**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения

**«Варнавинский технолого-экономический техникум»  
Краснобаковский филиал**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

по программе базовой подготовки



Квалификация: Техник-технолог Форма обучения - заочная Нормативный срок обучения - 3 года, 10 мес. на базе среднего общего образования Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

**2. Сводные данные по бюджету времени**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Самостоятельное изучение | Лабораторно-экзаменационная сессия | Преддипломная  (квалификационная) практика | Итоговая  государственная аттестация | Каникулы | Всего |
|
| **3** | **37** | **6 (40)** |  |  | **9** | **52** |
| **4** | **37** | **6 (40)** |  |  | **9** | **52** |
| **5** | **37** | **6 (40)** |  |  | **9** | **52** |
| **6** | **20** | **6 (40)** | **4** | **3** |  | **43** |
| **Итого** | **131** | **24(160)** | **4** | **3** | **27** | **199** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. План учебного процесса** | |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  | | |  |  | | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
| Индекс | Наименование | Формы промежуточной аттестации | | | | | Учебн. нагрузка | | | Обяз. учебн. занятия при заочной форме обучения, ч | | | | | | Распределение обязательных учебных занятий по курсам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | студента (ч) | | |
|  | Экзамены | Дифференцированный зачет | | Зачеты | | Макс | Сам | Обяз | Всего | В том числе | | | | | 1 курс | | | | | 2 курс | | | | | | 3 курс | | | | | 4 курс | | | | | | |
|  | при очной форме обучения | Обз. устан. занятие ч | | Лаб. практ.занятия | | Курс проект | Обз. устанзанятие | | | Лаб. | Конт. раб. шт. | Обз. устан занятие | | Лаб. практ занятия | | Конт. раб. шт. | | Обз. устан. занятие | | Лаб. практ | Конт раб. шт. | |  | | Лаб. | | Конт раб. шт. | | |
|  |  |  | |  | | (работа) | ч | | | практ |  | ч | |  | |  | | ч | | занятия |  | | Обз. устан. занятие | | практ | |
|  |  |  | |  | |  |  | | | занятия |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | ч | | заня | |
|  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | тия | |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **1** | **1** | | **8** | | **701** | **221** | **480** | **54** | **30** | | **24** | | **0** | **4** | | | **4** | **1** | **8** | | **4** | | **2** | | **2** | | **4** | **1** | | **16** | | **12** | | **2** | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 4 |  | |  | | 57 | 9 | 48 | 6 | 6 | |  | |  |  | | |  |  | 6 | |  | | 1 | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ОГСЭ.02 | История |  | **6** | |  | | 128 | 20 | 108 | 22 | 14 | | 8 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 14 | | 8 | | 1 | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  |  | | 3,4,5,6 | | 192 | 30 | 162 | 18 | 2 | | 16 | |  | 2 | | | 4 | 1 |  | | 4 | | 1 | |  | | 4 | 1 | |  | | 4 | | 1 | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  |  | | 3,4,5,6 | | 324 | 162 | 162 | 8 | 8 | |  | |  | 2 | | |  |  | 2 | |  | |  | | 2 | |  |  | | 2 | |  | |  | | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **1** | **2** | | **0** | | **462** | **154** | **308** | **74** | **30** | | **44** | | **0** | **24** | | | **44** | **2** | **6** | | **0** | | **1** | | **0** | | **0** | **0** | | **0** | | **0** | | **0** | | |
| ЕН.01 | Математика |  | 3 | |  | | 159 | 53 | 106 | 30 | 8 | | 22 | |  | 8 | | | 22 | 1 |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | **4** | |  | | 111 | 37 | 74 | 6 | 6 | |  | |  |  | | |  |  | 6 | |  | | 1 | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ЕН.03 | Химия | 3 |  | |  | | 192 | 64 | 128 | 38 | 16 | | 22 | |  | 16 | | | 22 | 1 |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **1** | **8** | | **0** | | **1234** | **402** | **832** | **236** | **118** | | **102** | | **16** | **37** | | | **47** | **3** | **61** | | **45** | | **3** | | **5** | | **6** | **1** | | **16** | | **20** | | **1** | | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена пищевом производстве | 3 |  | |  | | 104 | 30 | 74 | 25 | 10 | | 15 | |  | 10 | | | 15 | 1 |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ОП.02 | Физиология питания |  | 3 | |  | | 104 | 30 | 74 | 25 | 10 | | 15 | |  | 10 | | | 15 | 1 |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья |  | 3 | |  | | 177 | 59 | 118 | 34 | 17 | | 17 | |  | 17 | | | 17 | 1 |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  | 6 | |  | | 210 | 70 | 140 | 30 | 10 | | 20 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 10 | | 20 | | - | | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |  | 4 | |  | | 96 | 32 | 64 | 16 | 8 | | 8 | |  |  | | |  |  | 8 | | 8 | | 1 | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | 5 | |  | | 66 | 22 | 44 | 10 | 4 | | 6 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 5 | | 6 | 1 | |  | |  | |  | | |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  | 4 | |  | | 315 | 105 | 210 | 80 | 47 | | 17 | | 16 |  | | |  |  | 47 | | 33 | | 1 | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ОП.08 | Охрана труда |  | 6 | |  | | 60 | 20 | 40 | 6 | 6 | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 6 | |  | | 1 | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |  | 4 | |  | | 102 | 34 | 68 | 10 | 6 | | 4 | |  |  | | |  |  | 6 | | 4 | | 1 | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
|  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **16** | **0** | | **0** | | **1944** | **648** | **2304** | **275** | **144** | | **115** | | **16** | **0** | | | **0** | **0** | **59** | | **13** | | **1** | | **401** | | **66** | **4** | | **548** | | **52** | | **12** | | |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | Эк |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **4** |  | |  | | 216 | 72 | 144 | 36 | 23 | | 13 | |  |  | | |  |  | 23 | | 13 | | 1 | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| УП. 01 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | Эк |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 5 |  | |  | | 216 | 72 | 144 | 35 | 23 | | 12 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 23 | | 12 | 1 | |  | |  | |  | | |
| УП.02 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 36 | |  |  | | 36 | |  | |  | | |
| ПП.02 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 72 | |  | |  | | |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | Эк |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 5 |  | |  | | 288 | 96 | 192 | 44 | 18 | | 10 | | 16 |  | | |  |  |  | |  | |  | | 18 | | 26 | 1 | |  | |  | |  | | |
| УП.03 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 108 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 108 | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ПП.03 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 72 | |  |  | |  | |  | |  | | |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **Эк** |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 5 |  | |  | | 288 | 96 | 192 | 44 | 26 | | 18 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 26 | | 18 | 1 | |  | |  | |  | | |
| УП.04 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 72 | |  | |  | | |
| ПП.04 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 72 | |  | |  | | |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | Эк |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 5 |  | |  | | 144 | 48 | 96 | 20 | 10 | | 10 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 10 | | 10 | 1 | |  | |  | |  | | |
| УП.05 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 72 | |  | |  | | |
| ПП.05 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 36 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 36 | |  | |  | | |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | Эк |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 6 |  | |  | | 360 | 120 | 240 | 44 | 22 | | 22 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 22 | | 22 | | 11 | | |
| УП.06 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 72 | |  | |  | | |
| ПП.06 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 72 | |  | |  | | |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по професии«Повар»** | Эк |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |
| МДК.07.01 | Технология приготовления и отпуска блюд | 6 |  | |  | | 432 | 144 | 288 | 52 | 22 | | 30 | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | 22 | | 30 | | 1 | | |
| УП.07 | Учебная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  | 36 | |  | |  | | 36 | |  |  | |  | |  | |  | | |
| ПП.07 | Производственная практика |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | | 72 | |  |  | |  | |  | |  | | |
|  | **Всего** | **19** | **11** | | **8** | | **4341** | **1425** | **3924** | **639** | **322** | | **285** | | **32** | **65** | | | **95** | **6** | **134** | | **62** | | **7** | | **408** | | **76** | **6** | | **580** | | **84** | | **15** | | |
| ПДП | Преддипломная практика |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | **4 нед.** | |  | |  | | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |  |  | |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | **6 нед.** | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | **Дисциплин и МДК** | | | | | | | **160** | | |  |  | **160** | |  | |  | | **160** | |  |  | | **160** | |  | |  | | |
| **Курсовых проектов** | | | | | | |  | | |  |  | **1** | |  | |  | | **1** | |  |  | | **1** | |  | |  | | |
| **Экзаменов** | | | | | | | **2** | | |  |  | **3** | |  | |  | | **8** | |  |  | | **6** | |  | |  | | |
| **Дифференцированных зачетов** | | | | | | | **3** | | |  |  | **3** | |  | |  | | **1** | |  |  | | **2** | |  | |  | | |
| **Зачетов** | | | | | | | **2** | | |  |  | **2** | |  | |  | | **2** | |  |  | | **2** | |  | |  | | |

