



Утверждаю

Директор АГОУ СО "СТСОиП"

И. П. Новикова

20 __ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Свердловской области

«Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

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 – 2 года и 10 мес.

на базе среднего общего образования

2016 год

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	4,44	1,8	6	0	2	0	11	25,2
II курс	4,44	1,9	7	0	1	0	11	25,3
III курс	4,44	0	2	4	1	6	2	19,4
Всего	13,32	3,7	15	4	4	6	24	70,0

План учебного процесса
(основная профессиональная образовательная программа СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

заочное обучение, срок обучения 2 года 10 мес. (2016 - 2019 уч. год)

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)								сокращение (час.)	Формы промежуточной аттестации после сокращения				Учебная нагрузка обучающихся после сокращения (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		зачет	дифференцированный зачет	контрольная работа	экзамен	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка							Всего занятий	в том числе	лекций	лабор и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 курс			2 курс		3 курс			
								Всего занятий	лекций	лабор и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.							3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.					
																								0,6 нед	3,8 нед	2,2 нед	2,2 нед	2,2 нед
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	зачет	дифференцированный зачет	контрольная работа	экзамен	15	16	17	18	21	22	23	24	25	26		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/2/0				630	570	60	30	30	0	0	0	2/2/0				60	34	26	0	12	14	16	12	6	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	1				64	52	12	8	4			1				12	10	2					8	4			
ОГСЭ.02	История	1				64	52	12	8	4			1				12	10	2		8	4						
ОГСЭ.03	Иностранный язык		1	1		178	146	32	10	22				1	1		32	10	22		4	8	6	8	6			
ОГСЭ.04	Физическая культура		1	1		324	320	4	4	0				1	1		4	4				2	2					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/1/1				312	264	48	24	24	0	0	0	1/1/1				48	22	22	0	0	10	10	2	26	0	
ЕН.01	Математика		1	1		90	78	12	6	6				1	1		12	6	6			10	2					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	1				48	38	10	6	4			1				10	4	2			8	2					
ЕН.03	Химия			1	1	174	148	26	12	14					1	1	26	12	14						16			
П.00	Профессиональный цикл	15/17/9				3432	2900	532	274	228	30	160	160	11/15/6				372	190	152	30	12	112	54	66	48	80	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9/3/2				1762	1498	264	146	118	0	112	112	6/3/0				152	86	66	0	12	16	16	16	24	68	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1		1		68	58	10	6	4		10					0											
ОП.02	Физиология питания	1		1		68	58	10	6	4		10					0											
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья (кальк и уч 16)		1	1		194	164	30	18	12		12		1	1		18	10	8		12	6						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности (авт.бухг уч 34)		1			305	259	46	28	18				1			46	28	18							46		
ОП.05	Метрология и стандартизация	1				68	58	10	6	4			1				10	6	4			10						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	1				44	36	8	6	2			1				8	6	2				8					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (маркет. 12, менедж. 14)		1	1		264	230	34	20	14		8		1	1		26	12	14					16	10			
ОП.08	Охрана труда	1				52	46	6	6	0			1				6	6	0							6		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1				102	86	16	6	10		8	1				8	4	4			8						
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	1	150	126	24	12	12		24					0											
ОП.12	Деловая культура	1				75	63	12	6	6			1				12	6	6						12			
ОП.13	Рисование и лепка	1				102	86	16	6	10		16					0											
ОП.16	Товароведение пищевых продуктов			1	1	150	126	24	12	12		24					0											
ОП.20	Технологическое проектирование предприятий общественного питания	1		1		120	102	18	8	10			1		1		18	8	10						2	16		
ПМ.00	Профессиональные модули	6/14/7				1670	1402	268	128	110	30	48	48	5/12/6				220	104	86	30	0	96	38	50	24	12	

