

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО "Римко"

Ф.В.Керимов

"05" 2019г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Республики Марий Эл "ТЭТ"

А.Н.Новокшанов

"05" 2019г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Транспортно-энергетический техникум"
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник-технолог**
Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения - **3г.10мес.**
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - **технический**

Год начала реализации образовательной
программы - **2019**

Календарный учебный график

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл
"Транспортно-энергетический техникум"
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - **техник-технолог**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения - **3 года 10 месяцев** на базе **основного общего образования**

Год начала подготовки по УП - **2019**

1. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24														
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31														
	29.IX - 5.X				27.X - 2.XI				29.XI - 4.I				26.I - 1.II				23.II - 1.III				30.III - 5.IV				27.IV - 3.V				29.VI - 5.VIII				27.VII - 2.VIII																								
I	17 недель																	=	=	22 недели																	::	::																			
II	11 недель											ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	2 недели		ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	П	П	П	П	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=								
III	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	П	П	П	П	10 недель										ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	П	П	П	П	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
IV	3 недели			ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	П	П	П	2 недели		ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	ТУ	П	П	П	П	П	::	X	X	X	X	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш	Ш																			

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	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	4	3	0	1	0	11	52
III курс	26	8	7	0	1	0	10	52
IV курс	15	5	8	4	3	6	2	43
Всего	113	17	18	4	7	6	34	199

Обозначения:

□	Теоретическое обучение
::	Промежуточная аттестация
X	Производственная практика (преддипломная)
У	Учебная практика (производственное обучение)
ТУ	Учебная практика (п/о) параллельно с теоретич. обуч.
П	Производственная практика (по профилю специальности)
Ш	Государственная (итоговая) аттестация

3. План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки, всего	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены		Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		VI курс			
							Нагрузка на дисциплины и МДК					17 нед	22 нед	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6	7 семестр	8 семестр		
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК														
							Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Индивидуальный проект	Курсовые работы (проекты)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	8	9	10	11	12	13	14	15		
О.00	Общеобразовательный цикл	1	11	4	2106	702	1404	702	702				612	792	0	0	0		0		
ОУД.01	Русский язык			2	117	39	78	48	30				34	44*							
ОУД.02	Литература		2		176	59	117	97	20				50	67							
ОУД.03	Иностранный язык		2		176	59	117	0	117				60	57							
ОУД.04	История		2		175	58	117	107	10				50	67							
ОУД.05	Математика			2	351	117	234	100	134				100	134							
ОУД.06	Астрономия		2		59	20	39	29	10				18	21							
ОУД.07	Физическая культура	1	2		175	58	117	7	110				52	65							
ОУД.08	ОБЖ		2		105	35	70	30	40				34	36							
ОУД.09	Информатика			2	150	50	100	50	50				46	54							
ОУД.10	Физика			2	181	60	121	60	61				48	73							
ОУД.11	Химия		2		117	39	78	42	36				34	44							
ОУД.12	Обществознание(включая экономику и право)		2		162	54	108	78	30				50	58							
ОУД.13	Биология		2		54	18	36	18	18					36							
ОУД.14	География		2		54	18	36	18	18					36							
ОУД.15	Экология		1		54	18	36	18	18				36								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5	3	1	630	210	420	108	312				0	0	108	130	46	64	58	14	
ОГСЭ.01	Основы философии		4		60	12	48	48	0							48					
ОГСЭ.02	История		3		60	12	48	48	0						48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык			7	186	24	162	2	160						34	44	16	32	36		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7	8		324	162	162	10	152						26	38	30	32	22	14	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-	3	-	312	104	208	62	146						98	40	30	40	0	0	
ЕН.01	Математика		3		72	24	48	14	34						48						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		60	20	40	12	28									40			
ЕН.03	Химия		5		180	60	120	36	84						50	40	30				

П.00	Профессиональный учебный цикл				876	292	584	175	409											
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-	11	2	876	292	584	175	409						202	72	34	162	80	34
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4	75	25	50	14	36						30	20				
ОП.02	Физиология питания		3		54	18	36	11	25						36					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3		72	24	48	14	34						48					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		60	20	40	12	28										40	
ОП.05	Метрология и стандартизация		6		51	17	34	10	24									34		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		69	23	46	14	32									46		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		81	27	54	16	38									34	20	
ОП.08	Охрана труда		4		60	20	40	12	28						20	20				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7		102	34	68	20	48									48	20	
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			4	99	33	66	22	44						34	32				
ОП.11	Оборудование ИОП		3		51	17	34	10	24						34					
ОП.12	Основы исследовательской деятельности		5		51	17	34	10	24								34			
ОП.13	Адаптация выпускника на рынке труда		8		51	17	34	10	24											34
ПМ.00	Профессиональные модули				3438	726	2712	602	2080	30										
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-	3	1з(к)	414	90	324	100	224						126	198	0	0	0	0
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		270	90	180	100	80						90	90			0	
УП.01	Учебная практика		4		72		72		72						36	36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю)		4		72		72		72							72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-	2	2	420	92	328	94	234						0	110	218	0	0	0
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5	276	92	184	94	90							110	74		0	
УП.02	Учебная практика		5		72		72		72								72			
ПП.02	Производственная практика (по профилю)		5		72		72		72								72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-	1	2	597	115	482	100	352	30					0	0	0	308	174	0
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			7	345	115	230	100	100	30								164	66	
УП.03	Учебная практика				108		108		108									72	36	
ПП.03	Производственная практика (по профилю)		7		144		144		144									72	72	

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	2	2	555	125	430	100	330					0	0	0	82	96	252	
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	375	125	250	100	150								82	60	108	
УП.04	Учебная практика		8		72		72		72									36	36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю)		8		108		108		108										108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-	3	1	348	68	280	66	214					0	0	0	244	36	0	
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		6		204	68	136	66	70								136	0		
УП.05	Учебная практика		6		72		72		72								72			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		7		72		72		72								36	36		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-	2	1	324	60	264	40	224					0	0	0	0	96	168	
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением		8		180	60	120	40	80									60	60	
УП.06	Учебная практика				72		72		72									36	36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю)		8		72		72		72										72	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-	1	1	780	176	604	102	502					78	278	248	0	0	0	
МДК.07.01	16675 Повар (технология выполнения работ по				528	176	352	102	250					78	170	104		0		
УП.07	Учебная практика				144		144		144						72	72				
ПП.07	Производственная практика (по профилю)		5		108		108		108					36	72					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)																		4 нед	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																		6 нед	
Всего		6	42	13	7362	2034	5328	1649	3649	30			612	792	612	828	576	900	540	468
Консультации на 1 обучающегося 4 часа в год Государственная итоговая аттестация Выполнение дипломной работы с 18 мая по 21 июня Защита дипломной работы с 22 июня по 28 июня					Всего	дисциплин и МДК			612				612	792	576	612	288	648	324	216
						учебной практики			0			0	0	36	108	144	144	108	72	
						производства			0			0	0	0	108	144	108	108	180	
						экзаменов			0			0	3	3	0	4	2	4	3	
						дифф. зачетов			0			5	5	5	5	5	6	5	6	
						зачетов			1			1	1	1	1	1	0	1	0	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
3	Кабинет иностранного языка
4	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Кабинет экологических основ природопользования
6	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы:	
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал