Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

С.А.Дрягилева

от «16 » июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ГАПОУ СО «Режевской политехникум» разработан в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.), с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии СПО (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г.№06-259);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г.№291;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессиональногообразования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-. Профессиональным стандартом Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

2. Объем максимальной учебной нагрузки студента составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - 45мин.

3. Консультации – индивидуальные, групповые. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, проводятся сверх установленной аудиторной учебнойнагрузки.

4. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, 2 недели в зимний период на третьемкурсе).

5.Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в

соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение 4) профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов профессиональныхмодулей.

6.Учебный план ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального, а также разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в течение всего срока обучения, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8.Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 70 академических часа. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.В период обучения с юношами проводятся учебные сборы на пред выпускным курсом.

9.Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в учебном плане.Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положению о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по русскому языку и математике, соответственно и 1 экзамен устно по профильной дисциплине «Химия».Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Система оценок – пятибалльная.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 12 недель (438 часов), объем производственной практики составляет 16 неделя (570 часов). Учебная практика реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено.Навыки, обучающиеся приобретают на учебной практике, которая проводится, рассредоточено в учебных мастерских под руководством мастеров производственного обучения в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный план предусматривает проведение производственной практики концентрированно.

11.Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, проводится на 4 курсе (6 недель).

12. На реализацию ППССЗ выделено учебной нагрузки:

1. На общепрофессиональный цикл- 882 час.

2. На профессиональный цикл- 2414 часов, в т.ч. на реализацию:

- ПМ. 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции» - 322 час.

-ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарнойпродукции» - 362 час.

- ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарнойпродукции» - 412 часов.

- ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий» - 342 часов.

- ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 302 часа.

- ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения» - 198 часов.

- ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 476 часов

3. УП.00. Учебная практика – 438 часов.

4. ПП.00. Производственная практика – 570 часов.

13. ГАПОУ СО «Режевской политехникум», реализующий основную профессиональную образовательную ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

План учебного процесса ОПОП ППКРС 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 2020-2024 уч.года

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебнаянагрузкаобучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельнаяучебнаяработа	Обязательнаяаудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всегозанятий	в т. ч.										
						занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовыхработ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	**Общеобразовательныеучебныедисциплины**	**0/8/3**	**2130**	**696**	**1404**	**820**	**584**		**412**	**444**	**340**	**208**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Общие		**1159**	**387**	**772**	**459**	**313**		**200**	**374**	**198**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01.01	Русскийязык	Э,-	117	39	78	48	30		46	32						
ОУД.01.02	Литература	-, -, ДЗ	121	40	81	27	54		0	21	60					
ОУД.01.01.03	Родной язык	-,ДЗ	54	18	36	30	6		0	36						
ОУД.02	Иностранныйязык	-, ДЗ	176	59	117	69	48		0	49	68					
ОУД.03	Математика	-, ДЗ	234	78	156	78	78		74	82						
ОУД.04	История	-, ДЗ	176	59	117	100	17		62	55						
ОУД.05	Физическаякультура	-,ДЗ	176	59	117	67	50		18	99	0					
ОУД.06	Основыбезопасностижизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	40	30		0	0	70					
	По выбору из обязательных предметных областей		**920**	**297**	**593**	**357**	**236**		**173**	**70**	**142**	**208**				
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	10	90		30	70						
ОУД.08	Физика	З, ДЗ	176	49	97	67	30		43	0	54					
ОУД.09	Химия	-,Э	162	54	108	72	36		54	0	54					

