

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»



УТВЕРЖДЕН

Директор ГБПОУ ЛРМК

М. Н. Тарасенко

«30» июня 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ)

базовой подготовки

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по СПССЗ: 3 года 10 мес.

Уровень образования: основное общее образование

Естественнонаучный профиль

3. План учебного процесса

Индекс	Название циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестре)										
		Экзамены (семестр)	Курсовые работы (проекты)	Зачеты (семестр)		Максимальный объем учебной нагрузки	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	Аудиторная работа обучающегося	в том числе:			1 курс		Всего за 1 курс	2 курс		Всего за 2 курс	3 курс		Всего за 3 курс	4 курс		Всего за 4 курс
									Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Выполнение курсовых работ (проектов)	1 сем	2 сем		3 сем	4 сем		5 сем	6 сем		7 сем	8 сем	
												17 недель	23 недель										
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ)	3/Э		14/ДЗ		2106	702	1404	601	802,5	0	388	612	1000	200	204	404						
	Общие					1212	404	808	303	505	0	238	385	623	149	36	185						
ОУД.01	Русский язык	3		2*		176	59	117	59	58		34	44	78	39		39						
ОУД.02	Литература			2*		117	39	78	40	38			40	40	38			38					
ОУД.03	Иностранный язык			2*		176	59	117	4	113		51	66	117			0						
ОУД.04	Математика	3		2*		234	78	156	78	78		34	50	84	72		72						
ОУД.05	История			2*		176	59	117	59	58		34	83	117			0						
ОУД.06	Физическая культура			2*		176	59	117	10	107		51	66	117			0						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2*		105	35	70	35	35		34	36	70			0						
ОУД.08	Астрономия			4*		54	18	36	18	18				0		36	36						
	По выбору из обязательных предметных областей					894	298	596	298	298	0	150	227	377	51	168	219						
ОУД.09	Информатика			2*		150	50	100	50	50		46	54	100			0						
ОУД.10	Физика	2				146	49	97	49	48		34	63	97			0						
ОУД.11	Химия			2*		162	54	108	54	54		34	74	108			0						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)			4*		162	54	108	54	54				0	51	57	108						
ОУД.13	Биология			2*		108	36	72	36	36		36	36	72			0						
ОУД.14	География			4*		108	36	72	36	36				0		72	72						
ОУД.15	Экология			4*		59	20	39	19	20				0		39	39						
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	13/Э	1/К	34/ДЗ		4374	1458	2916	1208	1688	20	116	108	224	268	300	568	468	756	1224	504	396	900
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			8/ДЗ		630	210	420	80	340		0	0	0	100	36	136	52	84	136	56	92	148
ОГСЭ.01	Основы философии			8*		64	16	48	24	24				0			0			0		48	48
ОГСЭ.02	История			3*		64	16	48	24	24				0	48		48			0			0
ОГСЭ.03	Иностранный язык			3,4*,5,6*,7,8*		178	16	162	12	150				0	26	18	44	26	42	68	28	22	50
ОГСЭ.04	Физическая культура			3,4*,5,6*,7,8*		324	162	162	20	142				0	26	18	44	26	42	68	28	22	50
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			3/ДЗ		312	104	208	106	102		0	0	0	36	32	68	36	34	70	0	70	70
ЕН.01	Математика			6*		105	35	70	36	34				0			0	36	34	70			0
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8*		105	35	70	36	34				0			0			0		70	70
ЕН.03	Химия			4*		102	34	68	34	34				0	36	32	68			0			0
П.00	Профессиональный цикл	13/Э	1/К	28/ДЗ		3432	1144	2288	1022	1246	20	116	108	224	132	232	364	380	638	1018	448	234	682
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/Э		9/ДЗ		1512	504	1008	494	514	0	78	56	134	34	0	34	148	314	462	288	90	378
	Общепрофессиональные дисциплины цикла ППССЗ					693	231	462	218	244	0	44	0	44	34	0	34	112	164	276	108	0	108
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1*		66	22	44	22	22		44					0			0			0
ОП.02	Физиология питания			3		51	17	34	18	16				0	34		34			0			0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	6				150	50	100	50	50				0			0	42	58	100			0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7*		60	20	40	20	20				0			0			0	40		40
ОП.05	Метрология и стандартизация			6*		54	18	36	18	18				0			0		36	36			0

