

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



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

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	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4*	216	72	144	58	86				0	72	72	144			0			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	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	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			0	36		36				0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			5*									0			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	0	0	180	180	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6*	270	90	180	72	108				0			0		180	180				0
УП.04	Учебная практика												0			0			0				0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6*									0			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	0	0	144	144	0	0	0	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6*	216	72	144	58	86				0			0		144	144				0
УП.05	Учебная практика												0			0			0				0
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			6*									0			0		36	36				0
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	8***			216	72	144	72	72		0	0	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	0
МДК.07.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			2,3	81	27	54	22	32			36	36	18		18			0				0
МДК.07.02	Оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий			3*	54	18	36	14	22				0	36		36			0				0
УП.07	Учебная практика (рассредоточено)			2,3*								108	108	108		108			0				0
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)																						0
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	0
МДК.08.01	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			4	39	13	26	10	16				0		26	26			0				0
МДК.08.02	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции			4*	42	14	28	11	17				0		28	28			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***			240	80	160	64	96		0	0	0	0	0	0	0	0	0	160	0	160	
МДК.09.01	Технология приготовления продукции в лечебной кулинарии			7*	240	80	160	64	96				0			0			0	160		160	
УП.09	Учебная практика			7*									0			0			0	72		72	
ПП.09	Производственная практика (по профилю специальности)												0			0			0				0
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		

