

**Учебный план (основная профессиональная образовательная программа СПО)  
 Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование циклов, 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	доля самостоятельная учебная	Обязательная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	лаб. и практ. занятий	в т. ч. курсовых работ (проектов)	1 сем. 16нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16нед.	4 сем. 23ед.	5 сем. 16нед.	6 сем. 19нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>10з/4дз/0э</b>	630	210	420	324		122	114	82	56	32	14
ОГСЭ.01	Основы философии	3/ ДЗ/-/-/-	72	24	48			24	24				
ОГСЭ.02	История	3/ ДЗ/-/-/-	72	24	48			24	24				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3/ 3/3/ДЗ/-	190	28	162	162		42	40	50	30		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/ 3/3/3/ДЗ	324	162	162	162		32	26	32	26	32	14
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>5з/3дз/0э</b>	312	104	208	100		84	84	30	10		
ЕН.01	Математика	3/ ДЗ/-/-/-	66	22	44	20		22	22				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3/ ДЗ/-/-/-	96	32	64	30		32	32				
ЕН.03	Химия	3/ 3/3/ДЗ/-	150	50	100	50		30	30	30	10		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16з/32дз/5э</b>	4437	1144	3296	1152							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>12з/14дз/0э</b>	1308	436	872	446		302	134	114	66	110	146
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	20	*	36					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	20	*	36					

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/-/ДЗ/-/-	84	28	56	20	*			36	20		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ	75	25	50	30						30	20
ОП.05	Метрология и стандартизация	-/-/ДЗ/-/-	48	16	32	16				20	12		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ	48	16	32	16						20	12
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/ДЗ	105	35	70	30						40	30
ОП.08	Охрана труда	-/-/-/-/ДЗ	54	18	36	16							36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/ДЗ	102	34	68	48						20	48
ОП.10	Организация и технология обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	З/З/ДЗ/-/-	255	85	170	80		40	38	58	34		
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания	З/ ДЗ/-/-/-/-	120	40	80	25		50	30				
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания	З/ ДЗ/-/-/-/-	90	30	60	30		30	30				
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ/-/-/-/-	105	35	70	30		70					
ОП.14	Калькуляция и учёт в предприятиях общественного питания	З/ ДЗ/-/-/-/-	114	38	76	50		40	36				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4з/18дз/5э</b>	3131	708	2424	706	*						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		207	51	156	50	*			102	36		18
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/-/Э/-/-/-	153	51	102	50				102			
УП.01		-/-/-/ДЗ/-/-	36		36						36		
ПП.01		-/-/-/-/ДЗ	18		18								18
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		207	51	156	50	*			102	36		18
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-/-/Э/-/-/-	153	51	102	50				102			
УП.02		-/-/-/ ДЗ/-/-	36		36						36		
ПП.02		-/-/-/-/ДЗ	18		18								18





