

Иркутский областной союз потребительских обществ
Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

УТВЕРЖДЕН приказом директора
№ 4 с-о от 31.08.2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка)

Квалификация: Техник-технолог;
Форма обучения – очная
Срок освоения ППССЗ – **3 года 10 месяцев** на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Практика						Всего учебной нагрузки обучающегося		Количество недель			
			Учебная		Производственная						Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	(по профилю специальности)	(преддипломная)			часов	недель	часов	недель	часов	недель				
	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель	часов	недель				
1	1404	39							1404	39	2		11	52
2	1080	30	324	9	72	2			1476	41	1		10	52
3	972	27	216	6	216	6			1404	39	2		11	52
4	864	24	72	2	108	3	144	4	1188	33	2	6	2	43
Всего	4320	120	612	17	396	11	144	4	5472	152	7	6	34	199

УД.16	Основы проектной деятельности/ История Иркутской области		1		57	18	39	22		39							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				774	258	516	412	0	0	0	56	112	130	86	48	84
ОГСЭ.01	Основы философии		4		56	8	48	6				48					
ОГСЭ.02	История		5		56	8	48	44					48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		194	32	162	162				28	32	24	30	24	24
ОГСЭ.04	Физическая культура		8		324	162	162	160				28	32	24	30	24	24
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		6		90	30	60	12						34	26		
ОГСЭ.06	Основы методологии исследовательской деятельности		8		54	18	36	28									36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				312	104	208	64	0	0	0	118	42	48	0	0	0
ЕН.01	Математика		3		72	24	48				48						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		72	24	48	16					48				
ЕН.03	Химия			4	168	56	112	48			70	42					
П.00	Профессиональный учебный цикл				4440	1096	3344	796	40	0	0	438	710	398	742	528	528
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				1242	414	828	262	0	0	0	210	164	66	48	144	196
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3		70	24	46	16			46						
ОП.02	Физиология питания				54	18	36	10			36						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8	174	58	116	18			0				42	74	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8	168	56	112	32							48	64	
ОП.05	Метрология и стандартизация			5	100	34	66	20					66				
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности			8	88	30	58	18								58	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3к	90	30	60				60						
ОП.08	Охрана труда			4(к)	102	34	68	12			32	36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	102	34	68	48				68					

УП.03	Учебная практика	6			72		72							72			
ПП.03	Производственная практика	6			72		72							72			
пм.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	456	104	352	72	0	0	0	0	0	352	0	0	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	312	104	208	72						208			
УП.04	Учебная практика	6			72	0	72							72			
ПП.04	Производственная практика	6			72	0	72							72			
пм.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			7	504	120	384	68	0	0	0	0	0	0	384	0	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			7	360	120	240	68							240		
УП.05	Учебная практика	7			72	0	72							72			
ПП.05	Производственная практика	7			72	0	72							72			
пм.06	Организация работы структурного подразделения			8	264	76	188	40	20	0	0	0	0	0	0	188	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			8	228	76	152	40	20							152	
УП.06	Учебная практика	8			36	0	36									36	
пм.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			4	543	97	446	100	0	0	0	228	218	0	0	0	
МДК. 07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий				291	97	194	100				120	74				
УП.07	Учебная практика	4			252		252					108	144				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	8			144		144									144	
ВСЕГО					7631	2159	5472	1884	40	612	792	612	864	576	828	576	612

ПА.00	Промежуточная аттестация (в нед)	7		2		1	1	1	1	1		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (в нед)	6								6		
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы (в нед)	4								4		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (в нед)	2								2		
ВСЕГО		дисциплин и МДК	4320	120	612	792	504	576	432	540	432	432
		учебной практики	612	17	0	0	108	216	72	144	72	0
		производ. практики	396	11	0	0	0	72	72	144	72	36
		преддип. практики	144	4	0	0	0	0	0	0	0	144
		экзаменов	19		0	4	0	3	3	3	3	3
		дифф. зачетов	27		2	9	3	4	2	2	0	5
		зачетов	14		1	0	0	3	2	4	2	2