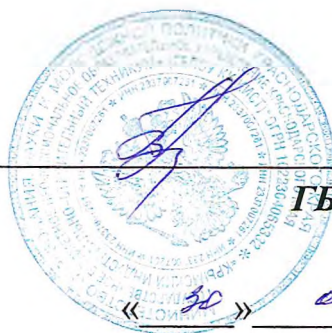


Согласовано:

Директор ГК ПОО ресторан  
"Магеллан"  
Л.Н. Безирянова  
30.08.2016



Директор



Утверждаю

Н.В. Плошник

ГБПОУ КК КИСТ

« 30 » 08 20 16 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края "Крымский индустриально - строительный техникум"

*наименование образовательного учреждения*

по программе подготовки специалистов среднего звена

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*код и наименование профессии / специальности*

**по программе базовой подготовки**

Квалификация:

техник - технолог

Форма обучения-очная

Нормативный срок обучения – 3 года

10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

**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				
				(для СПО)				
1	ФГОС	3	4	5	6	7	9	10
I курс	39				2		11	52
II курс	29	4	6		2		11	52
III курс	29	4	7		2		10	52
IV курс	23	4	3	4	1	6	2	43
<b>ИТОГО</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>





ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	- Э	153	51	102	42					34	68			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	105	35	70	56								70	
ОП.05	Метрология и стандартизация	Дз	72	24	48	16						48			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз	87	29	58	10									58
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	- Дз	174	58	116	50							34	82	
ОП.08	Охрана труда	Дз	54	18	36	6							36		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	- Дз	102	34	68	48				24	44				
ОП.10	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	- Э	180	60	120	32					68	52			
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	Дз	87	29	58	28							58		
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	Дз	72	24	48	8									48
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/11дз/15э	3141	711	2430	716	50	0	39	239	526	360	536	372	358
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0з/2дз/2э	363	85	278	56	0	0	0	0	278	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	255	85	170	56					170				
УП.01	Учебная практика	Дз	36	0	36						36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Дз	72	0	72						72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0з/1дз/2э	468	108	360	80	0	0	0	0	0	360	0	0	0





ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	Дкз	36	0	36										36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0з/1дз/2э	315	81	234	82	20	0	0	0	0	0	0	0	234
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	82	20								162
УП.06	Учебная практика	Дз	36	0	36										36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		36	0	36										36
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	0з/2дз/3э	663	137	526	140	0	0	39	239	248	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции	-,Э	201	67	134	70			39	95					
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	210	70	140	70					140				
УП.07	Учебная практика	- Дз	108	0	108					36	72				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	- Дз	144	0	144					108	36				
	<b>Всего</b>	<b>0з/38дз/23э</b>	<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>1968</b>	<b>50</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>504</b>
П.ДП	Преддипломная практика	Дз													4нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6нед

Государственная (итоговая) аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1. Дипломный проект (работа)

Выполнение дипломного проекта (работы) с 20.05.2020 по 16.06.2020 (всего 4нед.)

Защита дипломного проекта (работы) с 17.06.2020 по 30.06.2020 (всего 2 нед.)

ВСЕГО	дисциплин и МДК	612	792	432	612	432	612	468	360
	учебной практики	0	0	36	108	72	72	72	72
	производств. практика	0	0	108	108	72	180	36	72
	преддипломная. практика								144
	экзаменов (в т.ч. экзаменов(квалификационны	0	4	2	5	4	2	2	4
	дифф. зачетов	2	7	4	6	2	8	4	5
	зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0





**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

код и наименование профессии / специальности

№	Наименование
	Кабинеты
	Общеобразовательный цикл:
1	Русский язык
2	Литература
3	Математика
4	Иностранный язык
5	История
6	Обществознание, право
7	Физика
8	Химия
9	Биология
10	География
11	Спортивный зал
12	Основы безопасности жизнедеятельности
13	Экономика
14	Информатика и ИКТ
	Общепрофессиональный цикл:
1	Социально - экономических дисциплин
2	Иностранный язык
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех

	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

### БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования  
260807 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
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>1062</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>322</b>		
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
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>76</b>		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>1424</b>	<b>664</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>416</b>	<b>164</b>		
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	500		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						1
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						1
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					