УТВЕРЖДАЮ

Директор Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятоко-Полянский механический техникум» (КОГИОБУ ВПМТ)

О.М. Мельников

ВПМТ Приказ №37-р от 01.09.2020г.

учебный план

19.02.10 Технология продукция общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная Нормативный срок обучения - 3 года и 10 месяцев на базе основного общего

образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

		ии		Учебная	нагрузка (обучающи	хся (час.)		Распредел	тение обя	зательно	й нагрузк	и по курс	сам и сем	естрам
		стап			Of	язательна	я аудитор	ная	1			в семест			•
		ой атте	Б	13		F	з том числ	ie	І кур	ос	II ı	курс	III 1	курс	IV курс
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежугочной аттестации	максимальная	самостогельная	всего занятий	практические	лабораторные	курсовых работ (проектов) для СПО	1 сем. 17	2 сем. 22	3 сем. 16	4 сем. 18	5 сем. 15	6 сем. 12	7 сем. 20
O.00	Общеобразовательный цикл	2106	2106	702	1404	274	44		612	792	576	648	540	432	720
ОУД	Общие учебные предметы		1284	428	856				352	504					
ОУД.01	Русский язык	~,9	117	39	78	60			34	44					
ОУД.02	Литература	~,ДЗ	176	59	117				48	69					
ОУД.03	Иностранный язык	~,дз	176	59	117	117			51	66					
ОУД.04	Математика	~,9	306	102	204				85	119					
ОУД.05	История	~,Д3	176	59	117	20			51	66					
ОУД.06	Физическая культура	~,Д3	176	59	117	117			51	66					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	~,ДЗ	105	35	70	20			32	38					
ОУД.08	Астрономия	~,дз	54	18	36					36					
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		311	104	207		22		122	85					
ОУД.09	Родной язык	дз	54	18	36				36						
ОУД.10	Химия	~,9	149	50	99		22		52	47					
ОУД.11	Биология	дз	108	36	72				34	38					
	Дополнительные учебные дисциплины		512	171	341				138	203					
УД.12	Физика	~,ДЗ	146	49	97				34	63					
УД.13	Обществознание	~,ДЗ	162	54	108				34	74					
УД.14	Основы проектной деятельности, в том числе индивидуальный проект	дз	54	18	36				36						
УД.15	Информатика	~,дз	150	50	100				34	66					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл		819	327	492	360					98	132	60	96	106
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	10								48	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	10						48			

ОГСЭ.03	Иностранный язык	~,~,~,~, дз	243	81	162	162				32	42	36	24	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	~,3,~,3,Д3	324	162	162	158				34	42	24	24	38
ОГСЭ.В.05	Русский язык и культура речи	дз	48	16	32	10				32				
ОГСЭ.В.06	Деловое общение	дз	60	20	40	10								40
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	104	208	10				72	104	32		
EH.01	Математика	дз	60	20	40						40			
EH.02	Экологические основы природопользования	дз	48	16	32	10						32		
EH.03	Химия	~,дз	204	68	136		30			72	64			
П.00	Профессиональный цикл		3243	1027	2216	352	170	40		406	412	448	336	614
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1188	396	792	212	72		1	230	148	188	146	80
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	72	24	48		,-			48	110	100	110	
ОП.02	Физиология питания	дз	48	16	32							32		
ОП.03	Органиция хранения и контроль запасов сырья	~,ДЗ	126	42	84	22	30			48	36			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	57	19	38	8	12			38				
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	63	21	42	4	10						42	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	60	20	40									40
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз,э	162	54	108	10					76	32		
ОП.08	Охрана труда	дз	54	18	36	10							36	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	~,Д3	102	34	68	48						34	34	
ОП.В.10	Калькуляция и бухгалтерский учет	Э	96	32	64	10	20			64				
ОП.В.11	Технология поиска работы	дз	60	20	40	10								40
ОП.В.12	Основы предпринимательства	дз	51	17	34	10							34	
ОП.В.13	Товароведение продовольственных товаров													
		Д3	68	23	45	30						45		
ОП.В.14	Оборудование предприятий общественного питания	дз	68	23	45	30						45		

ОП.В.15	Организация кулинарного производства	дз	54	18	36	20					36			
ОП.В.16	Введение в специальность	3	48	16	32					32				
ПМ.00	Профессиональные модули		2055	631	1424	140	98	40		176	264	260	190	534
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	э. кв.	252	84	168	64	38			72	96			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	~,9	252	84	168	64	38			72	96			
УП.01	Учебная практика	дз	72								72			
ПП01	Производственная практика (по профилю специальности)													
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	э. кв.	242	74	168	60	30				118	50		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	~,9	242	74	168	60	30				118	50		
УП.02	Учебная практика	дз	72								36	36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	72								72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	э. кв.	274	82	192		10	20				90	102	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	~,9	274	82	192		10	20				90	102	
УП.03	Учебная практика	дз	36		36								36	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	3	108		108								108	

