

УТВЕРЖДАЮ
И.о. Директора ОГБПОУ
Кохомский индустриальный колледж
В.Г. Сорокина
«23» мая 2018г.
Приказ №87



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Кохомский индустриальный колледж
по программам подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППСЗ: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Код	Профессиональный модуль	Л/З	Организация и технология обслуживания в буфете										0	60	0	60	
			90	30	60	1504	30	30	30	30	30	30					30
ПМ.00	Профессиональные модули	14-ФЗ/63	2255	751	1504	34	84	170	235	405	180	360	540	194	281	475	1504
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экв.	153	51	102	40	0	0	102	102	0	0	0	0	0	0	102
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	153	51	102	40	0	0	102	102	0	0	0	0	0	0	102
УП.01	Учебная практика		0				0	0	36	36			0		0	0	36
ПП.01	Производственная практика (по профилю)		0				0	0	36	36			0		0	0	36
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции	Экв.	270	92	180	90	0	0	0	60	120	180	180	0	0	0	180
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	270	90	180	90	0	0	0	60	120	180	180	0	0	0	180
УП.02	Учебная практика		0				0	0	0	36	60	96	96	0	0	0	96
ПП.02	Производственная практика (по профилю)		0				0	0	0	36	60	96	96	0	0	0	96
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготвление сложной горячей кулинарной продукции	Экв.	360	120	240	120	20	0	0	120	240	240	240	0	0	0	240
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	360	120	240	120	20	0	0	120	240	240	240	0	0	0	240
УП.03	Учебная практика		0					0	0	36	72	156	156	0	0	0	156
ПП.03	Производственная практика (по профилю)		0					0	0	36	72	156	156	0	0	0	156
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экв.	468	156	312	116	0	0	0	0	120	120	120	94	192	312	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	468	156	312	116	0	0	0	0	120	120	120	94	192	312	
УП.04	Учебная практика		0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю)		0					0	0	0	0	0	0	36	108	108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготвления сложных холодных и горячих десертов	Экв.	144	48	96	48	0	0	0	0	0	0	0	0	96	96	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	144	48	96	48	0	0	0	0	0	0	0	0	96	96	
УП.05	Учебная практика		0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика (по профилю)		0					0	0	0	0	0	0	0	72	72	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Экв.	280	93	187	30	0	0	0	0	0	0	0	187	187	187	
МДК.06.01	Управление структурами подразделением организации	Э	280	93	187	30	0	0	0	0	0	0	0	187	187	187	
УП.06	Учебная практика		0					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика (по профилю)		0					0	0	0	0	0	0	36	36	36	
ПМ.07	Выполнение работы по профессии	Экв.	580	193	387	194	0	84	170	303	0	0	0	0	0	0	387
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготвление кулинарной продукции массового спроса	Л-ДЗ/Л-ДЗ	436	145	291	146	34	50	88	207	0	0	0	0	0	0	291
УП.07	Учебная практика		0				180	72	24	72	0	0	0	0	0	0	252
ПП.07	Производственная практика (по профилю)		0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Л-Э	144	48	96	48	0	51	45	96	0	0	0	0	0	0	96
УП.07	Учебная практика		0				0	0	72	72	0	0	0	0	0	0	72
ПП.07	Производственная практика (по профилю)		0				0	0	12	12	0	0	0	0	0	0	12

