Тх-9-13, 2016-17, 2 курс

Согласовано
Генеральный директор ОАО
«Челны Холод»
_____ Г.Г.Шакирзянов
31.05.2016

Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Т.Т. Авдеева
«31» 05 2016 г. №104

Согласовано
Директор ООО «Школьное питание»
_____ В.П. Гусева
31.05.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Частного профессионального образовательного учреждения
«Торгово-технологический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения –очная
Нормативный срок освоения ППССЗ –3года и10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования-
естественнонаучный

Начало подготовки 2015г., ТХ-9-13

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам[i] (час.в семестр)							
			максимальная	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
				всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23,5 нед.	7 сем. 10 нед.	8 сем. 20 нед.
					потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**0/10/3**	**2106**	**1404**	**748**	**656**									
	Общеобразовательные учебные дисциплины														
ОУДБ.01	Русский язык и литература	–,Э	292	195	143	52		93	102						
ОУДБ.02	Иностранный язык	–,ДЗ	176	117		117		51	66						
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	–,Э	234	156	46	110		78	78						
ОУДБ.04	История	–,ДЗ	176	117	97	20		51	66						
ОУДБ.05	Физкультура	З,ДЗ	176	117		117		51	66						
ОУДБ.06	ОБЖ	–,ДЗ	105	70	48	22		30	40						
	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей														
ОУДП.07	Информатика (профильная)	–,ДЗ	150	100	44	56		51	49						
ОУДБ.08	Физика	–,ДЗ	145	97	37	60		51	46						
ОУДП.09	Химия (профильная)	–,ДЗ	162	108	72	36				108					
ОУДБ.10	Обществознание(вкл.экономику и право)	–,ДЗ	162	108	98	10		108							
ОУДП.11	Биология (профильная)	–,Э	108	72	56	16			40	32					
ОУДБ.12	География	–,ДЗ	108	72	60	12		48	24						
ОУДБ.13	Экология	ДЗ	54	36	28	8			36						
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины по выбору**														
УД.01	Татарский язык и литература/Культура речи	ДЗ	58	39	19	20				39					
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**0/5/0**	**630**	**420**	**98**	**322**									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	48	48							48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57	48	48				48						

ОГСЭ.03	Иностранный язык	–, ДЗ–, ДЗ–, ДЗ	192	162		162				32	26	32	28	20	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	–, ДЗ–, ДЗ–, ДЗ	324	162	2	160				32	26	32	28	20	24
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**0/3/0**	**312**	**208**	**104**	**104**									
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	48	24	24				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	32	30	2				32					
ЕН.03	Химия	–, –, ДЗ	192	128	50	78					52	48	28		
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**0/21/14**	**2 601**	**1734**	**968**	**736**	**30**								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**0/4/5**	**624**	**416**	**252**	**164**									
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	87	58	42	16			58						
ОП.02	Физиология питания	Э	48	32	20	12			32						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	48	32	22	10				32					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	–, ДЗ	90	60	20	40						32	28		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	48	32	22	10						32			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	48	40	8									48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	–, ДЗ	81	54	44	10								30	24
ОП.08	Охрана труда	Э	48	32	24	8						32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	–, ДЗ	102	68	20	48							28	40	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**0/17 /9**	**1977**	**1318**	**716**	**572**	**30**								
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**0/2/1**	**344**	**229**	**119**	**110**			**41**	**112**	**117**				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	–,–, ДЗ	344	229	119	110			41	45	143				
УП.01	Учебная практика	–		72							72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72							72				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**0/2/1**	**343**	**229**	**121**	**108**				**112**	**117**				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	–, ДЗ	343	229	121	108				112	117				
УП.02	Учебная практика	–		72							72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		72							72				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**0/2/1**	**159**	**106**	**29**	**47**	**30**					**64**	**42**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	–, ДЗ	159	106	29	47	30					64	42		
УП.03	Учебная практика	-		90									90		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		90									90		

ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**0/2/1**	**135**	**90**	**48**	**42**						**48**	**42**		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–, ДЗ	135	90	48	42						48	42		
УП.04	Учебная практика	-		36									36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		54									54		
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**0/2/1**	**165**	**110**	**58**	**52**								**50**	**60**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	–, ДЗ	165	110	58	52								50	60
УП.05	Учебная практика	-		36											36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		36											36
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**0/2/1**	**114**	**76**	**43**	**33**								**40**	**36**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	–, ДЗ	114	76	43	33								40	36
УП.06	Учебная практика	-		36											36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		36											36
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «Бармен»**	**0/1/1**	**252**	**168**	**88**	**80**				**64**	**104**				
МДК.07.01	Технология барного дела	–, ДЗ	252	168	88	80				64	104				
УП.07	Учебная практика	-		54							54				
ПП.07	Производственная практика	-		36							36				
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии «Повар»**	**0/2/1**	**465**	**310**	**210**	**100**						**128**	**182**		
МДК.08.01	Технология кулинарного дела	–, ДЗ	465	310	210	100						128	182		
УП.08	Учебная практика	-		36									36		
ПП.08	Производственная практика	ДЗ		36									36		
	Вариативная часть	**0/2/1**	**831**	**554**	**254**	**300**									
ПМ.09	**Организация процесса приготовления и приготовление мороженого**	**0/2/1**	**831**	**554**	**254**	**300**						**80**	**98**	**160**	**216**
МДК.09.01	Технология приготовления мороженого	–,–,–, ДЗ	831	554	254	300						80	98	160	216
УП.09	Учебная практика	-		72											72
ПП.09	Производственная практика	ДЗ		72											72
	Всего	**0/39/17**	**4374**	**2916**	**1424**	**1462**	**30**	**612**	**792**	**576**	**846**	**576**	**846**	**360**	**720**
ПДП	**Преддипломная практика**														**4нед**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**														**6нед**

Консультации по очной форме обучения из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная итоговая аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы.

Всего								
Дисциплины МДК	**612**	**792**	**576**	**468**	**576**	**504**	**360**	**432**
учебной практики	**0**	**0**	**0**	**198**	**0**	**162**	**0**	**144**
производст практики	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**180**	**0**	**144**
преддипл. практика	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
экзаменов	**0**	**4**	**2**	**3**	**2**	**3**	**0**	**3**

Выполнение дипломной работы с 20.05.2019г. по 14.06.2019г. (всего 4нед.) Защита дипломной (работы) проекта с 17.06.2019г. по 28.06.2019г. (всего 2нед.) 1.2. Государственные экзамены (при их наличии) – N, перечислить наименования.		дифф. зачетов	1	8	4	6	1	9	1	9
		зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0