

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"
Кочубеевский гуманитарно-технический колледж - филиал государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 14 от 30.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Олешкевич Т.А.

20 23 г.

19.02.10

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Направленность образовательной программы: естественнонаучная

Кафедра: дисциплин профиля «Промышленная экология и биотехнологии, сервис и туризм»

Факультет: Кочубеевский гуманитарно-технический колледж - филиал государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"

Квалификация: <u>Технолог</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>очная форма</u>
Срок получения образования по ОП: <u>3 г. 10 м.</u>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <u>основное общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану)	<u>2020</u>
Учебный год	<u>2023-2024</u>
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 384 от 22.04.2014</u>

СОГЛАСОВАНО

- Проректор по УР _____ / Соловьева Н.В./
- Начальник УМУ _____ / Дроздова Е.С./
- Директор КГТК-филиал НГГТИ _____ / Малхозов В.А./
- Зам. директора по УР _____ / Вербя И.М./
- Зам. директора по ПО _____ / Юскович Э.Р./
- Председатель МК _____ / Громова Н.Г./

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0800 19.02.10-14-оfo-2023.plx', код направления 19.02.10, год начала подготовки 2020

		Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспер тное	По плану	Обяз. нагр.	ИП	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2106	2106	1404	39	697	100%	0%	100%	0%
ОУЦ.Общеобразовательный учебный цикл							2106	2106	1404	39	697	2106		1404	
+	УПБУ	Учебные предметы базового уровня	222		122223		1523	1523	1024	39	496	1523		1024	
+	УПБУ.01	Русский язык	2				188	188	134		53	188		134	
+	УПБУ.02	Литература			2		184	184	134		50	184		134	
+	УПБУ.03	Иностранный язык	2				176	176	122		53	176		122	
+	УПБУ.04	История			2		162	162	112		50	162		112	
+	УПБУ.05	Обществознание			2		184	184	134		50	184		134	
+	УПБУ.06	Астрономия			1		56	56	34		22	56		34	
+	УПБУ.07	Естествознание	2				203	203	112	39	90	203		112	
+	УПБУ.08	Физическая культура			2		234	234	156		78	234		156	
+	УПБУ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			3		136	136	86		50	136		86	
+	УПУУ	Учебные предметы углубленного уровня	333				583	583	380		201	583		380	
+	УПУУ.01	Родной язык (русский)	3				76	76	56		20	76		56	
+	УПУУ.02	Математика	3				285	285	190		94	285		190	
+	УПУУ.03	Химия	3				222	222	134		87	222		134	
+	ОУЦ.11	Предлагаемые ОО													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4374.7	4374.7	2916.7		1447	3061.7	1313	2036.7	880
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							873	873	514		357	630	243	420	94
+	ОГСЭ.01	Основы философии	7				70	70	48		21	62	8	48	
+	ОГСЭ.02	История			7		70	70	48		22	64	6	48	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык	8				274	274	162		111	180	94	162	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8		324	324	162		162	324		162	
+	ОГСЭ.05	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму			1		57	57	34		23		57		34
+	ОГСЭ.06	Психология общения			8		78	78	60		18		78		60
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							452	452	314		137	312	140	208	106
+	ЕН.01	Математика			4		88	88	60		28	76	12	52	8
+	ЕН.03	Экологические основы природопользования			6		96	96	68		28	82	14	58	10
+	ЕН.04	Химия	4				107	107	80		26	93	14	70	10
+	ЕН.02	Информатика			4		79	79	50		29	33	46	16	34
+	ЕН.05	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики			3		82	82	56		26	28	54	12	44
П.Профессиональный учебный цикл							3049.7	3049.7	2088.7		953	2119.7	930	1408.7	680
ОП.Общепрофессиональные дисциплины							1325	1325	920		397	623	702	416	504
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4				104	104	70		33	58	46	36	34
+	ОП.02	Физиология питания	5				83	83	56		25	47	36	30	26
+	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				181	181	126		55	113	68	68	58
+	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8		106	106	70		36	66	40	38	32
+	ОП.05	Метрология и стандартизация	7				96	96	66		29	54	42	36	30
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8				88	88	60		27	44	44	32	28
+	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6				110	110	68		40	68	42	38	30

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0800 19.02.10-14-оfo-2023.plx', код направления 19.02.10, год начала подготовки 2020

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.			
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	По плану	Обяз. нагр.	ИП	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть		
Считать в плане	Индекс	Наименование															
+	ОП.08	Охрана труда			4		84	84	60		24	48	36	34	26		
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6		68	68	68			68		68			
+	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			2		96	96	66		30	14	82	8	58		
+	ОП.11	Организация обслуживания	7				124	124	84		40	16	108	10	74		
+	ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания	2				95	95	66		28	13	82	8	58		
+	ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	8				90	90	60		30	14	76	10	50		
ПМ.Профессиональные модули							1724.7	1724.7	1168.7		556	1496.7	228	992.7	176		
+	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3		233		157.1	157.1	114.1		43	139.1	18	100.1	14		
+	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3		157	157	114		43	139	18	100	14		
+	УП.01.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			2		36	36				36					
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3		72	72				72					
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	3				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1			
+	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4		444	4	284.1	284.1	186.1		98	264.1	20	170.1	16		
+	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4	4	284	284	186		98	264	20	170	16		
+	УП.02.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			4		72	72				72					
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			4		72	72				72					
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	4				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1			
+	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5		555	5	298.1	298.1	208.1		90	280.1	18	196.1	12		
+	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			5	5	298	298	208		90	280	18	196	12		
+	УП.03.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			5		72	72				72					
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			5		144	144				144					
+	ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	5				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1			
+	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66		56		240.1	240.1	158.1		82	224.1	16	148.1	10		
+	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				240	240	158		82	224	16	148	10		

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0800 19.02.10-14-оfo-2023.plx', код направления 19.02.10, год начала подготовки 2020

				Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.	
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	По плану	Обяз. нагр.	ИП	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
+	УП.04.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				5		72	72				72			
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				6		72	72				72			
+	ПМ.04.ЭК	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>		6				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1	
+	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		6		666		243.1	243.1	158.1		85	225.1	18	146.1	12
+	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				6		243	243	158		85	225	18	146	12
+	УП.05.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				6		72	72				72			
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				6		72	72				72			
+	ПМ.05.ЭК	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>		6				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1	
+	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		8		888		172.1	172.1	118.1		54	158.1	14	108.1	10
+	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				8		172	172	118		54	158	14	108	10
+	УП.06.01	Учебная практика по организации работы структурного подразделения				8		36	36				36			
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации работы структурного подразделения				8		72	72				72			
+	ПМ.06.ЭК	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>		8				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1	
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар		7		777		330.1	330.1	226.1		104	206.1	124	124.1	102
+	МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания				7		330	330	226		104	206	124	124	102
+	УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар				7		72	72				72			
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар				7		72	72				72			
+	ПМ.07.ЭК	<i>Квалификационный экзамен</i>		7				0.1	0.1	0.1			0.1		0.1	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				8		144	144				144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216				216			
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144				144			
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы						72	72				72			

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0800 19.02.10-14-оfo-2023.plx', код направления 19.02.10, год начала подготовки 2020

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии
10	психологии и дефектологии