

Согласовано:

*Председатель правления
ФГБОУ ВПО «Крымский
индустриально-строительный техникум»
Вашин И.В. [подпись]*



Директор



Утверждаю

Н.В. Плошник

ГБПОУ КК КИСТ

18

2018 г.

1487

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
ИТОГО	120	12	16	4	7	6	34	199

План учебного процесса

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2018

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно й аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
					Всего занятий	в том числе		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Лаб. и пр. занятия	Курсовых работ (проект)	17 нед	22 нед	16 нед	23 нед	16 нед	24 нед	16 нед	14 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	0з/10дз/4э	2106	702	1404	482	0	576	753	75	0	0	0	0	0
ОБЩИЕ		0з/4дз/2э	1158	386	772	322	0	291	442	39	0	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	- Э	117	39	78	16			78						
ОУД.01.02	Литература	- -, Дз	176	59	117	22		18	60	39					
ОУД.02	Иностранный язык	- Дз	175	58	117	117		51	66						
ОУД.03	Математика	- Э	234	78	156	40		68	88						
ОУД.04	История	- Дз	176	59	117	6		51	66						
ОУД.05	Физическая культура	3 Дз	175	58	117	109		51	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	- Дз	105	35	70	12		52	18						
ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ		0з/5дз/2э	894	298	596	154	0	249	311	36	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	- Дз	150	50	100	66		32	68						
ОУД.08	Физика	- Э	145	48	97	20		51	46						
ОУД.09	Химия	- Э	162	54	108	20		44	64						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	- Дз	167	56	111	6		54	57						
ОУД.11	Биология	- Дз	108	36	72	16		34	38						
ОУД.12	География	- Дз	108	36	72	20		34	38						

ОУД.13	Экология	Дз	54	18	36	6				36					
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ		0з/1дз/0э	54	18	36	6		36	0	0	0	0	0	0	0
УД.01	Астрономия	Дз	54	18	36	6		36							
	Индивидуальный проект														
ПП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	0з/28дз/19э	5382	1458	3924	1462	50	36	39	501	828	576	864	576	504
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0з/6дз/0э	684	228	456	338	0	36	0	96	68	48	116	52	40
ОГСЭ.01	Основы философии	Дз	58	10	48								48		
ОГСЭ.02	История	Дз	58	10	48					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	- Дз, - Дз, -Дз	190	28	162	162				24	34	24	34	26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3 3, 3 3, 3 Дз	324	162	162	160				24	34	24	34	26	20
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	Дз	54	18	36	16		36							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/2дз/1э	312	104	208	76	0	0	0	84	88	0	36	0	0
ЕН.01	Математика	Дз	72	24	48	16				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз	54	18	36	6							36		
ЕН.03	Химия	- Э	186	62	124	54				36	88				
П.00	Профессиональный цикл	20дз/18э	4386	1126	3260	1048	50	0	39	321	672	528	712	524	464
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9дз/3э	1245	415	830	332	0	0	0	82	146	168	176	152	106
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	87	29	58	24				58					
ОП.02	Физиология питания	Дз	72	24	48	12							48		
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.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0з/1дз/2э	285	71	214	70	0	0	0	0	0	0	0	90	124
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-Э	213	71	142	70								90	52
УП.05	Учебная практика	ДзК	36	0	36										36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		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	ДзК	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				
	Всего	0з/38дз/23э	7488	2160	5328	1944	50	612	792	576	828	576	864	576	504

График учебного процесса

курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
1																		К	К																				:	:	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2												У	Х	Х	Х	:	К	К															У	У	У	Х	Х	Х	:	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
3											У	У	Х	Х	:	К	К														У	У	Х	Х	Х	Х	Х	:	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
4											У	У	У	Х	:1/2	К	К												У	У	Х	Х	П	П	П	П	:1/2	//	//	//	//	///	///												

- Обозначения:
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> - теоретическое обучение | <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> У - учебная практика (распределенная) |
| <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> : - промежуточная аттестация | <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> Х - производственная практика |
| <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> К - каникулы | <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> П - преддипломная практика |
| <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> // - подготовка к государственной итоговой аттестации | <input style="border: 1px solid black; padding: 0 2px; text-align: center;" type="checkbox"/> /// - государственная итоговая аттестация |

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
	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	76		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1-2
П.00	Профессиональный цикл		2136	1424	664	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	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					