



гр.ТХ-9-19, ТХ-9-21. Курс, 2022-2023

Согласовано  
Генеральный директор  
ОАО «Челны Холд»  
*[Signature]* И.Г. Шакирзянов  
30.05.2022

Утверждаю  
Директор ЧПОУ  
«Торгово-технологический колледж»



Согласовано  
Генеральный директор  
ООО «Школьное питание»  
*[Signature]* 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 2019г. гр.ТХ-9-19, ТХ-9-21

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)				
1	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
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### 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 <sup>1</sup> (час.в семестр)							
			Максимальная				Обязательная аудиторная						I курс		II курс		III курс		IV курс	
			всего занятий		в т.ч. занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятия) курсовых работ (проектов)		потока (лекции, семинары, уроки и т.п.)		в т.ч. занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятия) курсовых работ (проектов)		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
<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>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>					
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0/10/3</b>	<b>2106</b>	<b>1404</b>	<b>748</b>	<b>656</b>														
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>																			
ОУДБ.01	Русский язык	-Э	117	78	53	25		42	36											
ОУДБ.02	Литература	-ДЗ	175	117	90	27		51	66											
ОУДБ.03	Иностранный язык	-ДЗ	176	117		117		51	66											
ОУДБ.04	Математика	-Э	234	156	46	110		78	78											
ОУДБ.05	История	-ДЗ	176	117	97	20		51	66											
ОУДБ.06	Физкультура	3,ДЗ	176	117		117		51	66											
ОУДБ.07	ОБЖ	-ДЗ	105	70	48	22		30	40											
ОУДБ.08	Астрономия	-ДЗ	54	36	32	4		36												
ОУДП.09	Информатика (профильная)	-ДЗ	150	100	44	56		51	49											
ОУДБ.10	Физика	-ДЗ	145	97	37	60		51	46											
ОУДП.11	Химия (профильная)	-ДЗ	162	108	72	36			108											
ОУДБ.12	Обществознание(вкл.экономику и право)	ДЗ	108	72	62	6		72												
ОУДП.13	Биология (профильная)	-Э	108	72	56	16		40	32											
ОУДБ.14	География	-ДЗ	108	72	60	12		48	24											
ОУДБ.15	Экология	ДЗ	54	36	28	8		36												
ОУДБ.16	Родной язык	ДЗ	58	39	19	20			39											
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>0/5/0</b>	<b>630</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>														
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	57	48	48															
ОГСЭ.02	История	Э	57	48	48			48												
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ, ДЗ-ДЗ	192	162		162				32	26	32	28	20	24					

ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	2	160				32	26	32	28	20	24
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	- ДЗ, ДЗ	312	208	104	104				32					
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 приготовления 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 приготовления 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 приготовления 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 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/2/1	135	90	48	42						48	42		

