



Утверждаю
 Директор ОГБПОУ «РПК»
 В.В. Сумин
 2021 г.

Учебный план
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
 со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам					
			Объем образовательной нагрузки	в том числе, в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
					теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация	курсовые работы (проекты)	практики							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	8 3 / 2 ДЗ / -	576	90	216	281	17		62	192	120	136	64	64	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	3	48	0	39	2	2		5	48						
ОГСЭ.02	История	3	48	4	35	4	3		6	48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	178	40	58	100	2		18	32	48	34	32	32		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, 3, 3, 3, ДЗ	178	34	5	147	6		20	32	48	34	32	32		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-, 3	56	12	32	16	2		6	32	24					
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	-, 3	68	0	47	12	2		7			68				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1 3 / 1 ДЗ / 1 Э	224	117	115	79	5		25	128	96	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика	ДЗ	32	18	10	16	1		5	32						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	32	11	19	7	2		4	32						
ЕН.03	Химия	-, Э	160	88	86	56	2		16	64	96					

П.00	Профессиональный цикл	3 3 / 20 ДЗ / 12 Э	3124	2777	1084	746	31	40	1008	215	256	648	476	764	512	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3 3 / 6 ДЗ / 7 Э	1100	767	658	292	17	20	0	113	192	168	340	272	128	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, ДЗ	48	34	31	10	2			5		48				
ОП.02	Физиология питания	Э	64	46	45	12				7	64					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, Э	48	38	29	14				5		48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	64	46	41	14	2			7				32	32	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	34	25	18	10	2			4			34			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, 3	34	23	18	10	2			4			34			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	116	54	74	30				12			68	48		
ОП.08	Охрана труда	-, 3	34	26	18	10	1			5			34			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, 3	68	43	28	34	2			4			68			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Э	64	45	33	24				7	64					
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	64	45	34	22	2			6	64					
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	102	72	64	26	2			10			102			
ОП.13	Организация обслуживания	-, ДЗ	72	50	38	24	2			8		72				
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	96	78	62	24				10				48	48	
ОП.15	Экономика отрасли и предприятия	Э	96	68	56	10		20		10				96		
ОП.16	Организация ресторанного дела	Э	96	74	69	18				9				48	48	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 14 ДЗ / 5 Э	2024	2010	426	454	14	20	1008	102	64	480	136	492	384	468
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	кЭ(К) ПМ.01, ПМ.02	292	290	65	66	2	0	144	15	0	0	68	224	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	148	146	65	66	2			15			68	80		
УП.01	Учебная практика		72	72					72					72		
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	кДЗ	72	72					72					72		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	кЭ(К) ПМ.01, ПМ.02	240	238	72	44	2	0	108	14	0	0	68	172	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	132	130	72	44	2			14			68	64		
УП.02	Учебная практика		36	36					36					36		
ПП.02	Производственная практика по профилю специальности	кДЗ	72	72					72					72		

Всего часов		612	900	612	864	612	864	
Итого учебная нагрузка по курсам		1512		1476		1476		
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР</p>	<p>Всего 4428 часов</p>	Изученных дисциплин	512	384	476	336	192	0
		Изученных МДК	64	192	136	240	384	0
		Учебной практики	0	288	0	108	0	108
		Производственной практики по профилю специальности	0	0	0	144	0	360
		Производственной (преддипломной) практики	0	0	0	0	0	144
		Экзаменов	2	2	0	3	3	3
		Диф. зачетов	2	4	2	4	6	5
		Зачетов	4	2	5	1	0	0