

Утверждаю

директор

Суродина Светлана Викторовна

01.09.2018



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное профессиональное образовательное учреждение Иркутский техникум экономики и права

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

2г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

технический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

2. Учебный план

Индекс	Название циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, час.		Курс 2												Курс 3												Курс 4																						
		Экзамены	Дифференцированный зачет	Зачет			Обязательная			Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																							
					в том числе			13 нед				16 нед				12 нед				16 нед				12 нед				12 нед																									
		Максимальная	Самостоятельная	Всего	Теор. Обучение	Пр. занятия	Курс. проектирование	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная	теор. обучение	Пр. занятия	Курс. Проект.	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная	теор. обучение	Пр. занятия	Курс. Проект.	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная	теор. обучение	Пр. занятия	Курс. Проект.	Максимальная	Самостоятельная	Обязательная	теор. обучение	Пр. занятия	Курс. Проект.																						
	Профессиональная подготовка	20	18	10	0	4374	1458	2916	997	1071	30	702	234	468	244	224	0	864	288	576	304	272	0	648	216	432	196	236	0	864	288	576	253	339	20	648	216	432	208	224	0	648	216	432	168	254	10						
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5	3			780	294	486	56	430	0	84	32	52	2	50	0	174	66	108	14	94	0	196	66	130	28	102	0	146	50	96	12	84	0	82	34	48	0	48	0	98	46	52	0	52	0						
ОГСЭ.01	Основы философии					72	24	48	14	34	0							72	24	48	14	34																															
ОГСЭ.02	История					72	24	48	4	44	0																																										
ОГСЭ.03	Иностранный язык			3,4,5,6,7		234	72	162	0	162	0	36	10	26		26		42	12	30		30																															
ОГСЭ.04	Физическая культура			3,4,5,6,7		314	152	162	2	160	0	48	22	26	2	24		60	30	30		30																															
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи					44	10	34	24	10	0																																										
ОГСЭ.06	Деловой этикет					44	12	32	12	20	0																																										
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3	1			404	134	270	156	114	0	186	62	124	72	52	0	170	56	114	62	52	0	48	16	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ЕН.01	Математика					79	25	54	22	32	0	79	25	54	22	32																																					
ЕН.02	Экологические основы природопользования					48	16	32	22	10	0																																										
ЕН.03	Химия					185	63	122	82	40	0	107	37	70	50	20		78	26	52	32	20																															
ЕН.04	Информатика					92	30	62	30	32	0																																										
П.	Профессиональный цикл	17	12	7	0	3190	1030	2160	1121	921	30	432	140	292	170	122	0	520	166	354	228	126	0	404	134	270	146	124	0	718	238	480	241	255	20	566	182	384	208	176	0	550	170	380	168	202	10						
ОП.	Общепрофессиональные дисциплины	5	10			919	299	620	346	274	0	315	105	210	112	98	0	0	0	0	0	0	0	99	33	66	26	40	0	54	18	36	26	10	0	268	84	184	106	78	0	183	59	124	76	48	0						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве					69	23	46	26	20	0	69	23	46	26	20																																					
ОП.02	Физиология питания					48	16	32	22	10	0	48	16	32	22	10																																					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья					48	16	32	22	10	0	48	16	32	22	10																																					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					60	20	40	10	30	0																																										
ОП.05	Метрология, стандартизация					99	33	66	26	40	0													99	33	66	26	40																									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					75	25	50	32	18	0																																										
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					75	25	50	20	30	0																																										
ОП.08	Охрана труда					48	16	32	22	10	0	48	16	32	22	10																																					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					102	34	68	20	48	0	102	34	68	20	48																																					
ОП.10	Документационное обеспечение управления					82	24	58	46	12	0																																										
ОП.11	Основы диетического питания					111	35	76	40	36	0																																										
ОП.12	Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					54	18	36	26	10	0																																										
ОП.13	Защита прав потребителей в сфере обслуживания					48	14	34	34	0	0																																										
ПМ.	Профессиональные модули	12	2	7	0	2271	731	1540	775	647	30	117	35	82	58	24	0	520	166	354	228	126	0	305	101	204	120	84	0	664	220	444	215	245	20	298	98	200	102	98	0	367	111	256	92	154	10						
пм.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	1	1		364	120	244	148	96	0							364	120	244	148	96	0																														
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					364	120	244	148	96	0							364	120	244	148	96	0																														
УП.01	Учебная практика					час	36	нед	1									час	36	нед	1																																
ПП.01	Производственная практика					час	72	нед	2									час	72	нед	2																																
ПМ.1.Эк	Экзамен квалификационный	4																																																			
пм.02	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2	0	1		305	101	204	120	84	0													305	101	204	120	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					305	101	204	120																																												

