|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |  |

.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

***государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Рыбинского промышленно-экономического 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 –2 год 10 мес. на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технический

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 профилю специальности | преддипломная |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1курс | 27 | 7 | 6 | 0 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| 2 курс | 32 | 0 | 8 | 0 | 2 | 0 | 10 | 52 |
| 3 курс | 22 | 0 | 7 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| **Всего** | **81** | **7** | **21** | **4** | **5** | **6** | **23** | **147** |

**2. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации[[1]](#footnote-1)** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** |
| **максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | **I курс** | **2 курс** | **3 курс** |
| **аудиторная** | в т. ч. | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. |
| лаб. и практ. занятий, вкл. семинары | курсовых работ  | 17нед. | 23 нед | 17 нед. | 23нед. | 17нед. | 22 нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**  | **2З/5ДЗ/0Э** | **720** | **240** | **480** | **230** | **0** | **68** | **128** | **140** | **110** | **34** | **0** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -,-,ДЗ,-,-,- | 62 | 14 | **48** | 12 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.02 | История |  -,ДЗ,-,-,-,- | 62 | 14 | **48** | 16 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,-,-,ДЗ,-,- | 182 | 20 | **162** | 80 | 0 | 34 | 40 | 34 | 54 | 0 | 0 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | -,З,-,З,ДЗ,- | 324 |  162 | **162** | 110 | 0 | 34 | 40 | 24 | 30 | 34 | 0 |
| *ОГСЭ.05* | *Русский язык и культура речи* |  *-,-,-,ДЗ,-,-* | *90* | *30* | ***60*** | *20* | *0* | *0* | *0* | *34* | *26* | *0* | *0* |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл**  | **3ДЗ/0Э** | **312** | **52** | **208** | **112** | **0** | **68** | **92** | **48** | **0** | **0** | **0** |
| ЕН.01 | Математика | -,ДЗ,-,-,-,- | 96 | 32 | **64** | 40 | 0 | 34 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -,-,ДЗ,-,-,- | 72 | 24 | **48** | 16 | 0 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 |
| ЕН.03 | Химия | -,ДЗ,-,-,-,- | 144 | 48 | **96** | 56 | 0 | 34 | 62 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл**  | **4Эк/21ДЗ/12Э** | **3342** | **1114** | **2228** | **1115** | **36** | **476** | **608** | **424** | **718** | **578** | **432** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины***  | ***11ДЗ/4Э*** | ***1347*** | ***449*** | ***898*** | ***425*** | ***0*** | ***134*** | ***124*** | ***152*** | ***184*** | ***34*** | ***270*** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  ДЗ,-,-,-,-,- | 72 | 24 | **48** | 18 | 0 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Физиология питания |  ДЗ,-,-,-,-,- | 78 | 26 | **52** | 26 | 0 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | -,-,-,-,-,ДЗ | 126 | 42 | **84** | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 84 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | -,-,Э,-,-,- | 108 | 36 | **72** | 54 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | -,-,-,ДЗ,-,- | 81 | 27 | **54** | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54 | 0 | 0 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | -,-,-,-,-ДЗ | 72 | 24 | **48** | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 48 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,-,-,Э,-,- | 144 | 48 | **96** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 96 | 0 | 0 |
| ОП.08 | Охрана труда | -,ДЗ,-,-,-,- | 60 | 20 | **40** | 8 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,-,-,ДЗ | 102 | 34 | **68** | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 34 |
| *ОП.ВР* | *Специальный рисунок и лепка* | -,Э,-,-,-,- | 81 | 27 | **54** | 38 | 0 | 0 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| *ОП.ВР* | *Национальные кухни* |  *-,-,-,-,-,ДЗ* | *108* | *36* | ***72*** | *36* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *72* |
| *ОП.ВР* | *Бухгалтерский учёт в организациях общественного питания* | *-,-,ДЗ,-,-,-* | *120* | *40* | ***80*** | *50* | *0* | *0* | *0* | *80* | *0* | *0* | *0* |
| *ОП.ВР* | *Технологическое оборудование организаций общественного питания* | *-,Э,-,-,-,-* | *96* | *32* | ***64*** | *32* | *0* | *34* | *30* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| *ОП.ВР* | *Основы культуры профессионального общения* | -,-,-,ДЗ,-,- | *51* | *17* | ***34*** | *17* | *0* | *0* | *0* | *0* | *34* | *0* | *0* |
| *ОП.ВР* | *Эффективное поведение на рынке труда* | -,-,-,-,-,ДЗ | *48* | *16* | ***32*** | *16* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *32* |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **4Эк/10ДЗ/8Э** | **1995** | **665** | **1330** | **690** | **36** | **342** | **484** | **272** | **534** | **544** | **162** |
| ***ПМ.01*** | ***Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*** | ***1Эк\*/1ДЗ/******1Э*** | **135** | **45** | **90** | **54** | **0** | **0** | **0** | **90** | **72** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -,-,Э,-,-,- | 135 | 45 | **90** | 54 | 0 | 0 | 0 | 90 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика | -,-,-,ДЗ,-,- | 72 |  | **72** |  |  | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| ***ПМ.02*** | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*** | ***1Эк\*/1ДЗ/******1Э*** | **180** | **60** | **120** | **72** | **0** | **0** | **0** | **120** | **72** | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | -,-,-,Э,-,- | 180 | 60 | **120** | 72 | 0 | 0 | 0 | 120 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | -,-,-,ДЗ,-,- | 72 |  | **72** |  |  | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| ***ПМ.03*** | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** | ***1Эк\*/1ДЗ/******1Э*** | **336** | **112** | **224** | **108** | **0** | **0** | **0** | **62** | **306** | **0** | **0** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | -,-,-,Э,-,- | 336 | 112 | **224** | 108 | 0 | 0 | 0 | 62 | 162 | 0 | 0 |
| ПП.03 | Производственная практика | -,-,-,ДЗ,-,- | 144 |  | **144** |  |  | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 |
| ***ПМ.04*** | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*** | ***1Эк\*\*/1ДЗ/1Э*** | **237** | **79** | **158** | **96** | **0** | **0** | **0** | **0** | **84** | **146** | **0** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,-,-,-,Э,- | 237 | 79 | **158** | 96 | 0 | 0 | 0 | 0 | 84 | 74 | 0 |
| ПП.04 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ,- | 72 |  | **72** |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 |
| ***ПМ.05*** | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*** | ***1Эк\*\*/1ДЗ/1Э*** | **234** | **78** | **156** | **90** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **228** | **0** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | -,-,-,-,Э,- | 234 | 78 | **156** | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 156 | 0 |
| ПП.05 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ,- | 72 |  | **72** |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 |
| ***ПМ.06*** | ***Организация работы структурного подразделения*** | ***1Эк/1ДЗ/1Э*** | **336** | **112** | **224** | **90** | **36** | **0** | **0** | **0** | **0** | **170** | **162** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | -,-,-,-,-,Э | 336 | 112 | **224** | 90 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 170 | 54 |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 108 |  | **108** |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 |
| ***ПМ.07*** | ***Выполнение работ по профессиям ОК016-94 16675 Повар, 11176 Бармен*** | ***1 Эк/ 4ДЗ/2Э*** | **537** | **179** | **358** | **180** | **0** | **342** |  **484** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления кулинарной продукции | Э,-,-,-,-,- | 297 | 99 | **198** | 96 | 0 | 198 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.07.02 | Организация и технология обслуживания в общественном питании | -,Э,-,-,-,- | 240 | 80 | **160** | 84 | 0 | 0 | 160 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.07.01 | Учебная практика по профессии Повар | ДЗ,-,-,-,-,- | 144 |  | **144** |  |  | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.07.02 | Учебная практика по профессии Бармен | -,ДЗ,-,-,-,- | 108 |  | **108** |  |  | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.07.01 | Производственная практика по профессии Повар | -,ДЗ,-,-,-,- | 108 |  | **108** |  |  | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.07.02 | Производственная практика по профессии Бармен | -,ДЗ,-,-,-,- | 108 |  | **108** |  |  | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **ВСЕГО по учебным циклам ППССЗ** | ***4 Эк/ 2З/29ДЗ/12Э*** | **4374** | **1044** | **2916** |  |  | **468** | **504** | **612** | **540** | **468** | **324** |
| **Всего практики по профилю специальности** |  |  |  | **1008** |  |  | **144** | **324** | **0** | **288** | **144** | **108** |
| **ИТОГО** |  |  |  | **3924** |  |  | **612** | **828** | **612** | **828** | **612** | **432** |
| **ПДП** | **Преддипломная практика**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4 нед.** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6 нед.** |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 нед. |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед. |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час.)Государственная (итоговая) аттестация1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работаВыполнение дипломной работы с \_\_20 мая\_\_ по 16 июня\_\_\_ (всего 4нед.)Защита дипломной работы с \_17 июня\_\_\_ по \_\_\_30 июня\_\_\_\_ (всего 2нед.) | Всего | дисциплин и МДК | 468 | 504 | 612 | 540 | 468 | 324 |
| учебной практики | 144 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| производственной практики | 0 | 216 | 0 | 288 | 144 | 108 |
| экзаменов | 1 | 4 | 1 | 5 | 3 | 2 |
| дифф. зачетов | 3 | 7 | 3 | 7 | 3 | 6 |
| зачетов | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |

\* Экзамен квалификационный совмещён по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03

\*\* Экзамен квалификационный совмещён по ПМ.04, ПМ.05

1. [↑](#footnote-ref-1)