ММ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					1	141	119	22	10	12	0	0				1	22	10	12	0	0	22	0	0	0	0										
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		1	1			141	119	22	10	12					1	1	22	10	12			22														
УП.01	Учебная практика		1				36		36									36					36														
ПП.01	Производственная практика			1			72		72								1	72					72														
ММ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции					1	141	115	26	12	14	0	0				1	26	12	14	0	0	26	0	0	0	0										
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (леч. Пит 4)		1	1			141	115	26	12	14					1	1	26	12	14			26														
УП.02	Учебная практика		1				36		36							1		36					36														
ПП.02	Производственная практика			1			72		72							1		72					72														
ММ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					1	315	261	54	30	24	0	0				1	54	30	24	0	0	48	6	0	0	0										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. (лечеб. пит 6)		1	1			315	261	54	30	24					1	1	54	30	24			48	6													
УП.03	Учебная практика		1				36		36							1		36					36														
ПП.03	Производственная практика			1			72		72							1		72					72														
ММ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					1	315	265	50	26	24	0	0				1	50	26	24	0	0	0	32	18	0	0										
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	1			315	265	50	26	24					1	1	50	26	24			32	18													
УП.04	Учебная практика		1				36		36							1		36					36														
ПП.04	Производственная практика			1			180		180							1		180					180														
ММ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов					1	142	120	22	10	12	0	0				1	22	10	12	0	0	0	0	0	10	12										
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		1	1			142	120	22	10	12					1	1	22	10	12						10	12										
УП.05	Учебная практика		1				36		36							1		36								36											
ПП.05	Производственная практика			1			72		72							1		72								72											
ММ.06	Организация работы структурного подразделения					1	300	254	46	16	0	30	0				1	46	16	0	30	0	0	0	32	14	0										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации (экон пре 16)		1	1			300	254	46	16	0	30				1	1	46	16	0	30				32	14											
ПП.06	Производственная практика			1			72		72							1		72							72												
ММ.07	Выполнение работ по профессии повар					1	316	268	48	24	24	0	48					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар		1	1			316	268	48	24	24		48					0																			
УП.07	Учебная практика		1				72		72				72					0																			
ПП.07	Производственная практика			1			216		216				216					0																			
Всего по циклам			18/20/10				4374	3734	640	328	282	30	160				14/18/7	480	246	200	30	24	136	80	80	80	80										
УП.00	Учебная практика						252	0	252				72				180				0	108	36	0	36	0											
ПП.00	Производственная практика						756	0	756				216				540				0	216	180	72	72	0											
ПА.00	Промежуточная аттестация				5 нед											1 нед								1	1	1	1										
ПДП.00	Преддипломная практика				4 нед																						4										
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				6 нед																						6										
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 100 час.)																						24	136	80	80	80	80										
Преддипломная практика с 22.04.2019 по 18.05.2019г. (всего 4 нед)																						0	108	36	0	36	0										
Государственная итоговая аттестация																						0	216	180	72	72	0										
1. Дипломная работа																						0	2	1	1	2	1										
Выполнение дипломной работы с 22.05.2019 г. по 15.06.2019 г (всего 4 нед.)																						0	6	4	2	4	2										
Защита дипломной работы с 17.06.2019 г. по 29.06.2019 г. (всего 2 нед)																						0	5	3	2	2	2										
							Всего																														
							Дисциплины и МДК																		24	136	80	80	80	80							
							Учебной практики																		0	108	36	0	36	0							
							Производственной практики																		0	216	180	72	72	0							
							Преддипломной практики																		0	2	1	1	2	1							
							Экспертных																		0	6	4	2	4	2							
							Дифф. зачетов																		0	5	3	2	2	2							
							Зачетов																		0	5	3	2	2	2							

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности
СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование кабинета
2.	Безопасности жизнедеятельности, информационных технологий и логистики
3.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания
4.	Кабинет товароведения и экспертизы качества товаров
5.	Кабинет технологий и организации питания
7.	Кабинет математики и статистики
8	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
11.	Кабинет естественнонаучных дисциплин
12.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
13.	Кабинет химии, микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный зал
	Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (общежитие)
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актовый зал