

УТВЕРЖДАЮ



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **среднего профессионального образования** **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания**  
**базовой подготовки**

государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Краснодарского края  
"Туапсинский социально-педагогический колледж"

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого среднего общего образования -  
**естественнонаучный**

год начала реализации учебного плана 2020

## 2. Сводные данные по бюджету времени ( в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю НПО или специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	29	5	5	0	2	0	11	52
III курс	28	4	8	0	2	0	10	52
IV курс	24	3	3	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная учебная нагрузка	обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего	в т.ч. лаб. и практич. занятий	курсовых работ	1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 16 нед	4 сем 13 нед 10 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 17 нед 7 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	13	14
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1з/10дз/3э</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>623</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУДб.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	<b>0з/8дз/1э</b>	<b>1632</b>	<b>544</b>	<b>1088</b>	<b>473</b>	<b>0</b>	<b>457</b>	<b>631</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДб.01	Русский язык	-э	117	39	78	40		34	44						
ОУДб.02	Литература	-дз	176	59	117	40		51	66						
ОУДб.03	Иностранный язык	-э	176	59	117	117		51	66						
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-э	234	78	156	68		51	105						
ОУДб.05	История	-дз	180	60	120	10		51	69						
ОУДб.06	Физическая культура	з,дз	175	58	117	102		51	66						
ОУДб.07	ОБЖ	-дз	105	35	70	26		45	25						
ОУДб.08	Физика	-дз	145	48	97	49		51	46						
ОУДб.09	Обществознание (включая экономику и право)	-дз	162	54	108	20		36	72						
ОУДб.10	География	-дз	108	36	72	18		36	36						
ОУДб.11	Родная литература	дз	54	18	36	23			36						
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>0з/2дз/2э</b>	<b>420</b>	<b>140</b>	<b>280</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>119</b>	<b>161</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.12	Информатика	-э	150	50	100	60		34	66						
ОУДп.13	Химия	-дз	162	54	108	60		51	57						
ОУДп.14	Биология	-дз	108	36	72	20		34	38						
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>0/1дз/0</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>10</b>		<b>36</b>	<b>0</b>						
УД.15	Астрономия	дз	54	18	36	10		36							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5з/3дз/0э</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>52</b>	<b>44</b>	<b>68</b>	<b>60</b>	<b>84</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	62	14	48	12									48
ОГСЭ.02	История	дз	62	14	48	12				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-дз	182	20	162	162				32	26	22	34	30	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,з,з,з,з,дз	324	162	162	160				32	26	22	34	30	18
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0з/3дз/1э</b>	<b>341</b>	<b>114</b>	<b>227</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)								
			Максимальная	Самостоятельная учебная нагрузка	обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Всего	в т.ч.		1 сем 17 нед	2 сем 22 нед	3 сем 16 нед	4 сем 13 нед 10 нед	5 сем 11 нед 5 нед	6 сем 17 нед 7 нед	7 сем 15 нед 2 нед	8 сем 9 нед 4 нед	
						в т.ч. лаб. и практич. занятий	курсовых работ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	13	14	
ЕН.01	Математика	дз	87	29	58	24				58						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	э	77	26	51	10							51			
ЕН.03	Химия	дз,э	177	59	118	68				58	60					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0з/23дз/16э</b>	<b>3403</b>	<b>1134</b>	<b>2269</b>	<b>1148</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>356</b>	<b>352</b>	<b>493</b>	<b>480</b>	<b>240</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0з/6дз/3э</b>	<b>861</b>	<b>287</b>	<b>574</b>	<b>232</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>92</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	э	90	30	60	16				60						
ОП.02	Физиология питания	дз	48	16	32	6				32						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	э	150	50	100	40				100						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	90	30	60	40				60						
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	67	22	45	16										45
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	68	23	45	10									45	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,э	198	66	132	48				32	56	44				
ОП.08	Охрана труда	дз	48	16	32	8				32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	102	34	68	48				32	36					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0з/17дз/13э</b>	<b>2542</b>	<b>847</b>	<b>1695</b>	<b>916</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>308</b>	<b>493</b>	<b>435</b>	<b>195</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Э (к)</b>	<b>132</b>	<b>44</b>	<b>88</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	дз	132	44	88	50						88				
УП.01	Учебная практика	дз	36		36							36				
ПП.01	Производственная практика	дз	36		36							36				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Э (к)</b>	<b>244</b>	<b>81</b>	<b>163</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>119</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	





Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная учебная нагрузка	обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего	в т. ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						в т.ч. лаб. и практич. занятий	курсовых работ	17 нед	22 нед	16 нед	13 нед 10 нед	11 нед 5 нед	17 нед 7 нед	15 нед 2 нед	9 нед 4 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	13	14
Защита дипломной работы с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены: не предусмотрены					экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))			0	3	2	2	3	3	0	3
					дифференцированных зачетов			2	8	6	4	5	5	1	9
					зачетов			1	0	1	1	1	1	1	0

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

<b>Наименование</b>	
<b>Кабинеты:</b>	
1	Русского языка;
2	Литературы;
3	Математики;
4	Истории;
5	Обществознания;
6	Химии;
7	Биологии;
8	Физики;
9	Социально-экономических дисциплин;
10	Иностранного языка;
11	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
12	Экологических основ природопользования;
13	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории:</b>	
1	Химии;
2	Метрологии и стандартизации;
3	Микробиологии, санитарии и гигиены;
4	Учебный кулинарный цех;
5	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
3	Стрелковый тир
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал.











**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**  
**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания (очной формы обучения)**

курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январе				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09 - 05.10	6-12	13-19	20-26	27.10. - 02.11.	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.12. - 04.01.	5-11	12-18	19-25	26.01 - 01.02.	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03. - 05.04	6-12	13-19	20-26	27.04. - 03.05.	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.06. - 05.07	6-12	13-19	20-26	27.07. -02.08	3-9	10-16	17-23	24-31												
1																	к	к																																										
2																	::	к	к														0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к				
3													0	8	8	8	8	8	::	к	к																0	0	0	8	8	8	8	8	::	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к				
4																	0	8	к	к													0	0	8	8	::	х	х	х	х	х	Δ	Δ	Δ	Δ	и	и												

Теоретическое обучение

Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)

**0**

Практика по профилю специальности (производственная)

**8**

Практика преддипломная (квалификац.), стажировка

**х**

Промежуточная аттестация

**::**

государственная итоговая аттестация

**и**

Каникулы

**к**

подготовка к государственной итоговой аттестации

**Δ**