

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ "Кохомский индустриальный
колледж"


В.Г. Сорокина
« 22 » августа 20 19 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Кохомский индустриальный колледж"

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	35	5			1		11	52
II курс	32	7			2		11	52
III курс	31	7	3		1		10	52
VI курс	22		6	4	3	6	2	43
Всего	120	19	9	4	7	6	34	199

Календарный учебный график

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь			январь			февраль				март				апрель			май				июнь				июль				август																
	2	9	16	23	7	14	21	28	4	11	18	25	9	16	23	6	13	20	3	10	17	24	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	31												
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	14	21	28	11	18	25	8	15	22	29	7	14	21	28	11	18	25	9	16	23	30	6	13	20	27	11	18	25	1	8	15	22	29														
	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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53					
1																	/::	=	=	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o
2	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o									/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o					
3	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o									/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o	/o					
4												:/o	o	o	o	o	o	o	=	=																																						

Обозначения:

- | | | |
|--|--|--|
| Теоретическое обучение | ● Производственная практика (по профилю специальности) | Λ Подготовка выпускной квалификационной работы |
| /:: Промежуточная аттестация | УР Учебно-рассредоточенная практика | Ш Защита выпускной квалификационной работы |
| o Учебная практика | х Практика квалификационная (преддипломная) | = Каникулы |

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э(к)	468	156	312	196	116						156	156	98	58	156	312			
МДК.04.0 1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э	468	156	312	196	116						156	156	98	58	156	312			
ПП.04	Производственная практика							ДЗ	108		108									72	36	108	108				
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов							Э(к)	144	48	96	48	48								96	0	96	96			
МДК.05.0 1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							Э	144	48	96	48	48								96		96	96			
ПП.05	Производственная практика							ДЗ	72		72									72		72	72				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения							Э(к)	281	94	187	157	30										187	187	187		
МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением организации							Э	281	94	187	157	30										187	187	187		
ПП.06	Производственная практика							ДЗ	36		36											36	36	36			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер							Э(к)	581	194	387	193	194	34	50	84	170	133	303					387			
МДК.07.0 1	Технология приготовления сырья и приготовление кулинарной продукции массового спроса							КЭ	437	146	291	145	146	34	50	84	119	88	207					291			
МДК.07.0 2	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий								144	48	96	48	48				51	45	96					96			
УП.07	Учебная практика							ДЗ	360		360				180	180	72	108	180					360			
Всего УП, ПП									1008		1008				0	180	180	72	180	252	72	288	360	144	72	216	1008
Всего ПА									252		252				12	24	36		72	72		36	36	36	72	108	252
Всего									7740	2160	5580	2302	1998	20	612	864	1476	612	864	1476	612	900	1512	612	504	1116	5580
ПДП	Преддипломная практика																							4нед		144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																							6нед		216	
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год														дисциплин	566	610	1176	370	377	747	360	180	540	238	115	353	2816
Государственная итоговая аттестация														МДК	34	50	84	170	235	405	180	396	576	194	245	439	1504

1. Программа базовой подготовки

1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)

Всего	учебной практики		180	180	72	180	252	72	180	252				684
	производст. практики					0	0		108	108	44	72	216	324
	Промежуточная аттестация	12	24	36		72	72		36	36	36	72	108	252
	экзаменов (квалификационных)					2	2		2	2	1	2	3	7
	экзаменов	1	2	3		4	4		2	2	1	2	3	12
	дифф. зачетов		6	6	1	10	11	2	8	10	5	6	11	38
	зачетов	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1		1	7

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	Социально-экономических дисциплин
2	Истории
3	Русского языка и литературы
4	Иностранного языка
5	Информатики
6	Математики
7	Химии и биологии
8	Физики
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Информационных технологий в профессиональной деятельности
11	Экологических основ природопользования
12	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	ЛАБОРАТОРИИ
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии. Санитарии и гигиены
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	ЗАЛЫ
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал