



Утверждаю

Директор ГБПОУ БПК

*М.В.Бабич* М.В.Бабич

« 20 » мая 2020г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Буденновский политехнический колледж»

по специальности

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник- технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -  
естественнонаучный

2. План учебного процесса

2.1 План учебного процесса

Индекс	Код формируемых компетенций	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				максимальная	самостоятельная учебная работа		обязательная аудиторная нагрузка		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего	в том числе индивидуальный проект	всего занятий	в том числе		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00		Общеобразовательный цикл		1404		24	1404	569		536	489	247	132				
ОУД.00		Общие общеобразовательные учебные дисциплины из обязательных предметных областей	3/5/1	844	24	24	844	397		325	337	114	68				
ОУД.01		Русский язык и литература	Э	195			195	48		51	72	32	40				
ОУД.02		Иностранный язык	Э	117			117	117		68	49						
ОУД.03		Математика	Э	156			156	58		34	48	46	28				
ОУД.04		История	ДЗ	117			117	24		51	66						
ОУД.05		Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3,ДЗ	117			117	116		51	66						
ОУД.06		Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	70			70	12		34	36						
ОУД.07		Астрономия	ДЗ	36			36	8		36							
ОУД.08		Родной язык	ДЗ	36			36	4				36					
ОУД.00		Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей															
		Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		244			244	48		100	72	48	24				
ОУД.09		Обществознание	ДЗ	108			108	20		36	36	24	12				
ОУД.10		Естествознание	ДЗ	136			136	28		64	36	24	12				
		Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		280			280	58		75	80	85	40				
ОУД.11		Информатика	ДЗ	100			100	34		39	44	17					
ОУД.12		Химия	Э	108			108	16		36	36	36					
ОУД.13		Биология	ДЗ	72			72	8				32	40				

		Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией		36		36	8		36							
УД.п		Основы финансовой грамотности	3	36		36	8		36							
ИП		Индивидуальный проект			24											
<b>ОГСЭ.00</b>		<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>-/5/-</b>	<b>684</b>	<b>228</b>	<b>456</b>	<b>346</b>			<b>36</b>	<b>152</b>	<b>80</b>	<b>48</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>32</b>
ОГСЭ.01	ОК 1 - 9	Основы философии	ДЗ	52	4	48	8				48					
ОГСЭ.02	ОК 1 - 9	История	ДЗ	52	4	48	8				48					
ОГСЭ.03	ОК 1 - 9	Иностранный язык	ДЗ	202	40	162	162				28	40	24	30	24	16
ОГСЭ.04	ОК 2, 3, 6	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3,3,3,3,3,3,3	324	162	162	160				28	40	24	30	24	16
ОГСЭ.05		Основы предпринимательства	ДЗ	54	18	36	8			36						
<b>ЕН.00</b>		<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	<b>1/2/-</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>104</b>				<b>46</b>	<b>48</b>	<b>114</b>			
ЕН.01	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Математика	ДЗ	72	24	48	20						48			
ЕН.02	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Экологические основы природопользования	ДЗ	69	23	46	16				46					
ЕН.03	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,	Химия	Э	171	57	114	68					48	66			
<b>П.00</b>		<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3378</b>	<b>1126</b>	<b>3260</b>	<b>922</b>	<b>30</b>	<b>76</b>	<b>339</b>	<b>167</b>	<b>496</b>	<b>414</b>	<b>804</b>	<b>528</b>	<b>436</b>
<b>ОП.00</b>		<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1/11/-</b>	<b>946</b>	<b>315</b>	<b>631</b>	<b>172</b>		<b>76</b>	<b>85</b>	<b>34</b>	<b>167</b>	<b>96</b>		<b>107</b>	<b>66</b>
ОП.01	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	63	21	42	14		42							
ОП.02	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Физиология питания	ДЗ	51	17	34	12		34							
ОП.03	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	97	32	65	12					41	24			

ОП.04	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24		48	10				24	24			
ОП.05	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24		48	10					48			
ОП.06	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16		32	8							32	
ОП.07	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	106	35		71	42							71	
ОП.08	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Охрана труда	ДЗ	54	18		36	8							36	
ОП.09	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34		68	12				68				
ОП.10		Основы калькуляции и учета	ДЗ	51	17		34	12		34						
ОП.11		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Э	179	60		119	24		51	34	34				
ОП.12		Основы поиска работы	ДЗ	51	17		34	8							34	
<b>ПМ.00</b>		<b>Профессиональные модули</b>	<b>14/13/-</b>	<b>2432</b>	<b>811</b>		<b>2629</b>	<b>750</b>	<b>30</b>	<b>254</b>	<b>133</b>	<b>329</b>	<b>318</b>	<b>804</b>	<b>421</b>	<b>370</b>
<b>ПМ.01</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>338</b>	<b>112</b>		<b>297</b>	<b>110</b>			<b>34</b>	<b>119</b>	<b>144</b>			
МДК 01.01		Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	338	112		225	110			34	119	72			
УП. 01		Учебная практика	ДЗ				36						36			
ПП. 01		Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				36						36			

<b>ПМ.02</b>	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>285</b>	<b>95</b>		<b>334</b>	<b>114</b>						<b>174</b>	<b>160</b>		
МДК 02.01		Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	285	95		190	114						102	88		
УП. 02		Учебная практика	ДЗ				72							72			
ПП. 02		Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				72								72		
<b>ПМ.03</b>	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>588</b>	<b>196</b>		<b>644</b>	<b>188</b>	<b>30</b>						<b>644</b>		
МДК 03.01		Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	588	196		392	188	30						392		
УП. 03		Учебная практика	ДЗ				108								108		
ПП. 03		Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				144								144		
<b>ПМ.04</b>	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>324</b>	<b>108</b>		<b>324</b>	<b>118</b>								<b>324</b>	
МДК 04.01		Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	324	108		216	118								216	
УП. 04		Учебная практика	ДЗ				72									72	
ПП. 04		Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				36									36	
<b>ПМ.05</b>	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>178</b>	<b>60</b>		<b>263</b>	<b>20</b>								<b>97</b>	<b>166</b>
МДК 05.01		Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	178	59		119	20								61	58
УП. 05		Учебная практика	ДЗ				36									36	
ПП. 05		Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				108										108
<b>ПМ.06</b>	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>198</b>	<b>66</b>		<b>204</b>	<b>66</b>									<b>204</b>
МДК 06.01		Управление структурным подразделением организации	Э	198	66		132	66									132
УП. 06		Учебная практика															
ПП. 06		Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				72										72
<b>ПМ.07</b>	ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ОК 016-94 16675 Повар)</b>	Э <sub>(к)</sub>	<b>521</b>	<b>174</b>		<b>563</b>	<b>134</b>			<b>254</b>	<b>99</b>	<b>210</b>				
МДК 07.01		Первичная обработка сырья и приготовление кулинарной продукции	Э	521	174		347	134			146	99	102				
УП. 07		Учебная практика	ДЗ				144			108		36					

