

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»



УТВЕРЖДЕН

Директор ГБПОУ ЛРМК

М. Н. Тарасенко

«29» июня 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ: 3 года 10 мес.

Уровень образования: основное общее образование

3. План учебного процесса

Индекс	Название циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестре)											
		Экзамены (семестр)	Курсовые работы (проекты)	Зачеты (семестр)	Индивидуальный проект	Максимальный объем учебной нагрузки	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	Аудиторная работа обучающегося	в том числе:				1 курс		Всего за 1 курс	2 курс		Всего за 2 курс	3 курс		Всего за 3 курс	4 курс		Всего за 4 курс
									Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Выполнение курсовых работ (проектов) / Индивидуальный проект	1 сем	2 сем	3 сем		4 сем	5 сем		6 сем	7 сем		8 сем		
												17 недель	23 недели										13 недель	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2106	702	1404	682	650	20	528	684	1212	192	0	192							
	Общеобразовательные учебные дисциплины					2106	702	1404	682	650	20	528	684	1212	192	0	192							
ОУД.01	Русский язык	3		1*,2		162	54	108	54	54		38	32	70	38		38							
ОУД.02	Литература			2,3*		176	59	117	59	59		34	45	79	38		38							
ОУД.03	Родной язык			2*		72	24	48	24	24			48	48			0							
ОУД.04	Иностранный язык	2				176	59	117	59	59		51	66	117			0							
ОУД.05	Математика	3		1*,2		351	117	234	117	117		50	68	118	116		116							
ОУД.06	История (у)			2*	2*	323	108	215	108	78	20	104	111	215			0							
ОУД.07	Физическая культура			2*		176	59	117	59	59		51	66	117			0							
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2*		105	35	70	35	35		34	36	70			0							
ОУД.09	Астрономия			2*		54	18	36	18	18			36	36			0							
ОУД.10	Информатика (у)	2		1		150	50	100	50	50		50	50	100			0							
ОУД.11	Экономика (у)			2*		182	61	121	40	38		55	66	121			0							
ОУД.12	Естествознание			2*		182	61	121	61	61		61	60	121			0							
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ					4374	1458	2916	1186	1708	20	84	36	120	276	396	672	468	756	1224	504	396	900	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					684	228	456	80	376		36	0	36	40	96	136	52	84	136	104	44	148	
ОГСЭ.01	Основы философии			7*		64	16	48	24	24				0			0		0	48			48	
ОГСЭ.02	История			4*		64	16	48	24	24				0	48	48	0		0	0			0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			3,4*,5,6*,7,8*		178	16	162	12	150			0	20	24	44	26	42	68	28	22		50	
ОГСЭ.04	Физическая культура			3,4*,5,6*,7,8*		324	162	162	20	142			0	20	24	44	26	42	68	28	22		50	
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности			1		54	18	36	0	36		36		36			0		0				0	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					312	104	208	106	102		0	0	0	38	30	68	36	34	70	0	70	70	
ЕН.01	Математика			6*		105	35	70	36	34				0			0	36	34	70			0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8		105	35	70	36	34				0			0			0		70	70	
ЕН.03	Химия			4*		102	34	68	34	34				0	38	30	68		0	0			0	
П.00	Профессиональный цикл					3378	1126	2252	1000	1230	20	48	36	84	198	270	468	380	638	1018	400	282	682	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					1440	480	960	468	490	0	48	0	48	0	72	72	148	314	462	204	174	378	
	Общепрофессиональные дисциплины цикла ППССЗ					702	234	468	220	246	0	48	0	48	0	36	36	112	164	276	108	0	108	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1		72	24	48	24	24		48		48			0		0				0	
ОП.02	Физиология питания			4		54	18	36	18	16				0	36	36			0				0	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	6				150	50	100	50	50				0			0	42	58	100			0	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7*		60	20	40	20	20				0			0		0	40			40	
ОП.05	Метрология и стандартизация			6		54	18	36	18	18				0			0	36	36				0	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5		54	18	36	18	18				0			0	36	36				0	