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6*		54	18	36	18	18				0			0		36	36			0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7*		102	34	68	34	34				0			0			0	68		68
ОП.08	Охрана труда			5		54	18	36	18	18				0			0	36		36			0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6*		102	34	68	20	48				0			0	34	34	68			0
	Общепрофессиональные дисциплины из вариативной части					819	273	546	276	270	0	34	56	90	0	0	0	36	150	186	180	90	270
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места			2*		135	45	90	46	44		34	56	90			0			0			0
ОП.11	Экономика отрасли			7*		162	54	108	54	54				0			0			0	108		108
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			6		153	51	102	52	50				0			0	36	66	102			0
ОП.13	Анализ финансово-хозяйственной деятельности			8*		135	45	90	46	44				0			0			0		90	90
ОП.14	Контроль качества			6		72	24	48	24	24				0			0		48	48			0
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			7		54	18	36	18	18				0			0			0	36		36
ОП.16	Основы военной службы			6		54	18	36	0	36				0			0		36	36			0
ОП.17	Методическое обеспечение ВКР			7		54	18	36	36	0				0			0			0	36		36
ПМ.00	Профессиональные модули	12/Э	1/К	17/ДЗ		1920	640	1280	528	732	20	38	52	90	98	232	330	232	324	556	160	144	304
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4***				180	60	120	48	72		0	0	0	60	60	120	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4*		180	60	120	48	72				0	60	60	120			0			0
УП.01	Учебная практика(концентрировано)			4*										0		36	36			0			0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*										0		72	72			0			0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4***				180	60	120	48	72		0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4*		180	60	120	48	72				0		120	120			0			0
УП.02	Учебная практика(концентрировано)			4*										0		36	36			0			0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			4*										0		72	72			0			0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5***	5			348	116	232	94	118	20	0	0	0	0	0	0	232	0	232	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5	5*			348	116	232	94	118	20			0		0	232			232			0
УП.03	Учебная практика(концентрировано)													0		36	36			36			0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			5*										0		72	72			72			0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6***				270	90	180	72	108		0	0	0	0	0	0	0	180	180	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6*		270	90	180	72	108				0		0	0		180	180			0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6*										0		72	72			72			0

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	6***				216	72	144	58	86			0	0	0	0	0	0	144	144	0	0	0					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6*		216	72	144	58	86			0			0			144	144			0					
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			6*									0			0			36	36			0					
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8***				216	72	144	72	72			0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8				216	72	144	72	72			0			0			0	0	144	144						
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			8*									0			0			0	0	72	72						
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	2**				135	45	90	36	54			38	52	90	0	0	0	0	0	0	0	0					
МДК.07.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			1,2*		135	45	90	36	54			38	52	90				0	0			0					
УП.07	Учебная практика (распредоточено)			1,2*									108	108	216				0	0			0					
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	4**				135	45	90	36	54			0	0	0	38	52	90	0	0	0	0	0					
МДК.08.01	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			3,4*		135	45	90	36	54			0	38	52	90			0	0			0					
УП.08	Учебная практика (распредоточено)			3,4*									0	108	108	216			0	0			0					
ПМ.09	Организация процесса приготовления продукции в лечебной кулинарии	7***				240	80	160	64	96			0	0	0	0	0	0	0	0	160	0	160					
МДК.09.01	Технология приготовления продукции в лечебной кулинарии	7				240	80	160	64	96			0			0			0	160			160					
ПП.09	Производственная практика (по профилю специальности)			7*									0			0			0	72			72					
ВСЕГО ПО СЕМЕСТРАМ И КУРСАМ:						6480	2160	4320	1809	2491	20		504	720	1224	468	504	972	468	756	1224	504	396	900				
Всего в неделю:													36	36		36	36		36	36		36	36					
ИТОГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ:																												
	Консультации																											
ПА.00	Промежуточная аттестация																											
	Экзамены																											
	Учебная и производственная практика																											
УП.00	Учебная практика																											
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)																											
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																											
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																											
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																											
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																											
ИТОГО:																												
Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год						Дисциплины и МДК						504	720	1224	468	504	972	468	756	1224	504	396	900					
						Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая часы на распределенную практику						36	36	0	36	36	0	36	36	0	36	36	0	36	36	0	36	36
						Учебная практика						108	108	216	108	180	288	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0	0
						Производственная практика (по профилю специальности)						0	0	0	0	144	144	72	108	180	72	108	180	72	72	72	144	
						Экзаменов										2	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2

Дифференцированных зачетов по учебным циклам ППССЗ (без физкультуры)	1	3		1	9		1	9		4	5	
Курсовых работ (проектов)								1				

Условные обозначения:
* - дифференцированный зачет
** Квалификационный экзамен
*** Комплексный экзамен