Согласовано

2019 - 2020 уч.год

"Утверждаю"
Директор ГКПОУ "КБТТК"
Карданов Х. А.

Учебный план

Основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного казенного профессионального образовательного учреждения
"Кабардино-Балкарского торгово-технологического колледжа"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10. "Технология продукции общественного питания "

по программе базовой подготовки
квалификация "Техник-технолог"
Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

1. 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 курсам
			по профилю специальности	преддипломная практика				
1	2	3	4	**5**	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	32	7			2		11	52
3 курс	32	8			1		11	52
4 курс	17	3	9	4	2	6	2	43
Всего	120	14	12	4	7	6	35	199

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, ДКК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающегося (час)					1 курс		II курс		III курс		4 курс	
										Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 семестр Т-17	II семестр Т-22 ПА-2	3 семестр Т-14 УП-3 ПА-1	4 семестр Т-18 УП 4 ПА-1	5 семестрТ 13 УП- 4	6 семестр Т-19 УП-4 ПА-1	7 семестр Т-17	8 семестр УП-3 ПП-9 ПА-2 ПДП-4 ГИА-6
												Всего занятий	в том числе лабораторных и практич. работ	курсовая работа								
0.0	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**2106**	**702**	**1404**	**564**		**612**	**792**						
ОУД01.	Русский язык и литература		ЭК							**342**	**114**	228	90		102	126						
ОУД02.	Иностранный язык		З							**176**	59	117	115		68	49						
ОУД 03.	Математика		ЭК							228	**76**	152	102		**68**	**84**						
ОУД 04.	История		З							176	58	117			**68**	49						
ОУД 05.	Физическая культура		ДЗ							256	85	171	169		68	103						
ОУД 06.	**ОБЖ**		З							105	35	70	36		34	36						
Итого										**1283**	**428**	**855**			**408**	**447**						
ОУД 07.	Информатика		З							117	39	78	60		34	44						
ОУД 08.	Физика		ДЗ							117	39	78	34		34	44						
ОУД 09.	Химия		ЭК							162	54	108	34		34	74						
ОУД 10.	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ							162	54	108			34	74						
ОУД 11.	Биология		З							104	35	69			34	35						
ОУД 12.	География									108	36	72	8		34	38						
ОУД 13.	Экология									54	18	36	10			36						
	Национальнорегиональный компонет									**162**	**54**	**108**	**44**									
	Культура народов КБР				3					72	24	48	14					48				

		Родной язык				З					90	30	60	30				30	30				
		Итого									824	275	549			204	345						
	огсэ.оо	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									630+168 (вар.часть)	210+56 (вар.часть)	420+112 (вар. часть)	376									
	ОГСЭ.01	Основы философии						дз			75	24	51							13	38		
	ОГСЭ.02	История			-	дз					72	24	48					24	24				
	огсэ.оз	Иностранный язык					-		дз		243	81	162	162						39	57	68	
	ОГСЭ.04	Физическая культура			-	З	-	З	дз		243	81	152	160				24	30	39	38	68	
	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи						дз			84	28	56	26						39	19		
	ОГСЭ.06	Социально-психологические аспекты личности						З			84	28	56	28						39			
	ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл									312	104	208	88									
	ЕН.01	Математика						З			56	20	38	24							38		
	ЕН.02	Экологические основы природопользования						З			48	16	32	10							38		
	ЕН.О3	Физическая и коллоидная химия					-	дз			87	29	58	24						39	19		
	ЕН.04	Аналитическая химия							дз		117	39	78	30								68	
	П.00	Профессиональный цикл									2136	**712**	**1424**										
	оп.оо	Общепрофессиональные дисциплины									624+630 (вар.часть)	208+210 (вар.часть)	416+420 (вар.часть)	254									
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			-	ДЗ					96	32	64	14				32	32				
	ОП.02	Физиология питания				дз					84	28	56	12					56				
	оп.оз	Организация хранения и контроль запасов сырья						З			63	21	42	10						26	19		
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					-	дз			102	34	68	50						26	38		
	ОП.05	Метрология и стандартизация					-	З			72	24	48	10						26	19		
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз			48	16	32	8						13	19		
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						дз			135	45	90	22						39	38		
	ОП.08	Охрана труда							з		48	16	32	10								34	
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности					-	З			105	35	77	14						39	38		
	оп.10	Товароведение продовольственных товаров				э	-				120	40	80	20				40	40				
	ОП.11	Организация производства ПОП			-	-	э				135	45	96	24				30	40	26			
	ОП.12	Организация обслуживания в ПОП							Э		126	42	68	30								68	

	0П.13	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП							дз		120	40	80	30								68	
	ПМ.00	Профессиональные модули									1512+336 (вар.часть)	504+112 (вар.часть)	1008+224 (вар.часть)	384	20(курс.проект)								
	ПМ.01	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции									156+162(УП)	52+54 (УП)	104+108(УП)	36				104+108 (УП)					
	МДК.О1.О1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			экз													104					
	УП 01.	Учебная практика																108					
	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции									264+216 (УП)	88+72 (УП)	176+144 (УП)	60					176+144 (УП)				
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				экз																	
	УП 02.	Учебная практика																	144				
	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции									330+216 (УП)	110+72 (УП)	220+144 (УП)	90						216+144 (УП)			
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						экз												26	190		
	УП 03.	Учебная практика																		72	72		
	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий									174+216 (УП)	58+72 (УП)	116+144 (УП)	50							115+144 (УП)		
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий						экз												39	76		
	УП04.	Учебная практика																		36	72		
	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов									168+162 (УП)	56+54 (УП)	112+108 (УП)	40	20 курс.проект. 7 семестр							119	108(УП)+ 324(ПП)
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								экз												119	
	УП 05.	Учебная практика																					108

	ПМ.06	Организация работы структур подразделения								эк	168	56	112	68										
	МДК.06.01	Управление структурным отделением организации																					119	
	ПП.06.01.	Практика по профилю специальности											324 (ПП)											ПП 324.
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (повар, официант) должностям служащих									513	171	342											
	МДК.07.01	Кулинария			-	э					168	56	112					68	44					
	МДК 07.02.	Оборудование ПОП			э						102	34	68	24				68						
	МДК 07.03.	Организация и технология обслуживания в барах			дз						81	27	54	24				54						
	МДК 07.04.	Организация и технология обслуживания питанием в ПГХ				дз					162	54	108						108					
	МДК 07.05.	Национальная кухня КБР				З					75	25	50	12				30	20					
		Всего теоретического обучения									6480	2160	4320	1708		612	792	504	648	468	684	216	396	
	УП.00	Учебная практика 28 недель																						
	ПП.00	Производственная практика 18 недель									972	324	648					108	144	144	144	108		
		(практика по профилю специальности) 9 недель								эк	540	180	360										324	
	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная) 4недели								эк	216	72	144										144	
	ПА.00	Промежуточная аттестация																						
	ГИА - 00	Государственная (итоговая) аттестация 6 недель																						
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы 4 недели																						
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы 2 недели																						
	ВК.00	Время каникулярное 23 недели																						
		Консультации											400				100		100		100		100	
		Всего									8208	2736	5872	1708		612	892	612	892	612	928	648	820	
															Дисциплины МДК	12	12	11	12	7	14	6	9	
															экз	-	3	2	4	2	2	-	5.	
															дз	-	3	1	4		4	1	4	
															ЗАЧ	-	5	-	3	1	5	-	1	
		Выполнение выпуск.квал. работы!	с 18.05-15.06																					
		Защита выпуск.квал. работы	с 16.06-30.06																					