

гр.ТХ-9-22, Экурс, 2022-2023

Согласовано
Генеральный директор
ОАО «Челны Холод»


В.А. Шакирзянов
30.05.2022



Утверждаю
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»

Т.Т. Авдеева
30.05.2022



Согласовано
Генеральный директор
ООО «Школьное питание»

В.П. Гусева
30.05.2022



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 – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

Начало подготовки 2020г. гр.ТХ-9-22

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	5,5	5	-	2	-	10,5	52
III курс	30	4,5	5	-	2	-	10,5	52
IV курс	22	4	4	4	1	6	2	43
Всего	120	14	14	4	7	6	34	199

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 ¹ (час.в семестр)							
			Максимальная				Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс			
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
О.00	Общеобразовательный цикл	0/10/3	2106	1404	748	656														
	Общеобразовательные учебные дисциплины																			
ОУДБ.01	Русский язык	-Э	117	78	53	25			36											
ОУДБ.02	Литература	-ДЗ	175	117	90	27			66											
ОУДБ.03	Иностранный язык	-ДЗ	176	117	117	117			66											
ОУДБ.04	Математика	-Э	234	156	46	110			78											
ОУДБ.05	История	-ДЗ	176	117	97	20			66											
ОУДБ.06	Физкультура	3,ДЗ	176	117		117			66											
ОУДБ.07	ОБЖ	-ДЗ	105	70	48	22			40											
ОУДБ.08	Астрономия	-ДЗ	54	36	32	4			36											
ОУДП.09	Информатика (профильная)	-ДЗ	150	100	44	56			49											
ОУДБ.10	Физика	-ДЗ	145	97	37	60			46											
ОУДП.11	Химия (профильная)	ДЗ	108	72	72	36				108										
ОУДБ.12	Обществознание(вкл.экономику и право)	-Э	108	72	62	6			72											
ОУДП.13	Биология (профильная)	-ДЗ	108	72	56	16			40											
ОУДБ.14	География	ДЗ	108	72	60	12			24											
ОУДБ.15	Экология	ДЗ	54	36	28	8			36											
ОУДБ.16	Родной язык	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															
ОГСЭ.02	История	Э	57	48	48				48											
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ, д-дз	192	162	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		

