

Министерство образования и науки Российской Федерации



Т.110  
Утверждаю

Директор

Венедиктова Татьяна Аркадьевна

04.09.2017

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл "Торгово-технологический колледж"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 \_\_\_\_\_ Технология продукции общественного питания  
*код наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования \_\_\_\_\_ основное общее образование

квалификация: \_\_\_\_\_ Техник-технолог

форма обучения \_\_\_\_\_ Очная \_\_\_\_\_ Срок получения СПО по ППССЗ: \_\_\_\_\_ 2г 10м \_\_\_\_\_ год начала подготовки по УП \_\_\_\_\_ 2017

профиль получаемого профессионального образования \_\_\_\_\_ Социально-экономический  
*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 22.04.2014 \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ 384

## 1. 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 курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	30,5	7	2	0	1,5	0	11	52
II курс	30,5	6	4	0	1,5	0	10	52
III курс	20	6	3	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>81</b>	<b>19</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>23</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса (для ОПОП СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
						лекции	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1 з/4 <sub>дз</sub> /-э	630	210	420	98	322		110	66	89	116	21	18
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, ДЗ	56	8	48	48						48		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	56	8	48	48			48					



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГС.03	Иностранный язык	-3,-,ДЗ	194	32	162	162		29	38	59	36			
ОГС.04	Физическая культура	-,-,3,-,ДЗ	324	162	162	2	160	33	28	30	32	21	18	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1 <sup>3</sup> /2 <sup>ДЗ</sup> /1 <sup>3</sup>	312	104	208	116	92	114	94					
ЕН.01	Математика	ДЗ	87	29	58	34	24	58						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	- , ДЗ	44	12	32	32			32					
ЕН.03	Химия	ДЗ, Э	181	63	118	50	68	56	62					
П.00	Профессиональный цикл	3 <sup>3</sup> /7 <sup>ДЗ</sup> /4 <sup>3</sup>	1236	412	824	476	338	32	268	138	269	61	56	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины													
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-ДЗ	90	30	60	36	24	60						
ОП.02	Физиология питания	-,-,ДЗ	60	20	40	28	12				40			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	- , Э	105	35	70	30	40		70					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,ДЗ	90	30	60	30	30					60		
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,ДЗ	63	21	42	28	14					42		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ	72	24	48	38	10			48				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,Э	192	64	128	80	48					67	61	
ОП.08	Охрана труда	Эк	54	18	36	26	10			36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	20	48				68			
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания	3, Эк	129	43	86	48	38		32	54				
ОП.11	Организация производства	-,Э	105	35	70	38	22				70			
ОП.12	Организация обслуживания	-,-,Э	90	30	60	40	20					60		
ОП.13	ӨБС <i>используются для студента</i>	-,-,-,3	30	10	20	8	12							20
ОП.14	Адаптация выпускника на рынке труда	-,-,-,3	54	18	36	26	10							36
ПМ.00	Профессиональные модули	0 з/ 10 дз/7э	2196	732	2472	1062	1392	30	338	400	367	479	494	394
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,Э	114	38	148	66	10			148				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, ДЗ	114	38	76	66	10			76				
УП.01	Учебная практика	-			72		72			72				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-												
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-, Э	225	75	222	110	40				222			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, ДЗ	225	75	150	110	40				150			
УП.02	Учебная практика	*			36		36				36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-			36		36				36			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-, Э	504	168	624	238	68	30			145	479		



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, -, ДЗ, ДЗ	504	168	336	238	68	30			145	191		
УП.03	Учебная практика	-			180		180					180		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-			108		108					108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, Э	363	121	494	206	48						494	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, ДЗ	363	121	242	206	48						242	
УП.04	Учебная практика	-			180		180						180	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-			72		72						72	



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	–, Э	507	169	590	270	68		338	252				
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ДЗ	90	30	60	60			60					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее реализация	ДЗ	417	139	278	210	68		278					
УП.07	Учебная практика	–			180		180			180				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	–			72		72			72				
	<b>Всего</b>	<b>5 з /22 дз/13 э</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>3924</b>	<b>1752</b>	<b>2144</b>	<b>30</b>	<b>594</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>ППП</b>	<b>Преддипломная практика</b>													4 в.
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>													6 в.
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)</b>					<b>Всего</b>	<b>дисциплин и МДК</b>			<b>594</b>	<b>504</b>	<b>522</b>	<b>576</b>	<b>324</b>	<b>396</b>



<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>								
<b>1. Программа базовой подготовки</b>								
1.1. Дипломная работа								
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)		учебной практики	–	252	36	180	180	36
Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)		производств. практики	–	72	36	108	72	36
		преддипломн. практики	–	–	–	–	–	144
		экзаменов	–	5Э	2Э	2Э	2Э	2Э
		дифф. зачетов	4 ДЗ	4 ДЗ	3 ДЗ	6 ДЗ	1 ДЗ	4 ДЗ
		зачетов	13	13	-3	13	-3	23