

Утверждаю

директор ГАПОУ  
"АЛЕКСЕЕВСКИЙ  
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

А.А.Солдатов  
"31" августа 2020г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"АЛЕКСЕЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Квалификация:	техник-технолог
Форма обучения:	очная
Срок обучения:	3 года 10 мес. на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный
Приказ об утверждении ФГОС:	от 02.08.2013 №740
Год начала обучения:	2020

2 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 (для СПО)				
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	33	0	6	0	2	0	11	52
3 курс	29	2	9	0	2	0	10	52
4 курс	19	2	9	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



ЕП.04	Информатика		5	81	21	60	20	40									60			
П.00	Профессиональный цикл			4026	994	2024	1244	740		40		1008			254	704	352	806	450	466
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			888	296	592	358	214		20					212	192			118	70
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3	78	26	52	34	18							52					
ОП.02	Физиология питания		4	51	17	34	24	10								34				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4	153	51	102	58	24		20						102				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8	78	26	52	20	32											34	18
ОП.05	Метрология и стандартизация		4	84	28	56	34	22							56					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8	54	18	36	24	12											18	18
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		3	132	44	88	74	14						88						
ОП.08	Охрана труда		8	48	16	32	24	8											16	16
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		8	102	34	68	26	42											50	18
ОП.10	Основы калькуляции и учета		3	108	36	72	40	32						72						
ПМ.00	Профессиональные модули			3138	698	1432	886	526		20		1008			42	512	352	806	332	396
ПМ.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>			210	46	92	58	34				72			42	122				
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4	138	46	92	58	34							42	50				
УП.01	Учебная практика						не предусмотрено													
ПП.01	Практика по профилю специальности		4	72			нед.	2				72			72					
	<i>Экзамен по модулю</i>		4																	
ПМ.02	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>			282	58	116	74	42				108				224				
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		4	174	58	116	74	42								116				
УП.02	Учебная практика						не предусмотрено													
ПП.02	Практика по профилю специальности		4	108			нед.	3				108			108					
	<i>Экзамен по модулю</i>		4																	
ПМ.03	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>			666	162	324	194	110		20		180					64	62	198	180
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		7	486	162	324	194	110		20							64	62	198	
УП.03	Учебная практика		8	36			нед.	1				36								36
ПП.03	Практика по профилю специальности		8	144			нед.	4				144								144
	<i>Экзамен по модулю</i>		8																	
ПМ.04	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			552	112	224	134	90				216						90	134	216
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	336	112	224	134	90										90	134	
УП.04	Учебная практика		8	36			нед.	1				36								36
ПП.04	Практика по профилю специальности		8	180			нед.	5				180								180
	<i>Экзамен по модулю</i>		8																	
ПМ.05	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>			306	66	132	78	54				108					96	144		

МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			6	198	66	132	78	54								96	36			
УП.05	Учебная практика			6	36			нед	1				36						36		
ПП.05	Практика по профилю специальности			6	72			нед	2				72						72		
	Экзамен по модулю		6																		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>				468	120	276	192	84				72					96	252		
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением			6	288	84	204	144	60									96	108		
МДК.06.02	Организация работы сменщиков и			6	108	36	72	48	24										72		
УП.06	Учебная практика							не предусмотрено													
ПП.06	Практика по профилю специальности			6	72			нед	2				72						72		
	Экзамен по модулю		6																		
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>				654	134	268	156	112				252					166	96	258	
МДК.07.01	Технология выполнения работ по рабочей профессии 16675 Повар			6	402	134	268	156	112									130	96	42	
УП.07	Учебная практика			6	36			нед	1				36							36	
ПП.07	Практика по профилю специальности			6	216			нед	6				216					36		180	
	Экзамен квалификационный		6																		
	<b>Всего:</b>				<b>7470</b>	<b>2142</b>	<b>4320</b>	<b>1979</b>	<b>1490</b>	<b>811</b>	<b>40</b>		<b>1008</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>594</b>	<b>486</b>
<b>ПДП.00</b>	<b>Преддипломная практика</b>																			<b>144</b>	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																				<b>216</b>
ГИА.01	Выполнение дипломной работы																				4 нед.
ГИА.02	Защита дипломной работы																				2 нед.
<b>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</b>										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		612	792	576	612	576	468	594	90	
											учебной практики		0	0	0	0	0	72	0	72	
											практики по профилю специальности		0	0	0	216	0	324	0	324	
											преддипломной практики									144	
											экзаменов			3	3	3	1	3	2	2	
											диф. зачетов			8	3	7	2	8	2	8	
											диф. зачетов по физ-й культуре зачетов			1						1	

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования  
19.02.01 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
Кабинеты	1 Русский язык и литература. 2 Математика 3 История. Обществознание. Право 4 Информатика и ИКТ. Информационные технологии в профессиональной деятельности 5 Иностранный язык. Основы философии 6 Татарский язык и литература 7 Химия, биология. Экологические основы природопользования. 8 Социально-экономические дисциплины. Статистика и экономическая теория. Экономика организации 9 Менеджмент. Документационное обеспечение управления. Правовое обеспечение профессиональной деятельности 10 Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда. 11 Микробиология, санитария и гигиена. Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства. Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места
Лаборатории	12 Химии. 13 Метрологии и стандартизации. 14 Микробиологии, санитарии и гигиены.
Цех	15 Учебный кулинарный цех. 16 Учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс	17 Спортивный зал 18 Открытый стадион 19 Стрелковый тир
Залы	20 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 21 Актальный зал

### Комплексные зачеты, экзамены

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	ПП.01
				ПП.02
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	ПП 05
				ПП 07
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	ПП 03
				ПП 04