

Министерство образования и науки Архангельской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области  
"Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова"  
(ГАПОУ АО "АТВМ")

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ АО АТВМ  
В.А. Козлов  
« 01 » сентября 2020 год



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Архангельской области  
"Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова"  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки

квалификации техник-технолог

форма обучения очная срок получения образования: 3 г. 10 мес.  
на базе основного общего образования

год начала подготовки по УП 2020

Приказ об утверждении ФГОС СПО от 22.04.2014 г. № 384

Профиль получаемого образования естественнонаучный



Учебный план по программе среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена в ГАПОУ АО "Архангельский техникум водных магистралей имени С.Н. Орешкова" по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены	максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч.			1	2	3	4	5	6	7	8
								лекций	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	19
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2102</b>	<b>698</b>	<b>1404</b>	<b>685</b>	<b>719</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные общие дисциплины</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1155</b>	<b>383</b>	<b>772</b>	<b>282</b>	<b>490</b>	<b>0</b>	<b>354</b>	<b>418</b>						
ОУД.01.01	Русский язык			2*	115	37	78	26	52		34	44						
ОУД.01.02	Литература			2*	175	58	117	65	52		50	67						
ОУД.02	Иностранный язык			2	175	58	117	0	117		56	61						
ОУД.03	Математика			2	234	78	156	56	100		68	88						
ОУД.04	История		2		176	59	117	97	20		56	61						
ОУД.05	Физическая культура		2		175	58	117	8	109		56	61						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		105	35	70	30	40		34	36						
	<b>Общеобразовательные дисциплины по выбору</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>889</b>	<b>296</b>	<b>593</b>	<b>397</b>	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>349</b>						
ОУД.07	Информатика		2		150	50	100	30	70		34	66						
ОУД.08	Физика		2***		91	30	61	49	12		24	37						
ОУД.09	Химия			2	162	54	108	76	32		44	64						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		2		108	36	72	52	20		46	26						
ОУД.11	Биология		2**		108	36	72	62	10		34	38						
ОУД.12	География		2		108	36	72	52	20		34	38						
ОУД.13	Экология		2**		54	18	36	30	6		18	18						
ОУД.14	Астрономия		2***		54	18	36	28	8		10	26						
ОУД.15	Родной (русский) язык		2		54	18	36	18	18			36						
	<b>Общеобразовательные дисциплины, предлагаемые ОО</b>		<b>1</b>		<b>58</b>	<b>19</b>	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>33</b>		<b>14</b>	<b>25</b>						
ОУД.14	Проектная деятельность		2		58	19	39	6	33		14	25						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>82</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>54</b>	<b>110</b>	<b>58</b>	<b>64</b>	<b>42</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		5		60	12	48	38	10					48				
ОГСЭ.02	История		3		60	12	48	38	10			48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		186	24	162		162				22	24	28	28	38	22
ОГСЭ.04	Физическая культура		8		324	162	162	6	156				22	30	34	30	26	20
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>344</b>	<b>108</b>	<b>236</b>	<b>140</b>	<b>96</b>				<b>110</b>	<b>126</b>		<b>0</b>		
ЕН.01	Математика		4		62	18	44	22	22				44					

ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		88	24	64	54	10					64				
ЕН.03	Химия			4	194	66	128	64	64				66	62				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>4410</b>	<b>1140</b>	<b>3268</b>	<b>1066</b>	<b>2142</b>	<b>60</b>			<b>370</b>	<b>626</b>	<b>466</b>	<b>798</b>	<b>546</b>	<b>462</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>1188</b>	<b>404</b>	<b>784</b>	<b>406</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>268</b>	<b>106</b>	<b>56</b>	<b>128</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3*	80	26	54	42	12				54					
ОП.02	Физиология питания			3*	66	22	44	22	22				44					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	94	32	62	30	32				14	48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		66	18	48	18	30					48				
ОП.05	Метрология и стандартизация		4		66	18	48	38	10					48				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		5		54	18	36	18	18							36		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5		104	34	70	34	36							70		
ОП.08	Охрана труда		3		66	20	46	24	22				46					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		100	32	68	34	34					68				
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			3	102	34	68	34	34				68					
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		4		94	38	56	28	28					56				
ОП.12	Особенности Северной кухни		7		122	54	68	32	36									68
ОП.13	Кухня народов мира		7		90	30	60	24	36									60
ОП.14	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		6		84	28	56	28	28							56		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>3222</b>	<b>736</b>	<b>2484</b>	<b>660</b>	<b>1764</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>358</b>	<b>360</b>	<b>742</b>	<b>418</b>	<b>462</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>298</b>	<b>82</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3	226	82	144	72	72				144					
ПП.01	Производственная практика				72		72		72					72				
ПМ.1 ЭК	Экзамен квалификационный			5														
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>392</b>	<b>106</b>	<b>286</b>	<b>106</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>286</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			4	320	106	214	106	108					214				
ПП.02	Производственная практика				72		72		72					72				
ПМ.2 ЭК	Экзамен квалификационный			5														
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>966</b>	<b>220</b>	<b>746</b>	<b>176</b>	<b>540</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>212</b>	<b>226</b>	<b>164</b>	<b>144</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			7	678	220	458	176	252	30					212	82	164	
ПП.03	Производственная практика				288		288		288							144		144
ПМ.3 ЭК	Экзамен квалификационный			8														
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>		



Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.