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7*		102	34	68	34	34				0			0	68		68			
ОП.08	Охрана труда			6		54	18	36	18	18				0			0	36	36	0			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6*		102	34	68	20	48				0		34	34	68	0				
	Общепрофессиональные дисциплины из вариативной части					738	246	492	248	244	0	0	0	0	0	36	36	36	150	186	96	174	270
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места			4		54	18	36	18	18				0		36	36		0				0
ОП.11	Экономика отрасли			8*		162	54	108	54	54				0			0	0	60	48			108
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			6		153	51	102	52	50				0		36	66	102					0
ОП.13	Анализ финансово-хозяйственной деятельности			8*		135	45	90	46	44				0			0			90			90
ОП.14	Контроль качества			6		72	24	48	24	24				0			48	48					0
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			8		54	18	36	18	18				0			0			36			36
ОП.16	Основы военной службы			6*		54	18	36	0	36				0			36	36					0
ОП.16	Методическое обеспечение ВКР			7		54	18	36	36	0				0			0		36				36
ПМ.00	Профессиональные модули					1938	646	1292	532	740	20	0	36	36	198	198	396	232	324	556	196	108	304
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4***				216	72	144	58	86		0	0	0	72	72	144	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4*		216	72	144	58	86		0	72	72	144			0					0
УП.01	Учебная практика(концентрировано)			4*								0		36	36			0					0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*								0		72	72			0					0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4***				216	72	144	58	86		0	0	72	72	144	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4*		216	72	144	58	86		0	72	72	144			0					0
УП.02	Учебная практика(концентрировано)			4*								0		36	36			0					0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			4*								0		72	72			0					0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5***	5			348	116	232	94	118	20	0	0	0	0	0	232	0	232	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5	5*			348	116	232	94	118	20	0				0	232		232				0
УП.03	Учебная практика(концентрировано)			5*								0				36		36					0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			5*								0				72		72					0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6***				270	90	180	72	108		0	0	0	0	0	180	180	0	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6*		270	90	180	72	108		0				180	180						0
УП.04	Учебная практика											0				0		0					0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6*								0				72	72						0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	6***				216	72	144	58	86		0	0	0	0	0	144	144	0	0	0	0	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6*		216	72	144	58	86		0				144	144						0
УП.05	Учебная практика											0				0		0					0
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			6*								0				36	36						0
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8***				216	72	144	72	72		0	0	0	0	0	0	0	36	108			144
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8				216	72	144	72	72		0				0		0	36	108			144
УП.06	Учебная практика											0				0		0					0
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			8*								0				0		0		72			72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	3**				135	45	90	36	54	0	0	36	36	54	0	54	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			2,3		63	21	42	17	25		24	24	18		18			0				0
МДК.07.02	Оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий			3*		54	18	36	14	22			36		36			0					0
МДК.07.03	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе			2		18	6	12	5	7		12	12			0			0				0
УП.07	Учебная практика (распределено)			2,3*								108	108	108		108			0				0

ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)																														
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	4**			81	27	54	22	32	0	0	0	0	0	54	54	0	0	0	0	0	0									
МДК.08.01	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		4		30	10	20	8	12				0		20	20			0			0									
МДК.08.02	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции		4*		33	11	22	9	13				0		22	22					0	0									
МДК.08.03	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе		4		18	6	12	5	7				0		12	12					0	0									
УП.08	Учебная практика (рассредоточено)		4*										0		216	216					0	0									
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)												0			0					0	0									
ПМ.09	Организация процесса приготовления продукции в лечебной кулинарии	7***			120	40	80	32	48			0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	80								
МДК.09.01	Технология приготовления продукции в лечебной кулинарии		7*		120	40	80	32	48				0			0			0	80		80									
УП.09	Учебная практика		7*										0			0				36		36									
ПП.09	Производственная практика (по профилю специальности)												0			0					0	0									
ПМ.10	Выпечка осетинских пирогов	7***			120	40	80	32	48			0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	80								
МДК.10.01	Технология приготовления осетинских пирогов	7			120	40	80	32	48				0			0			0	80		80									
УП.10	Учебная практика		7*										0			0				36		36									
ВСЕГО ПО СЕМЕСТРАМ И КУРСАМ:					6480	2160	4320	1868	2358	40	612	720	1332	468	396	864	468	756	1224	504	396	900									
Всего в неделю:											36	36		36	36		36	36		36	36										
ИТОГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ:																															
	Консультации							400						100			100			100		100									
ПА.00	Промежуточная аттестация							252						36			72			72		72									
	Экзамены							252						36			72			72		72									
	Учебная и производственная практика							1008			0	108	108	108	432	540	108	108	216	72	72	144									
УП.00	Учебная практика							612			0	108	108	108	288	396	36	0	36	72	0	72									
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)							396			0	0	0	0	144	144	72	108	180	0	72	72									
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)							144													144	144									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация							216													216	216									
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы							144													144	144									
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы							72													72	72									
ИТОГО:									6340					1576		1576			1612			1576									
Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год																															
Дисциплины и МДК											612	720	1332	468	396	864	468	756	1224	504	396	900									
Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая часы на рассредоточенную практику											36	36	0	36	36	0	36	36	0	36	36										
Учебная практика											0	108	108	108	288	396	36	0	36	72	0	72									
Производственная практика (по профилю специальности)											0	0	0	0	144	144	72	108	180	0	72	72									
Экзаменов												2		3	3		2	3		3	2										
Дифференцированных зачетов по учебным циклам ППССЗ (без физкультуры)											2	7		3	12		2	8		6	4										
Курсовых работ (проектов)																		1													
Зачетов											3	6		3	4		3	4		3	1										

Условные обозначения:

* - дифференцированный зачет

** Квалификационный экзамен

*** Комплексный экзамен