ОУД.10	Обществознание	-, ДЗ	162	54	108	84	24		46	0	28	34				
ОУД.15	Биология	-, ДЗ	108	36	72	52	20		0	0	0	72				
ОУД.16	География	-, ДЗ	54	18	36	12	24		0	0	0	36				
ОУД.16	Экология	-, ДЗ	54	18	36	30	6		0	0	6	30				
ОУД.18	Астрономия	ДЗ	54	18	36	30	6					36				
	Дополнительные		51	12	39	4	35		39	0	0	0				
УД.1	*Введение в профессию: общие компетенции профессионала*	-,-,-,ДЗ	51	12	39	4	35		39	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**8/2/0**	**630**	**210**	**420**	**98**	**322**				**0**	**82**	**122**	**86**	**130**	**0**
ОГСЭ.01	Основыфилософии	-,-,-,-,-,-,-,З	57	9	48	48	0				0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	-,-,-,З	57	9	48	48	0				0	0	32	16	0	0
ОГСЭ.03	Иностранныйязык	-,-,З,З,З,З,З,ДЗ	192	30	162	0	162				0	42	42	30	48	0
ОГСЭ.04	Физическаякультура	-,-,З,З,З,З,З,ДЗ	324	162	162	2	160				0	40	48	40	34	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2/0/2**	**312**	**106**	**208**	**104**	**104**				**0**	**0**	**76**	**0**	**0**	**102**
ЕН.01	Математика	-,-,ДЗ	60	20	40	20	20				0	0	40	0	0	0
ЕН.02	Экологическиеосновыприродопользования	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	36	0				0	0	36	0	0	0
ЕН.03	Химия	-,-,З,-,-,-,-,Э	198	68	132	56	84				0	0	0	30	0	102
П.00	**Профессиональныйцикл**	**4/14/20**	**4440**	**1274**	**3296**	**1458**	**1808**	**30**	**264**	**212**	**242**	**474**	**484**	**716**	**516**	**388**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**4/2/6**	**1260**	**378**	**882**	**648**	**224**	**10**			**32**	**0**	**56**	**88**	**516**	**190**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	*20*	16				0	0	20	16	0	0
ОП.02	Физиологияпитания	-,-,ДЗ	48	16	32	*26*	6				32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-,-,-,-,дз	192	46	146	*146*	0				0	0	0	0	106	40

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,дз	90	30	60	*30*	30				0	0	0	0	38	22
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-,дз	75	25	50	26	24				0	0	0	0	0	50
ОП.06	Правовыеосновыпрофессиональнойдеятельности	-,-,-,-,-,-,-,дз	72	24	48	36	12				0	0	0	0	30	18
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,Э	75	25	50	40	0	10			0	0	0	0	50	0
ОП.08	Охранатруда	-,-,-,-,-,-,-,дз	48	16	32	24	8				0	0	0	0	32	0
ОП.09	Безопасностьжизнедеятельности	-,-,-,-,дз	102	34	68	20	48				0	0	36	32	0	0
ОП.10	*Старинная русская кухня*	-,-,-,-,-,-,3,дз	60	20	40	10	30				0	0	0	40	0	0
ОП.11	*Техническое оснащение предприятий общественного питания*		160	50	110	110	0								110	
ОП.12	*Бухгалтерский учет в общественном питании*		114	24	90	40	50								90	
ОП.13	*Организацияобслуживания*		170	50	120	120	0								60	60
ПМ.00	**Профессиональныемодули**	**0/12/14**	**3180**	**896**	**2414**	**810**	**1584**	**20**	**264**	**212**	**210**	**474**	**428**	**628**	**0**	**198**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Э (к)**	**427**	**105**	**322**	**120**	**202**				**210**	**112**				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-,Э	315	105	210	120	90				168	42	0	0	0	0
УП.01	Учебнаяпрактика	-,-,ДЗ,-	42	0	42	0	42				42		0	0	0	0
ПП.01	Производственнаяпрактика	-,-,-,ДЗ	70	0	70	0	70					70	0	0	0	0
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Э (к)**	**487**	**125**	**362**	**160**	**202**					**362**				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-,Э	375	125	250	160	90					250		0	0	0
УП.02	Учебнаяпрактика	-,-,-,ДЗ	48	0	48	0	48					48		0	0	0
ПП.02	Производственнаяпрактика	-,-,-,ДЗ	64	0	64	0	64					64		0	0	0
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Э (к)**	**562**	**150**	**412**	**160**	**252**						**348**	**64**		

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	-,-,-,-,Э	382	150	232	160	72						168	64	0	0
УП.03	Учебнаяпрактика	-,-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	108						108	0	0	0
ПП.03	Производственнаяпрактика	-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72						72	0	0	0
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э (к)**	**457**	**130**	**342**	**108**	**234**						**60**	**282**		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,Э	313	130	198	108	90						60	138	0	0
УП.04	Учебнаяпрактика	-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72							72	0	0
ПП.04.	Производственнаяпрактика	-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72							72	0	0
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Э (к)**	**392**	**140**	**302**	**60**	**242**						**20**	**282**		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-,-,-,Э	244	140	154	60	94					0	20	134		
УП.05	Учебнаяпрактика	-,-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	36					0	0	36		
ПП.05	Производственнаяпрактика	-,-,-,-,-,ДЗ	112	0	112	0	112					0	0	112		
ПМ.06	**Организацияработыструктурногоподразделения**	**Э (к)**	**279**	**96**	**198**	**62**	**116**	**20**								**198**
МДК.06.01	Управлениеструктурнымподразделениеморганизации	-,-,-,-,-,-,Э	243	96	162	62	80	20				0	0	0		162
УП.06	Учебнаяпрактика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	36									36
ПП.06	Производственнаяпрактика		0	0	0	0	0					0	0	0		0
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**Э (к)**	**576**	**150**	**476**	**140**	**336**		**264**	**212**						
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд и напитков	-,-,-,Э	300	150	200	140	60		200	0			0	0	0	0
УП.07	Учебнаяпрактика	-,-,-,ДЗ	96	0	96	0	96		64	32			0	0	0	0
ПП.07	Производственнаяпрактика	-,-,-,ДЗ	180	0	180	0	180			180						

