

Учебный план

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Троицкий технологический техникум"

по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Самостоятельное обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	пр. практика	Лабораторно-экзаменационная сессия	ГИА	Каникулы	Всего
I курс	26	7	4	6	0	9	52
II курс	34	1	2	6	0	9	52
III курс	34	1	2	6	0	9	52
IV курс	14	4	9	6	6	0	43
Всего	108	13	17	4	24	6	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)															
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	обязательная при очной форме обучения	Обязательная аудиторная				всего занятий	I курс				II курс				III курс				VI курс			
						в том числе	всего	лекции	семинары	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия	лабораторные работы	практические занятия
											Общественные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные	лабораторные
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53/3ДЗ/-	603	566	412	64	28	36	0	16	12	2	12	8	2	0	8	0	0	8	1					
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ,-	58	46	48	12	12	0																		
ОГСЭ.02	История	ДЗ,-,-	58	46	48	12	12	0																		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3.3.3,ДЗ	198	162	158	36	0	36																		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,-,-	316	312	158	4	4	0		4		1														
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2ДЗ/1Э	318	248	212	70	42	28	0	28	18	3	14	10	1	0	0	0	0	0	0					
ЕН.01	Математика	Э,-,-	72	58	48	14	6	8		6	8	1														
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ,-,-	72	64	48	8	8	0		8		1														
ЕН.03	Химия	3.ДЗ,-	174	126	116	48	28	20		14	10	1	14	10	1											
П.00	Профессиональный цикл	/22ДЗ/19Э	4398	3892	3300	506	274	192	40	46	40	5	74	42	5	78	74	5	76	76	8					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/5ДЗ/4Э	879	751	586	128	66	62	0	22	12	3	0	0	0	28	28	3	16	22	3					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э,-,-	96	78	64	18	10	8		10	8	1														
ОП.02	Физиология питания	Э,-,-	72	66	48	6	6	0		6		1														
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э,-,-	120	110	80	10	6	4		6	4	1														
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-ДЗ	153	137	102	16	0	16																		
ОП.05	Метрология и стандартизация	-ДЗ,-	72	62	48	10	6	4																		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-ДЗ	81	71	54	10	8	2																		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ,-	129	95	86	34	14	20																		
ОП.08	Охрана труда	-,-Э	54	42	36	12	8	4																		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ,-	102	90	68	12	8	4																		
ПМ.00	Профессиональные модули	/17ДЗ/16Э	3519	3141	2714	378	208	130	40	24	28	2	74	42	5	50	46	2	60	54	5					

Утверждено:

Приказом ГБПОУ ТТТ

от 31 августа 2017г № 278 о/д

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

пм.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк	244	204	184	40	26	14	0	0	0	0	26	14	2	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк	190	150	130	40	26	14					26	14	2							
УП.01	Учебная практика	ДЗ	18	18	18		0							18								
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36	36	36		0							36								
пм.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк	267	223	197	44	28	16	0	0	0	0	28	16	2	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Эк	213	169	143	44	28	16					28	16	2							
УП.02	Учебная практика	ДЗ	18	18	18		0							18								
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36	36	36		0							36								
пм.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк	662	572	480	90	54	16	20	0	0	0	20	12	1	34	24	1	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Эк	554	464	372	90	54	16	20				20	12	1	34	24	1				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36	36		0										36					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	72	72		0										72					
пм.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	822	740	633	82	40	22	20	0	0	0	0	0	0	16	22	1	24	20	1	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	570	488	381	82	40	22	20							16	22	1	24	20	1	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36	36		0													36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216	216	216		0													216		
пм.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк	252	226	192	26	12	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	14	2	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Эк	180	154	120	26	12	14											12	14	2	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36	36		0													36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36	36	36		0													36		
пм.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	240	208	184	32	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16	2	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Эк	168	136	112	32	16	16											16	16	2	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72	72	72		0													72		
пм.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Эк	864	812	708	52	24	28	0	24	28	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	ДЗ	384	358	256	26	12	14		12	14	1										
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	ДЗ	84	58	56	26	12	14		12	14	1										
УП.07	Учебная практика	ДЗ	252	252	252		0				252											
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	144	144						144											
пм.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э	168	156	136	12	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	4	0	
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	ДЗ*	48	42	32	6	4	2											4	2		
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	ДЗ*	48	42	32	6	4	2											4	2		
УП.08	Учебная практика	ДЗ	72	72	72															72		
Всего			53 / 27ДЗ / 21Э	5346	4706	3924	640	344	256	40	90	70	10	100	60	8	78	82	5	76	84	9
ПДП	Преддипломная практика																					4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация																					6 нед
Консультации по изучаемым дисциплинам в течении года из расчета 4-х часов в год на каждого обучающегося																						
Государственная итоговая аттестация						Всего	дисциплин и МДК		160	160		160		160								
							учебной практики		252	36		36		144								
							производственной практи		144	72		72		324								
							преддипломной практик		-	-		-		144								
							экзаменов		5	5		3		8								
							дифференцированных за		6	6		5		10								
							зачетов		3	1		1		0								
						домашних контрольных			10		8		5									
1. Программа базовой подготовки																						
1.1. Дипломный проект																						
Выполнение дипломного проекта (работы) с по (всего 4 нед.)																						
Защита дипломного проекта (работы) с по (всего 2 нед.)																						