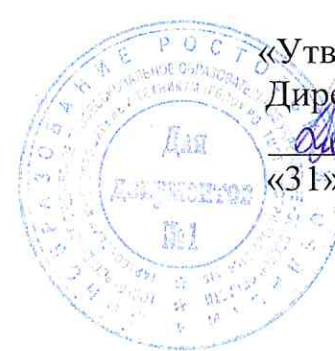


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало А.А. Хлыпало

«31» августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области

«Тарасовский многопрофильный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020-2024 учебные годы

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - очная

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

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 22 апреля 2014 г. № 384 группа № 415

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего, (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	4	5	6	7		8	9
I курс	39 2/3				1 2/3		10 2/3	52
II курс	29 1/3	4	5		3		10 2/3	52
III курс	29 1/3	6	4		2		10 2/3	52
IV курс	21 2/3	5	4	4	1/3	4/2	2	43
Всего	120	15	13	4	7		34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объём образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего учебных занятий	в т.ч по учебным дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.				3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
						Теоретическое обучение	лаб. И практич. занятия	Курсовых работ проектов		1 сем.	2 сем.				3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
ОП	Общеобразовательная подготовка																					
СО	Среднее общее образование																					
БД	Базовые дисциплины																					
ОДБ.01	Русский язык(базовая)	Э ₂	146	40	96	76	20			10	2	40	56									
ОДБ.02	Литература (базовая)		159	53	106	66	40					44	62									
ОБД.03	Иностранный язык(базовая)	ДЗ ₂	181	58	118	2	116			5	2	52	66									
ОДП.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия(профильная)	ДЗ ₂ Э ₂	250	78	162	156	6			10	2/2	74	88									
ОДБ.05	История(базовая)	ДЗ ₂	158	35	118	118				5	2	52	66									

ОДБ.06	Физическая культура (базовая)	Дз ₁₂	176	58	118	12	106				12	52	66						
ОДБ.07	ОБЖ(базовая)	Дз ₂	110	35	70	46	24			5	2	34	36						
ОДП.08	Информатика (профильная)	Дз ₂	140	35	100	50	50			5	2	34	66						
ОДБ.09	Физика (базовая)	Дз ₂	151	48	98	86	12			5	2	40	58						
ОДП.10	Химия (профильная)	Дз ₂ Э ₂	154	35	114	88	26			5	2/2	46	68						
ОДБ.11	Обществознание (включая экономику и право) (базовая)	Дз ₂	148	35	108	108				5	2	46	62						
ОДБ.12	Биология(базовая)	З ₂	146	35	106	86	20			5	2	48	58						
ОДБ.13	Астрономия(базовая)	Дз ₁	48	16	32	22	10				1	32							
ПД	Профильные дисциплины																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПООДБ.01	Экология (базовая)	З ₂	57	19	38	20	18				2	18	20						
ПООДП.02	Технология (профильная)	З ₅	76	26	50	34	16				5				24	26			
ПОО	Предлагаемые ОО																		
ПП	Профессиональная подготовка																		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																		
ОГСЭ.01	Основы философии	Дз ₈	58	10	48	14	34				8								48
ОГСЭ.02	История	Дз ₃	60	10	48	4	44			2	3			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Дз ₇	202	28	162	2	160			12	7			34	34	20	28	18	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	Дз ₃₋₈	324	162	162	4	158				38			34	26	20	30	18	34
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	З ₄	78	26	52	42	10				4			28	24				

ЕН	Математический и общий естественно-научный учебный цикл																	
ЕН.01	Математика	Дзз	107	34	68	48	20			5	3			68				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дзс	48	16	32	26	6				5					32		
ЕН.03	Химия	Дз4	167	54	108	64	44			5	4			60	48			
ОПЦ	Профессиональный учебный цикл ОП общепрофессиональные дисциплины																	
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Дз4	65	21	42	30	12			2	4		10		32			
ОПД.02	Физиология питания	Дз4	65	21	42	30	12			2	4		8		34			
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дз8	63	20	40	30	10			3	8							40
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз4	64	20	40	10	30			4	4		18		22			
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Дз8	66	21	42	26	16			3	8							42
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз8	81	26	52	36	16			3	8							52
ОПД.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	Дз8	90	29	58	40	18			3	8							58
ОПД.08	Охрана труда	Дз8	51	16	32	24	8			3	8							32
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Дз4	107	34	68	20	48			5	4		34	34				
ОПД.10	Основы предпринимательства	Дз6	51	16	32	16	16			3	6					32		
ОПД.11	Организация обслуживания	Э6	158	49	104	60	44			5	6					34	70	

ОПД.12	Товароведение продовольственных товаров	Э ₄	146	46	98	66	32			2	4		38		60				
ОПД.13	Организация производства	Дз ₅ к/п ₅	131	42	84	44	24	16		5	5/5				34	66			
ОПД.14	Документационное обеспечение управления	Дз ₈	80	26	52	26	26			2	8								52
ОПД.15	Эффективное поведение на рынке труда	Дз ₆	62	20	40	30	10			2	6					20	20		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21
ПЦ	Профессиональный модуль																		
ПМ.01	Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции	<i>Э₁ Дз₂</i>	270	82	176	134				30		12	1/2		164	12			
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>Дз₃</i>	270	82		134					42		12	3		134	12		
УП 01.01	Учебная практика	<i>Дз₄</i>	144										4		36	108			
ПМ 01.ЭК	Экзамен квалификационный	<i>Эк₄</i>											4						
	Всего часов по МДК с учетом практик		414			320													
ПМ 02	Организация процессов приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<i>Дз₁ Эк₂</i>	375	116		100													
					244		144			15	1/2			88	156				

МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дз ₄	375	116	244	100	144			15	4		88	156				
ПП 02.01	Производственная практика по профилю специальности	Дз ₄	180								4			180				
ПМ 02. ЭК	Экзамен квалификационный	Эк ₄									4							
	Всего часов по МДК с учетом практик		555		424													
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эз ₁ Дз ₂	475	151	314	146	168			10	1/2				302			
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дз ₅	475	151	314	146	168			10	5				302			
УП 03.01	Учебная практика	Дз ₆	180								6				108	72		
ПМ 03. ЭК	Экзамен квалификационный	Эк ₆									6							
	Всего часов по МДК с учетом практик		655		494													
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	Дз ₁ Эк ₂	295	91	194	76	118			10	1/2					194		
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	Дз ₆	295	91	194	76	118			10	6					194		
ПП 04.01	Производственная практика	Дз ₆	144								6						144	
ПМ 04. ЭК	Квалификационный экзамен										6							

