

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ПОЧУ «Ижевский  
техникум экономики, управления  
и права Удмуртпотребсоюза»

Е.И. Белова  
\_\_\_\_\_ 2020 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
Профессионального образовательного частного учреждения  
«Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»  
*наименование образовательного учреждения*

по специальности **19.02.10** **Технология продукции общественного питания**  
*код и наименование специальности СПО*

Квалификация техник -технолог

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

Год начала обучения 2020 Год окончания обучения 2024



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>-/2 ДЗ/1Э</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>124</b>	<b>84</b>									
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	20	20					40				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	22	10						32			
ЕН.03	Химия	-/Э	204	68	136	82	54				78	58				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>-/21ДЗ/ 17Э</b>	<b>3352</b>	<b>1114</b>	<b>2238</b>	<b>942</b>	<b>1256</b>	<b>40</b>								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>-/4ДЗ/ 9Э</b>	<b>1279</b>	<b>423</b>	<b>856</b>	<b>416</b>	<b>440</b>									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	40	20				60					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	22	10					32				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/Э	141	47	94	52	42				40	54				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	105	35	70	30	40								70	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	60	20	40	20	20				40					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	132	44	88	46	42						40	48		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	135	45	90	50	40						90			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	16	16				32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48							68		
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	Э	82	24	58	20	38							58		
ОП.11	Кухни народов мира	Э	63	23	40	20	20									40
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-/-/Э	201	65	136	60	76				50	30	56			
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	Э	72	24	48	20	28				48					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/17ДЗ/8Э</b>	<b>2073</b>	<b>691</b>	<b>1382</b>	<b>526</b>	<b>816</b>	<b>40</b>								
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(К)	210	70	140	60	80					140				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	210	70	140	60	80					140				
УП.01	Учебная практика	ДЗк			36							36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)				72							72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(К)	315	105	210	90	120						210			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	315	105	210	90	120						210			
УП.02	Учебная практика	ДЗк			36								36			
ПП.02	Производственная практика				72								72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(К)	378	126	252	80	152	20							252	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	378	126	252	80	152	20							252	
УП.03	Учебная практика	ДЗк			36									36		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)				72									72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(К)	240	80	160	70	90								160	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	240	80	160	70	90								160	
УП.04	Учебная практика	ДЗк			36									36		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)				72									72		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(К)	279	93	186	52	134									186
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	279	93	186	52	134									186
УП.05	Учебная практика	ДЗк			36											36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)				72											72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(К)	288	96	192	62	110	20								192
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	288	96	192	62	110	20								192
УП.06	Учебная практика	ДЗк			36										36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)				72										72	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э(К)	213	71	142	62	80				118	24				
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности по профессии Повар	ДЗ	213	71	142	62	80				118	24				
УП.07	Учебная практика	ДЗк			36							36				