	Всего	**14/24/25**	**7614**	**2286**	**5328**	**2480**	**2818**	**30**	**676**	**656**	**582**	**764**	**682**	**802**	**646**	**490**
ПДП	**Преддипломнаяпрактика**															4 нед.
ГИА	**Государственнаяитоговаяаттестация**															6 нед.

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.) **Государственная итоговая аттестация** 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) (обязательно для СПО) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05.15г. по 13.06.15г.(всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06.15г. по 27.06.15г. (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – _____, перечислить наименования.	**Всего**	дисциплин и МДК								
		учебнойпрактики	0	0						
		производственной практики	0	0						
		преддипломнойпрактики	0	0	0	0	0	0	0	144
		экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных))								
		дифф. зачетов								
		зачетов								

Сводные данные по бюджету времени (внеделях)

Курсы	**Обучение по УД и МДК**	**Учебна япракти ка**	**Производс твеннаяпр актика**	**Преддипло мная практика**	**Промежуточ наяаттестац ия**	**Государственн аяитоговаяатт естация**	**Каникулы**	**ВСЕГО**
1	**32,5**	**3,5**	**5**	**-**	**-**	**-**	**11**	**52**
2	**33,5**	**2,5**	**4**	**-**	**1**	**-**	**11**	**52**
3	**28,5**	**4,5**	**7**	**-**	**1**	**-**	**11**	**52**
4	**28.5**	**1,5**	**-**	**4**	**1**	**6**	**2**	**43**
ИТОГО	**123**	**12**	**16**	**4**	**3**	**6**	**35**	**199**

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум
_____Дрягилева С.А.
«_____»_____2019г.

Календарный график учебного процесса

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2019-2020 у.г.-1 курс

курсы		IX					X				XI				XII					I				II				III					IV				V				VI				Кол-во аудиторных часов по уч.плану
	Компоненты программы и индекс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
	00 Общеобразовательный цикл																																												
	ОУД.01.01 Русский язык	2	6	6	6	2	6	2	6	2	6	4	6	4	6	4	6	4/Э																											**78**
	ОУД.01.02 Литература																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	3															**21**
	ОУД.01.03 Родной язык																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4/ **ДЗ**								**36**
	ОУД.02 Иностранный язык																				4	6	4	6	4	6	4	6	4	5															**49**
	ОУД.03 Математика		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	10	10	8	**Э**										**156**
	ОУД.04 История	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	5/ **ДЗ**									**117**
	ОУД.05 Физическая культура	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	3/ **ДЗ**								**117**
	ОУД.07 Информатика	2	2/2	2/2	2/2	2/2	2/2	2/2	2/2	2/2	4/4	4/4	2/2	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4			4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4 **ДЗ**												**100**
	ОУД.08 Физика	6	4	4	4	4	4	4	4	4			5/3																																**43**
	ОУД. 09Химия	2	4	4	4	2	4	2	4	2	6	2	4	4	4	4	2																												**54**

	ОУД.10 Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2																		**46**
	УД1 Введение в специальность	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	3/ **ДЗ**																																**39**
	ПМ00 Профессиональные модули																																												
	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																																												
	МДК 07.01 Технология приготовления простых блюд и напитков	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	10	4			6	10	6	10	6	10	6	12	6	8	12	12	6	18	14	25	9/Э								**200**
	УП 07					УП		УП		УП		УП		УП		УП		УП			УП		УП		УП		УП		УП		УП		УП		УП		УП								**96**
	ПП 07																																					ПП	ПП	ПП	ПП	ПП		**КЭ**	**180**
Всего в неделю обязательной нагрузки		**26**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**28**								

Условныеобозначения:
Х- теоретическиезанятия
ЭК – экзаменквалификационный
Э-экзамен
ДЗ – дифференцированныйзачет
З- зачет
КП –курсовой проект
УП- учебная практика
ПП – производственная практика
ПДПП – преддипломная практика
А-государственная итоговая аттестация

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум
_____Дрягилева С.А.
«_____»_____2019г.

