Учебный план

ГБОУ ПОО "Златоустовский техникум технологий и экономики"
по программе среднего профессионального образования
(программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Утверждено:
Приказом директора ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ"
№ 352 от 01.07.2016

Квалификация:техник-технолог

Форма обучения -заочная
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный подготовка Базовая

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Лабораторно-экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика: По профилю специальности	Производственная практика: Преддипломная	ГИА	Каникулы	самостоятельная работа	Всего по курсам
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1курс	5	2	3			11	31	52
2 курс	6	6	4			11	25	52
3 курс	6	3	4			11	28	52
4 курс	6	11	7	4	6	2	7	43
Всего	23	22	18	4	6	35	91	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Самостоятельная учебная нагрузка студента (час)	Обязательные учебные занятия						1 курс		2 курс			3 курс			4 курс		
					обязательно при очной форме	Всего по заочной форме	в том числе														
							Занятия на уроках	Лаборат. Работ.,практ	Кур.проект (работа)	обзорные	Лабор. работ, практ.	Контрольные работы	Обзор. Устан.	Лабор. работ, практ.	Контрольные работы	Обзор. Устан.	Лабор. работ, практ.	Контрольные работы	Обзор. Устан.	Лабор. работ, практ	Контрольные работы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально - экономический**	**03/3ДЗ/0Э**	**650**	**596**	**420**	**54**	**20**	**34**		**12**	**10**	**2**		**14**	**1**		**10**		**8**		**1**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	52	48	8	6	2		6	2	1									
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	52	48	8	6	2		6	2	1									
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	206	176	162	30		30			6			14	1		10				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	324	316	162	8	8												8		1
ЕН.00	**Математический и общий естественно- научный цикл**	**03/2ДЗ/1Э**	**316**	**272**	**208**	**44**	**24**	**20**		**24**	**20**	**2**									
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	62	48	10	6	4		6	4	1									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	62	54	42	8	6	2		6	2										
ЕН.03	Химия	Э	182	156	118	26	12	14		12	14	1									
П.00	**Профессиональный цикл**	**03/19ДЗ/13Э**	**4200**	**3658**	**3296**	**542**	**276**	**236**	**30**	**48**	**46**	**4**	**68**	**78**	**5**	**78**	**72**	**3**	**82**	**70**	**1**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**03/6ДЗ/4Э**	**942**	**778**	**642**	**164**	**82**	**82**		**30**	**20**	**3**	**24**	**30**	**4**	**28**	**32**	**2**			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	Э	92	78	64	14	8	6		8	6	1									
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	54	42	36	12	8	4		8	4										
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	152	136	102	16	10	6		10	6	1									
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельнос	ДЗ	72	58	48	14		14						14	1						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	54	38	36	16	8	8					8	8	1						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	60	48	12	10	2					10	2	1						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	134	98	90	36	16	20								16	20	1			
ОП.08	Охрана труда	Э	108	96	84	12	6	6					6	6	1						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	94	68	8	4	4		4	4	1									
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	102	78	68	24	12	12								12	12	1			
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**03/13ДЗ/9Э**	**3258**	**2880**	**2654**	**378**	**194**	**154**	**30**	**18**	**26**	**1**	**44**	**48**	**2**	**50**	**40**	**1**	**82**	**70**	**1**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**270**	**216**	**204**	**54**	**24**	**30**					**24**	**30**	**1**						
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	198	144	132	54	24	30					24	30	1						
УП.01	Учебная практика		36	36	36																
ПП.01	Производственная практика		36	36	36																
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Э(к)**	**230**	**188**	**190**	**42**	**26**	**16**								**26**	**16**	**1**			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной	ДЗ	122	80	82	42	26	16								26	16	1			
УП.02	Учебная практика		36	36	36																
ПП.02	Производственная практика		72	72	72																
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Э(к)**	**470**	**420**	**374**	**50**	**26**	**14**	**10**										**26**	**24**	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	290	240	194	50	26	14	10										26	24	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108	108																
ПП.03	Производственная практика		72	72	72																
ПМ.04	**Организация процеса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э(к)**	**404**	**370**	**330**	**34**	**18**	**6**	**10**										**18**	**16**	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	224	190	150	34	18	6	10										18	16	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108	108	108																
ПП.04	Производственная практика		72	72	72																
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Э(к)**	**492**	**444**	**400**	**48**	**26**	**22**											**26**	**22**	**1**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	276	228	184	48	26	22											26	22	1
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	108	108																
ПП.05	Производственная практика		108	108	108																
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Э(к)**	**322**	**274**	**262**	**48**	**24**	**14**	**10**							**24**	**24**				
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	178	130	118	48	24	14	10							24	24				
УП 06	Учебная практика	ДЗ	72	72	72																
ПП.06	Производственная практика		72	72	72																
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**Э(к)**	**896**	**814**	**754**	**82**	**38**	**44**		**18**	**26**	**1**	**20**	**18**							
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ДЗ/Э	428	346	286	82	38	44		18	26	1	20	18							
УП. 07.	Учебная практика	ДЗ	252	252	252																
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ	216	216	216																
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	**174**	**154**	**140**	**20**	**12**	**8**											**12**	**8**	
МДК .08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		51	43	34	8	4	4											4	4	
МДК 08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		51	39	34	12	8	4											8	4	
УП.08	Учебная практика		72	72	72																
	ВСЕГО	**03/24ДЗ14Э**	**5166**	**4526**	**3924**	**640**	**320**	**290**	**30**	**84**	**76**	**8**	**68**	**92**	**6**	**78**	**82**	**3**	**90**	**70**	**2**
ПДП	Преддипломная практика																				**4 нед.**
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				**6 нед.**

Консультации: 4 часа на одного обучающегося каждый учебный год

Государственная итоговая аттестация	
Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)	**6**
Защита выпускной квалификационной работы	**2**

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
Изучаемых дисциплин	**160**		**160**		**160**		**160**	
Курсовая работа						1		2
Экзаменов		**3**		**4**		**3**		**4**
Контрольных работ		**8**		**6**		**3**		**2**
Дифференцированных зачетов		**7**		**6**		**5**		**6**
Учебной практики		**72**		**216**		**108**		**396**
Производственная практика		**108**		**144**		**144**		**252**
Преддипломная практика								**144**