Утверждаю
Директор
Новойдарский В.Н.

Приказ 236 от 29.08.2018

Утверждаю
Директор
Новойдарский В.Н.

31.08.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

ГБПОУ РО "Каменский техникум строительства и автосервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10 — *код*

Технология продукции общественного питания — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основного общего образования

На базе

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2015

профиль получаемого профессионального образования естественно - научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
IV						0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	::	=	=										0	0	0	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-☐ товка	Прове-☐ дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	34 1/2	1242	17	612	17 1/2	630	1		1	1 1/2		1 1/2	4		4						11	52
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	3		3	3		3						11	52
III	29 1/3	1056	16	576	13 1/3	480	2		2	3 2/3	1	2 2/3	6		6						10	51
IV	23 1/6	834	11 2/3	420	11 1/2	414	2	1	1	1 5/6	1 1/3	1/2	5	3	2	4		4	4	2	2	44
Всего	**120**	**4320**		**2184**		**2136**	**7**			**10**			**18**			**4**			**4**	**2**	**34**	**199**

190210_51-14-1-105092-15год+ИТОГ

3. ПЛАН

Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам															
															Курс 4															
									Обязательная						Семестр 7								Семестр 8							
										в том числе					11 2/3 нед								11 1/2 нед							
																		в том числе								в том числе				
	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Лекции, уроки	Лаб/пр. занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.	
2	3	4	5	6	7	8	10	12	15	16	17	18	19	20	75	76	78	79	80	81	82	83	84	85	87	88	89	90	91	92
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															54		36						54		36					
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		13			13	2106	702	1404	766	638																			
Среднее (полное) общее образование	4		13			13	2106	702	1404	766	638																			
Базовые дисциплины	3		9			10	1618	540	1078	556	522																			
Русский язык и литература	4		2			13	279	84	195	105	90																			
Иностранный язык			23			1	183	66	117		117																			
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4		2			13	248	74	174	88	86																			
История			3			12	167	50	117	101	16																			
Физическая культура		12	3				227	110	117		117																			
Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	102	32	70	60	10																			
Физика	3		2			1	143	45	98	50	48																			
Обществознание (включая экономику и право)			4			3	168	50	118	102	16																			
География			3				101	29	72	50	22																			
Профильные дисциплины	1		3			3	436	145	291	185	106																			
Информатика			23			1	150	50	100	56	44																			
Химия	3					12	178	59	119	63	56																			
Биология			3				108	36	72	66	6																			
Предлагаемые ОО			1				52	17	35	25	10																			
Основы исследователь. деятельности			2				52	17	35	25	10																			
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	5	26		2	15	4374	1458	2916	1722	1134		60		630	210	420	260	160				621	207	414	262	122		30	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		4	7			2	775	258	517	141	376				84	32	52		52				137	41	96	44	52			
Основы философии			8				60	12	48	44	4												60	12	48	44	4			
История			5				65	14	51	47	4																			
Иностранный язык			468			57	230	54	176		176				34	8	26		26				31	7	24		24			
Русский язык и культура речи			5				84	18	66	50	16																			
Физическая культура		4567	8				336	160	176		176				50	24	26		26				46	22	24		24			
Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2			2	395	132	263	193	70																			
Математика	6					5	150	50	100	50	50																			
Экологические основы природопользования			6			5	126	43	83	75	8																			

Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам																
															Курс 4																
									Обязательная						Семестр 7								Семестр 8								
										в том числе					11 2/3 нед								11 1/2 нед								
																		в том числе								в том числе					
	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Лекции, уроки	Лаб/пр. занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.	
2	3	4	5	6	7	8	10	12	15	16	17	18	19	20	75	76	78	79	80	81	82	83	84	85	87	88	89	90	91	92
Химия			4				119	39	80	68	12																			
Профессиональный цикл	12	1	17		2	11	3204	1068	2136	1388	688		60		546	178	368	260	108				484	166	318	218	70		30	
Общепрофессиональные дисциплины	2		13			8	1582	529	1053	847	206				393	129	264	202	62				322	112	210	170	40			
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2					1	154	49	105	87	18																			
Физиология питания			2			1	133	44	89	71	18																			
Организация, хранение и контроль запасов сырья			2			1	131	42	89	71	18																			
Информационные технологии в профессиональной деятельности			8			7	156	52	104	54	50				82	26	56	30	26				74	26	48	24	24			
Метрология и стандартизация			7				78	26	52	38	14				78	26	52	38	14											
Правовые основы профессиональной деятельности	8		7				136	49	87	79	8				60	21	39	35	4				76	28	48	44	4			
Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8			7	193	64	129	117	12				58	19	39	35	4				135	45	90	82	8			
Охрана труда			6				46	14	32	20	12																			
Введение в специальность			1				48	14	34	28	6																			
Национальные кухни			5				84	33	51	43	8																			
Этика, эстетика и культура обслуживания в общественном питании			6			5	119	40	79	65	14																			
Лечебное и функциональное питание			7			6	106	35	71	61	10				58	19	39	31	8											
Основы предпринимательства			8			7	94	31	63	53	10				57	18	39	33	6				37	13	24	20	4			
Безопасность жизнедеятельности			6				104	36	68	60	8																			
Профессиональные модули	10	1	4		2	3	1622	539	1083	541	482		60		153	49	104	58	46				162	54	108	48	30		30	
Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		1			1	171	57	114	54	60																			
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4			3	171	57	114	54	60																			
Учебная практика								час	36	нед	1				час			нед					час			нед				
Производственная практика								час	36	нед	1				час			нед					час			нед				
Экзамен квалификационный	4																													
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1				291	97	194	100	94																			
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4				291	97	194	100	94																			
Учебная практика								час	72	нед	2				час			нед					час			нед				
Производственная практика								час	72	нед	2				час			нед					час			нед				

Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам															
															Курс 4															
									Обязательная						Семестр 7								Семестр 8							
										в том числе					11 2/3 нед								11 1/2 нед							
																		в том числе								в том числе				
	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Лекции, уроки	Лаб/пр. занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.	
2	3	4	5	6	7	8	10	12	15	16	17	18	19	20	75	76	78	79	80	81	82	83	84	85	87	88	89	90	91	92
Экзамен квалификационный	4																													
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукциии	1		1		1	1	400	134	266	108	128		30																	
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			6		6	5	400	134	266	108	128		30																	
Учебная практика								час	108	нед	3				час			нед					час			нед				
Производственная практика								час	144	нед	4				час			нед					час			нед				
Экзамен квалификационный	6																													
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1					153	49	104	58	46				153	49	104	58	46											
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7						153	49	104	58	46				153	49	104	58	46											
Учебная практика								час	48	нед	1			1/3	час		48	нед	1		1/3		час			нед				
Производственная практика		7						час	108	нед	3				час		108	нед	3				час			нед				
Экзамен квалификационный	7																													
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		1				144	48	96	50	46																			
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6				144	48	96	50	46																			
Учебная практика								час	24	нед				2/3	час			нед					час			нед				
Производственная практика								час	72	нед	2				час			нед					час			нед				
Экзамен квалификационный	6																													
Организация работы структурного подразделения	2				1		162	54	108	48	30		30										162	54	108	48	30		30	
Управление структурным подразделением организации	8				8		162	54	108	48	30		30										162	54	108	48	30		30	
Учебная практика								час	18	нед				1/2	час			нед					час		18	нед		1/2		
Производственная практика								час	72	нед	2				час			нед					час		72	нед	2			
Экзамен квалификационный	8																													
Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	2					1	301	100	201	123	78																			
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.	2					1	301	100	201	123	78																			
Учебная практика								час	54	нед	1			1/2	час			нед					час			нед				

Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам															
															Курс 4															
									Обязательная						Семестр 7								Семестр 8							
										в том числе					11 2/3 нед								11 1/2 нед							
																		в том числе								в том числе				
	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Лекции, уроки	Лаб/пр. занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.		Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб/пр.занятия, семинары		Курс. проект.	
2	3	4	5	6	7	8	10	12	15	16	17	18	19	20	75	76	78	79	80	81	82	83	84	85	87	88	89	90	91	92
Производственная практика								час	144	нед	4				час			нед					час			нед				
Экзамен квалификационный	2																													
Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час		1008	нед	28				час		156	нед	4 1/3				час		90	нед	2 1/2			
Учебная практика							час		360	нед	10				час		48	нед	1 1/3				час		18	нед	1/2			
Концентрированная							час		360	нед	10				час		48	нед	1 1/3				час		18	нед	1/2			
Рассредоточенная							час			нед					час			нед					час			нед				
Производственная (по профилю специальности) практика							час		648	нед	18				час		108	нед	3				час		72	нед	2			
Концентрированная							час		648	нед	18				час		108	нед	3				час		72	нед	2			
Рассредоточенная							час			нед					час			нед					час			нед				
Преддипломная практика										нед	4							нед								нед	4			
Государственная итоговая аттестация										нед	6							нед								нед	6			
Подготовка выпускной квалификационной работы										нед	4							нед								нед	4			
Защита выпускной квалификационной работы										нед	2							нед								нед	2			
Подготовка к государственным экзаменам										нед								нед								нед				
Проведение государственных экзаменов										нед								нед								нед				
КОНСУЛЬТАЦИИ по О							100																							
в т.ч. в период обучения по циклам																														
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300								50								50							
в т.ч. в период обучения по циклам																														
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	17	5	39		2	28	6480	2160	4320	2500	1760		60		630	210	420	260	160				621	207	414	262	122		30	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	17	5	39		2	28	6480	2160	4320	2500	1760		60		630	210	420	260	160				621	207	414	262	122		30	
Экзамены (без учета физ. культуры)															**2**								**3**							
Зачеты (без учета физ. культуры)															**1**															
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															**3**								**5**							
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																														
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																							**1**							