

Согласовано

Директор
кафе "Чародейка"



ИП Русак А.Л.
2021 г

Утверждаю
Руководитель ГККП
"Высший колледж

Города Степногорск при управлении
образования Акмолинской области"



Е.В. Крайнева
2021 г

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования
для подготовки специалистов среднего звена
в ГККП "Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области"

Код и профиль: 0721 Производство продуктов питания
Специальность: 07211300 Технология производства пищевых продуктов
Квалификация: 4S07211303 Техник-технолог

Форма обучения: очная, дневная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного среднего образования

ПМ 1	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов					207	0	756	148	210	358	298	492	790	116	60	176	56	36	92
	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии	2	1			12			24	24	48			0			0			0
	Основы товароведение пищевых продуктов	4	2			18				30	30	42	48	90			0			0
	Охрана труда на предприятиях питания	2	1			14					0			0			0		36	36
	Технология приготовления пищи	7	6	3		135			22	30	52	52	70	122	70	60	130	56		56
	Оборудование на предприятиях питания	6	3			28					0		50	50	46		46			0
	Ознакомительная практика							36	36	36				0			0			0
	Учебная практика							720	66	126	192	204	324	528			0			0
Квалификация «S07211303 - Техник-технолог»																				
ПМ 2	Организовать технологический процесс производства продукции общественного питания																			
	Психология и этика в профессиональной деятельности	7	1			8		672	0	0	0	0	48	48	334	572	906	162	48	210
	Организация производства на предприятиях питания	7	3	6		76	24							0	60	54	114	78		78
	Организация обслуживания в предприятиях питания	6	2	6		49	16							0	70	50	120			0
	Менеджмент на предприятиях питания	8	1			17								0			0		48	48
	Маркетинг в общественном питании	7	1			17								0			0	48		48
	Основы технической графики	3	2			12							48	48			0			0
	Технологическая практика							672						0	204	468	672			0
ПМ 3	Контролировать качество входящего сырья и готовой продукции																			
	Основы стандартизации, сертификации и метрологии	8	1			14								0					36	36
	Аналитическая химия	8	1			22								0					48	48
	Физическая и коллоидная химия	7	1			24								0	20	22	42	30		30
	Контроль качества продукции и услуг	8	1			18								0			0	42	30	72
	Технологическая практика							180						0				180		180
ПМ 4	Проводить сбор и участвовать в анализе оперативной информации																			
	Бухгалтерский учет на предприятиях питания	8	1			22								0					66	66
	Экономика предприятий питания	8	1			26								0					60	60
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7	1			24								0	30	30	30			30
ПП05	Производственная практика							360						0			0		360	360
ПА	Промежуточная аттестация											18		18			36	36	18	54
ИА	Итоговая аттестация																0		72	72
	Всего на обязательное обучение	240				1412	40	1968	612	828	1440	612	828	1440	612	828	1440	612	828	1440
К	Консультации										60			120			110			100
ФЗ	факультативные занятия										66			120			120			120
	ВСЕГО:	274									1566			1680			1670			1660