**5. Учебная и производственная практика 7. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *№* | *Наименование* |  |  | *курс* | *Недель* | *№* | *Наименование* |
|  | **УП** | **Учебная практика** |  |  | 1,2 | 6,10 | **7.1** | **Кабинеты:** |
|  | **ПП** | **Производственная практика** |  |  | 3 | 14 | **7.1.1** | Социально- экономических дисциплин |
|  | **ПДП** | **Преддипломная практика** |  |  | 4 | 4 | **7.1.2** | Иностранного языка |
|  |  |  |  | **Всего:** |  | **34** | **7.1.3** | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
|  |  | | | | | | | | **7.1.4** | Экологических основ природопользования |
|  |  | | | | | | | | **7.1.5** | Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
|  | **6. Государственная итоговая аттестация**  **(выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы)**  **(6 недель)- с 18 мая по 28 июня** | | | | | | | | **7.1.6** | Безопасность жизнедеятельности и охраны труда |
| **7.2** | **Лаборатории:** |
| **7.2.1** | Метрологии и стандартизации |
| **7.2.2** | Микробиологии, санитарии и гигиены |
|  |  | | | | | | | | **7.3** | **Учебный кулинарный цех** |
|  |  | | | | | | | | **7.4** | **Учебный кондитерский цех** |
|  |  | | | | |  | | | **7.5** | **Спортивный комплекс** |
|  |  | | | | |  | | | **7.5.1** | Спортивный зал |
|  |  | | | | | | | | **7.5.2** | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
|  |  | | | | | | | | **7.5.3** | Место для стрельбы |
|  |  | | | | | | | | **7.6** | **Залы** |
|  |  | | | | | | | | **7.6.1** | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
|  |  | | | | | | | | **7.6.2** | Актовый зал |