Утверждаю
Директор ПОЧУ
«Ижевский техникум
экономики, управления и права
Удмуртпотребсоюза»
_____ Е.И.Белова
«_8_» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник- технолог

Форма обучения - заочная
Нормативный срок обучения
на базе среднего общего
образования 3 года 4 мес.

1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студента, ч			Обязательные. учебные занятия при заочной форме обучения, ч				Распределение обязательных учебных занятий по курсам											
							в том числе			1курс			2 курс			3курс			4 курс		
		Дз/Э/Кв.э	максимальная	самостоятельная	Обязательная при очной форме обучения	Всего	обзорно-установочные занятия	лабораторно-практич. занятия	курсовой проект (работа)	обзорно-,установочные занятия	*лабораторно-практич. занятия*	домашние контрольные работы, шт.	обзорно-,установочные занятия	*лабораторно-практич. занятия*	домашние контрольные работы, шт.	обзорно-,установочные занятия	*лабораторно-практич. занятия*	домашние контрольные работы, шт.	обзорно-,установочные занятия	*лабораторно-практич. занятия*	домашние контрольные работы, шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	5/-/-	710	240	470	28	12	16	-	6	2		4	10					2	4	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	6	4	2					4	2							
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	14	48	6	4	2		4	2										
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	187	25	162	8		8						8							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	324	162	162	2	2			2											
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	75	25	50	6	2	4											2	4	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	2/1/-	312	104	208	22	12	10		8	8					4	2				
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	8	4	4		4	4										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	6	4	2								4	2				
ЕН.03	Химия	Э	204	68	136	8	4	4		4	4										
П.00	**Профессиональный цикл**	17/9/8	3352	1114	2238	498	194	264	40	62	74	5	56	90	3	56	98	3	20	42	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	4/9/-	1279	423	856	154	74	80		30	30	4	20	14	2	20	18	2	4	18	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	90	30	60	16	8	8		8	8	1									
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	10	4	6		4	6	1									

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	141	47	94	16	8	8		8	8	1											
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	105	35	70	12		12														12	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	60	20	40	12	8	4					8	4	1								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	132	44	88	12	6	6								6	6	1					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	135	45	90	18	10	8								10	8	1					
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	6	4	2					4	2									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	6	4	2		4	2												
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	Э	82	24	58	8	4	4								4	4						
ОП.11	Кухни народов мира	Э	63	23	40	10	4	6													4	6	
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Э	201	65	136	16	8	8					8	8	1								
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	Э	72	24	48	12	6	6		6	6	1											
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**13/-/8**	**2073**	**691**	**1382**	**344**	**120**	**184**	**40**	**32**	**44**	**1**	**36**	**76**	**1**	**36**	**80**	**1**	**16**	**24**			
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	ЭК	210	70	140	66	32	34		32	34	1											
МДК.01 01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		210	70	140	66	32	34		32	34	1											
УП.01	Учебная практика	ДЗк			36																		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)				72																		
ПМ.02	**Организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	ЭК	315	105	210	52	22	30					22	30	1								
МДК.02 .01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		315	105	210	52	22	30					22	30	1								

УП.02	Учебная практика	ДЗ			36																	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72																	
ПМ.03	**Организация процесса приготовления приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	ЭК	378	126	252	60	14	26	20				14	46								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		378	126	252	60	14	26	20				14	46								
УП.03	Учебная практика	ДЗк			36																	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)				72																	
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	ЭК	240	80	160	40	14	26								14	26	1				
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		240	80	160	40	14	26								14	26	1				
УП.04	Учебная практика	ДЗ			36																	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72																	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	ЭК	279	93	186	40	16	24											16	24		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		279	93	186	40	16	24											16	24		
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36																	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72																	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	ЭК	288	96	192	56	12	24	20							12	44					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		288	96	192	56	12	24	20							12	44					
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36																	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			72																	

ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих**	ЭК	213	71	142	10		10			10											
МДК.07.01	Основы профессиональной деятельности		213	71	142	10		10			10											
УП.07	Учебная практика	ДЗ			36																	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ			252																	
ПМ.08	**Организация кооперативного дела и предпринимательства**	ЭК	150	50	100	20	10	10												10	10	
МДК.08.01	Основы организации и создания кооперативного дела		150	50	100	20	10	10												10	10	
УП.08	Учебная практика	ДЗк			36																	
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)				36																	
УП.00	**Всего**	24/9/8	**4374**	**1458**	**2916**	**548**	**218**	**290**	**40**	**76**	**84**	**5**	**60**	**100**	**3**	**60**	**100**	**3**	**22**	**46**		
ПДП.00	**Преддипломная практика**																					4 нед.
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																					6 нед.

Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год **Государственная итоговая аттестация** 1.Программа базовой подготовки 1.1.Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Подготовка дипломной работы – 4 недели Защита дипломной работы – 2 недели	Всего	Дисциплин и МДК	11	7	7	4
		Домашние контрольные работы	5	3	3	0
		Курсовые работы	0	1	1	0
		Квалификационные экзамены	2	2	3	1
		Экзамены	4	1	3	2
		Дифференцированные зачеты	5	4	1	1
		Учебная практика	72	72	108	36
		Производственная практика	324	144	180	72
		Преддипломная практика				144