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э. кв.	220	60	160									160
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	220	60	160	32	22							160
УП.04	Учебная практика	дз	72											72
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3	108											108
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	э. кв.	170	50	120									120
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	170	50	120	16	16							120
УП.05	Учебная практика	дз	36											36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	дз	108											108
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	э. кв.	361	107	254	16	20	20						254
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	170	50	120	16	20	20						120
МДК.В.06.02	Организация обслуживания	дз	86	22	64									64
МДК.В.06.03	Кухни народов мира	дз	105	35	70									70
УП.06	Учебная практика	дз	36											36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	дз												
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"	э. кв.	536	174	362					104	50	120	88	
МДК. 07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового споса	~,9	226	72	154	28	28			104	50			

МДК.В.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	~,3	310	102	208								120	88	
УП.07	Учебная практика	дз	72		72									72	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	3	216		216									216	
	Всего		6480	2160	4320	996	214	40	612	792	576	648	540	432	720
пдп	Преддипломная практика	ДЗ			144										144
ГИА	Государственная итоговая аттестация							•							6 нед
						дисц	иплин и	МДК							
						учеб	ной прак	тики				108	36	108	144
Консультации обучения	по 4 часа на одного студента на каждый год					прог	ion imore	Dilleri				72		324	216
Государствені	ная итоговая аттестация				Всего	прои	изв. прак	гики				12		324	210
	базовой подготовки				Вс										
						пре	дд.практ	ика							144
1.1. Дипломны	й проект					63	жзамено	В		3	2	2	2	1	3
Выполнение ді	ипломного проекта 4 нед.					ди	фф. зачет	гов		10	2	8	2	4	8
Защита диплом	щита дипломного проекта 2 нед.						зачетов			1	1	1	1	1	
							•								

		чия		Ka					Кал	іен	дај	рнь	ιй	уче	ебн	ыі	íг	pad	рин	к 2	202	0-2	202	4 y	.г.	сп	еці	иал	ΙЬН	oc	ги	19.0)2.]	10	Te	KHO	ЛΟ	гия	н пј	род	ук	сци	и	обі	ще	ст	вен	но	го	пи	та	ни	Я		ĺ
	٥.	та		mni	ξα.				сен	ım	ябр	ь	ок	тя	брь	5	но.	ябр	Ъ		де	кав	брь		ян	<i>ва</i>	рь	¢	рев	рал	1ь		ма	рт	1		апр	ел	ь		ма	ıй			ин	он	Ь		u	юл	ь		авг	ycr	n
Всего	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	ГИА	Каникулы	курс	1	3 8	9	5	9	7	∞ 0	ۍ <u>د</u>	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	24	25	26	27	87	92	30	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47/	48	50	51	52
52	39	2	0	0	0	0	11	1	т 1	т	т	Т	Т	т	т .	Т	т 1	· т	Т	Т	т	Т	Т	к	к	т .	Т	· т	т	т	Т	т	т .	т .	гτ	Т	Т	Т	Т	Т	т	т	Т	т	т	С	С	к	КІ	КІ	К	κ н	КК	К	к
52	34	2	3	2	0	0	11	2	т	т	Т	т	т	т	т .	т .	r 1	. _	Т	Т	Т	т	С	к	к	т .	т	т	т	т	т	т	т у	У	/ у	т	т	т	т	пс	пс	Т	Т	т	т	т	С	к	к	К	К	< k	КК	к	к
52	27	2	4	9	0	0	10	3	т 1	т	т	Т	т	т	т .	т	7 7	У	т	т	т	т	С	к	к	т .	т	Т	т	т	Т	т	т	уу	/ у	т	Т	т	пс	пс	пс	пс	пс	пс	пс	пс	пс	С	КІ	КІ	кн	κ н	к	К	к
43	20	1	4	6	4	6	2	4 1	1С П	сп	спо	пс	пс	т	т .	т	т 1	Т	Т	Т	Т	т	т	к	к	т .	т	Т	Т	т	Т	т	т	c y	/ у	У	У	пд	ПД	пд	пд	гиа	гиа	гиа	гиа	гиа	гиа								
199	120	7	11	17	4	6	34			-				•	•	•	-		-	-	-	-		-		•	-		-	-					-	-					•	•		•	•			•	•		-	-	-	-	

Условные обозначения

Т - теоретическое обучение
С - сессия
К - каникулы
У - учебная практика
Пс - производственная практика
Пд - преддипломная практика
ГИА -Государственная итоговая аттестация

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) специальность 2020-2024 у.г. специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

	инам и курсам			дственная ктика	тация	овая		
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	по профилю специальности	преддипломная (для СПО)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	34	3	2	0	2	0	11	52
III курс	27	4	9	0	2	0	10	52
IV курс	20	4	6	4	1	6	2	43
Всего	120	11	17	4	7	6	34	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

No	КАБИНЕТЫ
1	социально- экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	экологических основ природопользования
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	ЛАБОРАТОРИИ
1	химии
2	метрологии, стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или
3	место для стрельбы
	ЗАЛЫ
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал