

Приказ № 300д от 30.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональное образовательное учреждение "Мурманский кооперативный техникум"

Наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

Технология продукции общественного питания

Наименование специальности

19.02.10

код

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																			
	1 - 7				8 - 14				15 - 21				22 - 28				29 сен - 5 окт				6 - 12				13 - 19				20 - 26				27 окт - 2 ноя				3 - 9				10 - 16				17 - 23				24 - 30				1 - 7				8 - 14				15 - 21				22 - 28				29 дек - 4 янв				5 - 11				12 - 18				19 - 25				26 янв - 1 фев				2 - 8				9 - 15				16 - 22				23 фев - 1 мар				2 - 8				9 - 15				16 - 22				23 - 29				30 мар - 5 апр				6 - 12				13 - 19				20 - 26				27 апр - 3 май				4 - 10				11 - 17				18 - 24				25 - 31				1 - 7				8 - 14				15 - 21				22 - 28				29 июн - 5 июл				6 - 12				13 - 19				20 - 26				27 июл - 2 авг				3 - 9				10 - 16				17 - 23				24 - 31			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																												
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*																																																																																																																																									
I																																																																																																																																																																																																																
II																																																																																																																																																																																																																
III																																																																																																																																																																																																																
IV																																																																																																																																																																																																																

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Канικулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам												Промежуточная аттестация				Учебная практика				Практики				ГИА				Канікулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего						1 сем						Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Подгото- товка		нед.	нед.				
	нед.		час. обяз. уч. занятый		нед.		час. обяз. уч. занятый		нед.		час. обяз. уч. занятый		нед.		нед.		нед.		нед.		нед.		нед.		нед.							
I	39	1404	16	576	23	828	2	2	1	1	1	1	11	4	7	3	3							нед.	нед.	11	52					
II	25	900	12	432	13	468	2	1	1	1	1	1	4	2	2	6	6							нед.	нед.	11	52					
III	30	1080	14	504	16	576	2	1	1	1	1	1	4	2	2	6	6							нед.	нед.	10	52					
IV	26	936	13	468	13	468	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2							нед.	нед.	4	43					
Всего	120	4320		1980		2340	7						17			11									4	4	4	2	34	199		

№	Код	Профессиональный цикл	14	5	11	1	3348	1116	2232	1174	798	240	20
54	П	Профессиональный цикл	14	5	11	1	3348	1116	2232	1174	798	240	20
56	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3	5	6		1065	355	710	462	238		10
57	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				102	34	68	48	20		
58	ОП.2	Физиология питания	3				48	16	32	22	10		
59	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8				48	16	32	22	10		
60	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8				90	30	60	30	30		
61	ОП.6	Метрология и стандартизация	5				54	18	36	26	10		
62	ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности	8				72	24	48	48			
63	ОП.8	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8				135	45	90	50	40		
64	ОП.9	Охрана труда	8				48	16	32	22	10		
65	ОП.21	Безопасность жизнедеятельности	5				102	34	68	46	22		
66	ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	8				57	19	38	28	10		
67	ОП.11	Кухни народов мира	7				84	28	56	26	30		
68	ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	7				84	28	56	40	16		
69	ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	4				72	24	48	30	18		
70	ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	5				69	23	46	24	12		10
71	*												
72	ПМ	Профессиональные модули	11	5		1	2283	761	1522	712	560	240	10
73	ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	2			291	97	194	118	46	30	
74	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4				291	97	194	118	46	30	
75	МДК*												
76	УП.1.01	Учебная практика			РП		час	36		36	нед	1	
77	УП*												
78	УП*												
79	УП*												
80	УП*												
81	УП*												
82	УП*												
83	ПМ.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)	4		РП		час	72		72	нед	2	
84	ПМ*												
85	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4										
86	ПМ.01.ЭК	Всего часов с учетом практик					399		302				
87	ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2				312	104	208	84	94	30	
88	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6				312	104	208	84	94	30	
89	МДК*												
90	УП.2.01	Учебная практика			РП		час	36		36	нед	1	
91	УП*												
92	УП*												
93	УП*												
94	УП*												
95	УП*												
96	УП*												
97	ПМ.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)	6		РП		час	72		72	нед	2	
98	ПМ*												
99	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6										
100	ПМ.02.ЭК	Всего часов с учетом практик					420		316				
101	ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1			1	387	129	258	90	80	78	10

Курс 4										Семестр 8					Максимальная учебная нагрузка		
13 нед																	
Сле	Семинар. занятия	Индивид. проект			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная			в том числе			ЦК	Обяз. часть	Вар. часть	
	110	113	115	116	117	118	119	120	121	122	123	126	128		311	312	313
54										36							

Лекции, уроки																
Пр.занятия																
Лаб. занятия																
Семинар. занятия																
Курс. проектир.																
Индивид. проект																
36																
54																

36																
54																

36																
54																

702	234	468	270	198	70,32%	29,68%
117	39	78	26	52	3076	1298
30	10	20	20	72	630	84
48	16	32	26	6	72	243
39	13	26	26	6	243	84

312																
60																
48																
204																

