



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КК «КТЭК»  
Е.А. Мусаева  
2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
ГБПОУ КК «Краснодарский торгово-экономический колледж»  
специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки  
группа 20.214 ЗТк

Квалификация: техник -технолог  
Форма обучения – заочная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10  
месяцев на базе среднего (полного) общего  
образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – технический

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях) Технологии продукции общественного питания**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Лабораторно-экзаменационная сессия	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	преддипломная				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>1 курс</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>52</b>
<b>2 курс</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>52</b>
<b>3 курс</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>52</b>
<b>4 курс</b>	<b>20</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>43</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>110</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>27</b>	<b>199</b>

## 2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для специальности СПО

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
15,16	Иностранного языка
18	Информационных технологий в профессиональной деятельности
21	Безопасности жизнедеятельности
25	Истории и обществознания
27	Физики и естествознания
31	Экологических основ природопользования
40	Химии
48	Математики
48	Социально-экономических дисциплин
65а	Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории:</b>
31	Микробиологии, санитарии и гигиены
41	Химии
64	Учебный кондитерский цех
65	Метрологии и стандартизации
66	Учебный кулинарный цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
10	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Стрелковый электронный тир
	<b>Залы:</b>
19	Библиотека
	Читальный зал
	Актовый зал

План учебного процесса на 2020-2024 учебный год группы 20.214.31к по специальности Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Количество контрольных работ	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения			Распределение по курсам												
				Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная при очной форме обучения	Всего	в том числе			I курс			II курс			III курс			IV курс		
								Обзорно-устов-новочные занятия	Лабораторно-практические занятия	Курсовое проектирование	Обзорно-установочные занятия	Лабораторная работа, практические занятия	Контрольные работы шт.	Обзорно-установочные занятия	Лабораторная работа, практические занятия	Контрольные работы шт.	Обзорно-установочные занятия	Лабораторная работа, практические занятия	Контрольные работы шт.	Обзорно-установочные занятия	Лабораторная работа, практические занятия	Контрольные работы шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Обязательная часть циклов ОПОП	6/30/18	28	5382	3734	3924	640	252	388	30	68	92	6	64	96	7	68	92	5	52	108	6
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6/5/-	6	684	608	456	76	24	52	0	10	16	2	10	16	2	2	10	1	2	10	1
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	1	59	45	48	14	6	8					6	8	1						
ОГСЭ.02	История	дз	1	59	51	48	8	4	4		4	4	1									
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,3,3,дз	4	188	148	162	40	12	28		4	6	1	4	6	1	2	8	1	2	8	1
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,дз	0	324	314	162	10	2	8		2	2			2			2				2
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	дз	0	54	50	36	4	0	4		0	4										
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-1/1/2	1	318	280	212	38	14	24	0	10	18	1	0	0	0	0	0	0	4	6	0
ЕН.01	Математика	з	0	60	50	40	10	4	6		4	6										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	0	54	44	36	10	4	6											4	6	
ЕН.03	Химия	з	1	204	186	136	18	6	12		6	12	1									
ОП.00	Профессиональный цикл	-124/16	21	4380	2846	3256	526	214	312	30	48	58	3	54	80	5	66	82	4	46	92	5
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-5/5/4	8	756	602	504	154	64	90	10	18	22	2	14	24	3	4	10	0	28	34	2
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	з	1	63	41	42	22	10	12		10	12	1									
ОП.02	Физиология питания	з	1	54	44	36	10	4	6					4	6	1						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	з	1	156	138	104	18	8	10					8	10	1						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	0	99	85	66	14	4	10								4	10				



