	2		1/17	1/19						
Пр.обл	Физ. культура, ОБЖ								0	0									
ОД.01.11	Физическая культура			2	1	175	58	117	45	72		3/51	3/66						
ОД.01.12	ОБЖ			2	1	105	35	70	49	21		2/34	1/36						
	Индивидуальный проект							14				14							

ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ (ОГСЭ)															
						630	210	420	68	352						
ОГСЭ.01	Основы философии			4	66	22	44	20	24					2/34	1/10	
ОГСЭ.02	История			3	71	24	47	35	12			1/17	2/30			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	4,6	6	250	83	167	5	162			3/51	3/45	3/51	2/20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	6,8	4,6		243	81	162	8	154			2/34	2/30	2/34	2/20	2/34 2/10
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО—НАУЧНЫЙ ЦИКЛ (ЕН)									208						
					312	104	208	109	97							
ЕН.01	Математика			5	96	32	64	25	37			2/34	2/30			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3	50	17	33	28	5			1/17	1/15			
	Химия		1	2	166	55	111	56	55			3/51	4/60			
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2142	714	1428	779	649						
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ					630	210	420	277	143						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1	74	25	49	44	5			2/34	1/15			
ОП.02	Физиология питания			1	74	25	49	41	8			2/34	1/15			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	4		1	51	17	34	24	10			2/34				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3	73	24	49	24	25						2/34	3/15
ОП.05	Метрология и стандартизация		1	3	70	23	47	41	6			1/17	2/30			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		1	3	70	23	47	35	12					1/17	3/30	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	2	4	74	25	49	24	25			2/34	1/15			
ОП.08	Охрана труда			2	48	16	32	20	12			1/17	1/15			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	96	32	64	24	40					2/34	3/30	
ОП.07																
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ					1512	504	1008	502	506						
ПМ.01	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					144	48	96	53	43			3/51	3/45		
	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	К	2	144	48	96	53	43			3/51	3/45			
ПМ.02	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №2 Организация процесса приготовления и					202	67	135	47	88					5/85	5/50

	приготовление сложной холодной кулинарной продукции																			
	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6			2	202	67	135	47	88					5/85	5/50				
ПМ.03	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №3 «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»					248	83	165	85	80					1/15	4/34	4/40	3/51	5/25	
	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	8			2	248	83	165	85	80					1/15	4/34	4/40	3/51	5/25	
ПМ.04	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №4 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»				2	91	30	61	31	30								3/51	2/10	
	МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			2	91	30	61	31	30								3/51	2/10	
ПМ.05	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №5 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»					121	40	81	56	25						3/51	3/30			
	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	6		1		121	40	81	56	25					3/51	3/30				
ПМ.06	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №6 «Организация работы структурного подразделения»					125	42	73	43	40						3/51	2/22			
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			1	1	125	42	73	43	40					3/51	2/22				
ПМ.07	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ №7 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»					580	193	387	187	200					3/51	3/45	4/68	4/40	9 153	6/30
	МДК 07.01. Повар. Кондитер	8			3	580	193	387	187	200				3/51	3/45	4/68	4/40	9 153	6/30	
ВЧ	ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ЦИКЛОВ ОПОП					1296	432	864	461	403										
1	Товароведение пищевых продуктов	4		1	4	166	55	111	71	40				3/51	4/60					
2	Оборудование предприятий общественного питания	4			3	144	48	96	62	34				3/51	3/45					
3	Калькуляция				2	96	32	64	38	26				2/34	2/30					

