

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ



Утверждаю

Директор ГАПОУ АО «АТВМ»

В.А. Козлов

«12» апреля 2018 г.

Учебный план

Основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Архангельской области

«АРХАНГЕЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ВОДНЫХ МАГИСТРАЛЕЙ ИМЕНИ С.Н.ОРЕШКОВА»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технолог 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

с получением среднего (полного) общего образования

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0	2	1	344	108	236	140	96			110	62		64		
ЕН.01	Математика		3		62	18	44	22	22			44					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		88	24	64	54	10						64		
ЕН.03	Химия			4	194	66	128	64	64			66	62				
П.00	Профессиональный учебный цикл	0	10	16	4276	1100	3176	1072	2044	60		394	672	504	642	502	462
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0	9	4	1178	394	784	415	369			210	244	118	48	164	0
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	31	31			14	48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5		66	18	48	8	40					48			
ОП.05	Метрология и стандартизация		6		66	18	48	24	24						48		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		54	18	36	18	18							36	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5		104	34	70	58	12					70			
ОП.08	Охрана труда			4	66	20	46	24	22				46				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		100	32	68	34	34			30	38				
ОП.10	Товароведение продовольственных продуктов			3	102	34	68	34	34			68					
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		4		84	28	56	28	28				56				
ОП.12	Особенности Северной кухни		7		122	54	68	34	34							68	
ОП.13	Кухня народов мира		7		90	30	60	30	30							60	
ОП.14	Организация обслуживания на предприятии общественного питания		4		84	28	56	28	28				56				
ПМ.00	Профессиональные модули	0	2	12	3098	706	2392	657	1675	60		184	428	386	594	338	462
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	0	2	288	72	216	72	144			40	176				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3	216	72	144	72	72			40	104				
УП.01	Учебная практика				36		36		36				36				
ПП.01	Производственная практика				36		36		36				36				
ПМ.1 ЭК	Экзамен квалификационный			5													
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0	0	2	390	106	284	106	178				0	180	104		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			6	318	106	212	106	106					180	32		
УП.02	Учебная практика				36		36		36						36		
ПП.02	Производственная практика				36		36		36						36		
ПМ.2 ЭК	Экзамен квалификационный			7													
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0	0	2	860	200	660	171	459	30				206	226	84	144
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			7	572	200	372	171	171	30				206	82	84	

УП.03	Учебная практика				108		108		108						108			
ПП.03	Производственная практика				180		180		180									
ПМ.3ЭК	Экзамен квалификационный			8											36		144	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0	0	2	216	36	180	36	144						180			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	108	36	72	36	36						72			
УП.04	Учебная практика				36		36		36						36			
ПП.04	Производственная практика				72		72		72						72			
ПМ.4ЭК	Экзамен квалификационный			7														
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0	1	1	306	54	252	48	204							108	144	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		7		162	54	108	48	60						108			
УП.05	Учебная практика				72		72		72								72	
ПП.05	Производственная практика				72		72		72								72	
ПМ.5ЭК	Экзамен квалификационный			8														
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0	1	1	534	130	404	116	258	30					84	146	174	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8		390	130	260	116	114	30					84	146	30	
УП.06	Учебная практика																	
ПП.06	Производственная практика				144		144		144								144	
ПМ.6ЭК	Экзамен квалификационный			8														
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0	0	2	504	108	396	108	288				144	252	0	0		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			4	324	108	216	108	108				144	72				
УП.07	Учебная практика				36		36		36					36				
ПП.07	Производственная практика				144		144		144					144				
ПМ.7 ЭК	Экзамен квалификационный			5														
	Всего по циклам (без ПП и УП)	0	29	20	6476	2156	4320	2164	2096	60	612	792	612	598	612	432	590	72
УП+ПП	Учебная и производственная практика				1008		1008		1008					252	324		432	
ПДП	Преддипломная практика				144		144		144								144	
	ВСЕГО				7628	2156	5472	2164	3248	60	612	792	612	850	612	756	590	648
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216		216											216
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год								Всего	дисциплин и МДК		14	14	11	11	7	6	8	3
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа. Подготовка выпускной квалификационной работы 4 нед.=144 часа. Защита выпускной квалификационной работы 2 нед.= 72 часа.									учебной практики		0	0		72	0	180	0	72
									производст. практика / преддипломная практика		0	0	0	72	0	144	0	504
									экзаменов		0	3	3	4	2	2	3	3
									дифференцированных зачетов		0	10	2	5	3	1	5	3