

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования

"Международный колледж сервиса"

по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе подготовки специалистов среднего звена (базовая подготовка)

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
					всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)	17 недель (17 нед. т/о)	23 недели (22 нед. т/о + 1 нед. УП)	16 недель (15 нед. т/о + 1 нед. УП)	23 недели (18 нед. т/о + 2 нед. УП + 3 нед. ПП)	16 недель (13 нед. т/о + 2 нед. УП + 1 нед. ПП)	24 недели (15 нед. т/о + 6 нед. УП + 3 нед. ПП)	16 недель (10 нед. т/о + 3 нед. УП + 3 нед. ПП)	20 недель (10 нед. т/о + 3 нед. ПП)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
О.00	Общеобразовательный цикл	_/6ДЗ/5Э	2106	702	1404	1101	303			612	547	185	60					
ОДБ.01	Русский язык	__,Э	117	39	78	68	10			36	20	22						
ОДБ.02	Литература	__,Э	175	58	117	117				54	40	23						
ОДБ.03	Иностранный язык	__,ДЗ	117	39	78		78			36	42							
ОДБ.04	История	__,Э	176	59	117	117				54	40	23						
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	__,Э	176	59	117	117				54	40	23						
ОДБ.06	Химия	__,Э	117	39	78	60	18			36	42							
ОДБ.07	Биология	__,ДЗ	117	39	78	78				36	42							
ОДБ.08	Физическая культура	3,ДЗ	175	58	117		117			54	63							
ОДБ.09	ОБЖ	__,ДЗ	105	35	70	50	20			36	34							
ОДП.10	Математика	__,Э	393	131	262	262				68	66	68	60					
ОДП.11	Информатика и ИКТ	__,ДЗ	120	40	80	20	60			44	36							
ОДП.12	Физика	__,ДЗ	201	67	134	134				68	40	26						
ОДП.13	Татарский язык	__,ДЗ	117	39	78	78				36	42							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	43/1ДЗ/	864	288	576	252	324					126	132	134	104	44	36	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	56	8	48	48								48				
ОГСЭ.02	История	__,3	56	8	48	48						24	24					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	__,__,__,ДЗ	194	32	162		162					38	28	26	30	24	16	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162		162					30	36	26	30	20	20	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	__,3	117	39	78	78								34	44			
ОГСЭ.06	Татарская литература	__,3	117	39	78	78						34	44					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	23/__/1Э	312	104	208	192	16					28	88	92				
ЕН.01	Математика	3	60	20	40	40							40					

ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32	32						32				
ЕН.03	Химия	_,_Э	204	68	136	120	16				28	48	60			
П.00	Профессиональный цикл															
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	43/6ДЗ/1Э	744	248	496	410	66	20			128	200	90	30	0	48
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	72	24	48	48					24	24				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	32					32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	_,ДЗ	102	34	68	68					14	54				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	_,ДЗ	72	24	48	20	28				24	24				
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	48	16	32	32							32			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3	48	16	32	32							32			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	_,Э	84	28	56	26	10	20					26	30		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	32						32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	_,ДЗ	102	34	68	40	28				34	34				
ОП.10	Профессиональная этика	3	48	16	32	32						32				
ОП.11	Инноватика	3	72	24	48	48										48
ПМ.00	Профессиональные модули	_/15ДЗ/13Э	2454	818	2644	1120	1504	20		245	145	348	260	730	532	384
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	_/2ДЗ/1Эк	150	50	244	62	182									
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	_,ДЗ	150	50	100	62	38					64	36			
УП.01	Учебная практика	_,_			108		108					36	72			
ПП.01	Практика по профилю специальности	ДЗ			36		36						36			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	_/1ДЗ/1Эк	108	36	144	40	104									
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	108	36	72	40	32						72			
УП.02	Учебная практика	_			36		36							36		
ПП.02	Практика по профилю специальности	_			36		36							36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	_/_/1Эк	387	129	438	110	328									
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	_,_	387	129	258	110	148						44	214		
УП.03	Учебная практика	_			108		108							108		
ПП.03	Практика по профилю специальности	_			72		72							72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_/2ДЗ/1Эк	240	80	268	100	168									
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_,ДЗ	240	80	160	100	60							84	76	

УП.04	Учебная практика	—			72		72							36	36			
ПП.04	Практика по профилю специальности	ДЗ			36		36								36			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	_/ДЗ/1Эк	132	44	196	64	132											
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	_ДЗ	132	44	88	64	24							44	44			
УП.05	Учебная практика	—			72		72							36	36			
ПП.05	Практика по профилю специальности	—			36		36								36			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	_/7ДЗ/3Э	804	268	716	414	282	20										
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	ДЗ,Э	282	94	188	120	48	20							78	110		
МДК.06.02.	Экономика и бухгалтерский учет	—,Э	183	61	122	100	22								68	54		
МДК.06.03.	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	48	16	32	26	6							32				
МДК.06.04.	Моделирование профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	32								32				
МДК.06.05.	Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	ДЗ,ДЗ	183	61	122	100	22								50	72		
МДК.06.06.	Технология и организация специальных видов питания	ДЗ	60	20	40	36	4									40		
УП.06	Учебная практика	—			36		36								36			
ПП.06	Практика по профилю специальности	_ДЗ			144		144								36	108		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего Повар	_/2ДЗ/5Э	633	211	638	330	308											
МДК.07.01.	Товароведение продовольственных товаров	Э	75	25	50	40	10			50								
МДК.07.02.	Экономические основы производственной деятельности	Э	60	20	40	30	10			40								
МДК.07.03.	Организация производства	_ДЗ	90	30	60	50	10			24	36							
МДК.07.04.	Организация обслуживания	—,Э	105	35	70	58	12			23	23	24						
МДК.07.05.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	22	10			32								
МДК.07.06.	Технологии приготовления блюд	—,Э	255	85	170	130	40			40	50	80						
УП.07	Учебная практика	—,—			108		108			36	36	36						
ПП.07	Практика по профилю специальности	—			108		108					108						
		Всего:	103/28ДЗ/20Э	6480	2160	5328	1912	1972	40	612	828	576	828	576	864	576	468	
ПДП.00	Преддипломная практика																	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																	
ГИА.01	Выполнение дипломной работы																	
ГИА.02	Защита дипломной работы																	
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	дисциплин и МДК		612	792	540	648	468	540	360	360			
						учебной практики			36	36	72	72	216	108				
Государственная (итоговая) аттестация						практики по профилю специальности					108	36	108	108	108			
1.1. Дипломная работа						преддипломной практики											144	
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)						экзаменов		0	3	3	4	2	3	2	3	2	3	
Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июля (всего 2 нед.)						диф. зачетов		0	6	3	5	3	2	5	4	4	4	
						зачетов		0	0	0	4	4	1	0	1	0	1	