Календарный график учебного процесса

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2019-2020 у.г.-2 курс

курсы		IX					X				XI				XII					I				II				III					IV				V				VI				Кол-во аудиторных часов по уч.плану
	Компоненты программы и индекс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
	00 Общеобразовательный цикл																																												
	ОУД.01.02 Литература	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4/ **ДЗ**																													**60**
	ОУД.02 Иностранный язык															8	8	8			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2/ **ДЗ**													**68**
	ОУД 06 Основы безопасности жизнедеятельности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4/ **ДЗ**															**70**
	ОУД.08 Физика	6	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2/ **ДЗ**																											**54**
	ОУД. 09Химия	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4/ **Э**																											**54**
	ОУД.10 Обществознание		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	4	4	4	4	4	4	4/ **ДЗ**																	**62**
	ОУД 15 Биология																				4	4	4	**4**	4	4	4	4	4	4	4	4					4	4	4	4	4	4/ **ДЗ**			**72**
	ОУД 16 География	6	4	4	4	4	4	4	4	2/ **ДЗ**																																			**36**
	ОУД 17 Экология																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2/ **ДЗ**			**36**
	ОУД 18 Астрономия																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2/ **ДЗ**			**36**

	ОГСЭ 00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																												
	ОГСЭ 03 Иностранный язык															4	4	4			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					4	4	4	4	4	4	2/**З**		**64**
	ОГСЭ 04 Физическая культура																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2/**З**	**40**
	ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл																																												
	ЕН 02Экологические основы природопользования																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2/**ДЗ**			**36**
	ОП00 Общепрофессиональные дисциплины																																												
	ОП 02 Физиология питания	6	4	4	4	4	4	4	2/**ДЗ**																																				**32**
	ПМ00 Профессиональные модули																																												
	ПМ 01Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																												
	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	10	10	10	10	10	10	10	12	18	20	20	20	20	20	**Э**																													**210**
	УП 01		УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП																																				**42**
	ПП 01																																ПП	ПП											**70**
	ПМ02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции																																												
	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																12	8			12	6	6	6	6	6	6	6	6	14	18	20				8	20	20	20	20	20	10	Э		**250**
	УП 02																					УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП																**48**

	ПП 02																																	ПП	4 ПП							КЭ	**64**
Всего в неделю обязательной нагрузки		**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**26**	**10**	**8**	

Условныеобозначения:
Х- теоретическиезанятия
ЭК – экзаменквалификационный
Э-экзамен
ДЗ – дифференцированныйзачет
КП –курсовойпроект
УП- учебнаяпрактика
ПП – производственнаяпрактика
ПДПП – преддипломнаяпрактика
А-государственнаяитоговаяаттестация

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум

_____Дрягилева С.А.

«_____»_____2019г.

Календарный график учебного процесса

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2019-2020 у.г.-3 курс

курсы		IX					X				XI				XII					I				II				III					IV				V				VI				Кол-во аудиторных часов по уч.плану
	Компоненты программы и индекс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	
	ОГСЭ 00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																												
	ОГСЭ 02 История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4/ **ДЗ**																																**48**
	ОГСЭ 03 Иностранный язык														6	8	8	8			6	6	6	6	6	6	6/ **З**																		**72**
	ОГСЭ 04 Физическая культура																				6	6	6	6	6	6	6	6/ **З**																	**48**
	ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл																																												
	ЕН01 Математика																				6	6	6	**6**	6	6	4/ **ДЗ**																	**40**
	ОП00 Общепрофессиональные дисциплины																																												
	ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2/ **ДЗ**																													**36**
	ОП09 Безопасность жизнедеятельности		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8/ **ДЗ**																											**68**
	ПМ00 Профессиональные модули																																												

	ПМ 03Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции																																											
	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	10	Э																															**210**
	УП 03		УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП			УП	УП																						**108**
	ПП 03																											**ПП**	**ПП**			**ЭК**												**72**
	ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																											
	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											4	8	18	12	10	12	8			12	12	12	12	12	18	20	20					8 /Э											**198**
	УП 04											УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП			УП	УП	УП	УП	УП																			**72**
	ПП 04																													**ПП**	**ПП**	**ЭК**												**72**
	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов																																											
	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных горячих десертов																										10					16	30	30	30	30	8/ **Э**						**154**
	УП 05 Учебная практика																																УП	УП	УП	УП	УП	УП						**36**
	ПП 05 Производственная практика																																											**112**
Всего в неделю обязательной нагрузки		**32**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**			

Условные обозначения:

Х - теоретические занятия
ЭК – экзамен квалификационный
Э-экзамен
ДЗ – дифференцированный зачет
КП –курсовой проект
УП- учебная практика
ПП – производственная практика
ПДПП – преддипломная практика
А-государственная итоговая аттестация