52

Утверждаю
Директор
Е.С.Тимофеева
Приказ N 142
30.08.2013

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

автономное учреждение Чувашской Республики среднего профессионального образования «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

260807 — *код*; Технология продукции общественного питания — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе среднего (полного) общего образования

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **нормативный срок освоения ОПОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2013

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.06.2010 № 675

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28			6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																		8	8	8	8	8	8	— ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II						8	8	8	8	8	8	8	8	8	8		::	=	=																		8	8	8	8	8	8		::	=	=	=	=	=	=	=	=
III												8	8	8	8		::	=	=										8	8		::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
- III Государственная (итоговая) аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	34	1224	16 1/2	594	17 1/2	630	1	1/2	1/2				6		6						11	52	30	1
II	24	864	6	216	18	648	2	1	1				16	10	6						10	52	28	1
III	23	828	12	432	11	396	2	1	1				6	4	2	4		4	4	2	2	43	20	1
Всего	**81**	**2916**		**1242**		**1674**	**5**						**28**			**4**			**4**	**2**	**23**	**147**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																														ЦМК	Обязательная учебная нагрузка	
																		Курс 1												Курс 2												Курс 3													
																		Семестр 1								Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6							
																		16 1/2 нед								17 1/2 нед				6 нед				18 нед				12 нед				11 нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Всего	в том числе							в том числе								в том числе				в том числе																						Обяз. часть	Вар. часть
											Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.				Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проект.			
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54		36					54		36				54		36				54		36				54		36						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																	
НО	Начальное общее образование																																																	
ОО	Основное общее образование																																																	
СО	Среднее (полное) общее образование																																																	
БД	Базовые дисциплины																																																	
ПД	Профильные дисциплины																																																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	7	26				4374	1158	2916	1418	1158	310	30	891	247	594	321	224	49	945	265	630	291	192	147	324	58	216	130	74	12	972	274	648	230	328	60	30	648	166	432	228	162	42	594	148	396	218	178			70,4%	29,6%
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		5	6				692	272	420	70	350			118	50	68	4	64		186	70	116	6	110		42	18	24	2	22		125	53	72	4	68			89	37	52	2	50		132	44	88	52	36			2052	864
ОГСЭ.01	Основы философии			6				62	14	48	48																																									420	
ОГСЭ.02	История			2				68	20	48	2	46																																								48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык			246				238	76	162	6	156			50	16	34		34		68	20	48	2	46																									62	14	48	48		1	48	
ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6				324	162	162	14	148			68	34	34	4	30		68	34	34	2	32		18	6	12		12		53	17	36	2	34			41	13	28		28		26	8	18	2	16	1	48	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	1				290	82	208	108	64	36		208	60	148	63	58	27	46	18	28	13	6	9	24	12	12	2	10		72	36	36	2	34			48	24	24	2	22		44	22	22	2	20	1	162	
ЕН.01	Математика			1				78	20	58	11	47			78	20	58	11	47																																208	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3					36	4	32	32																																							2	58	
ЕН.03	Химия	2						176	58	118	65	17	36		130	40	90	52	11	27	46	18	28	13	6	9	36	4	32	32																						2	32	
П	Профессиональный цикл	15	1	18				3092	804	2288	1240	744	274	30	515	137	378	254	102	22	663	177	486	272	76	138	196	36	160	96	52	12	797	221	576	226	260	60	30	509	129	380	226	112	42	412	104	308	166	142			1424	864
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2	1	8				1106	304	802	494	286	22		515	137	378	254	102	22							36	6	30	20	10		347	103	244	102	142			114	32	82	62	20		94	26	68	56	12			416	386
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1						67	17	50	36	6	8		67	17	50	36	6	8																															3	32	18
ОП.02	Физиология питания			1				44	12	32	20	12			44	12	32	20	12																															3	32	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1						186	46	140	88	52			186	46	140	88	52																															3	70	70
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4				132	40	92	42	50																				132	40	92	42	50													3	50	42
ОП.05	Метрология и стандартизация			1				58	16	42	24	18			58	16	42	24	18																															3	32	10
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4				48	16	32	24	8																				48	16	32	24	8													3	32	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6				178	48	130	102	28																																					3	68	62
ОП.08	Охрана труда			1				48	16	32	24	8			48	16	32	24	8																				84	22	62	46	16		94	26	68	56	12	3	32	
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				112	30	82	62	6	14		112	30	82	62	6	14																															3		82
ОП.10	Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания			5				147	45	102	50	52																				117	35	82	34	48			30	10	20	16	4							3		102
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		4					86	18	68	22	46																																							
ПМ	Профессиональные модули	13		10				1986	500	1486	746	458	252	30							663	177	486	272	76	138	36	6	30	20	10	50	12	38	2	36													3	68	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2				95	11	84	48	36															160	30	130	76	42	12	450	118	332	124	118	60	30	395	97	298	164	92	42	318	78	240	110	130			1008	478
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			3				95	11	84	48	36															95	11	84	48	36																				50	34
ПП.01.01	Производственная практика			3			РП ☐	час	72	нед	2				час		нед				час		нед				95	11	84	48	36		час	72	нед	2			час		нед				час		нед				3	50	34
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																																3		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		1				188	50	138	58	56	24																			188	50	138	58	56	24													3		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4						188	50	138	58	56	24																			188	50	138	58	56	24															94	44
ПП.02.01	Производственная практика			4			РП ☐	час	72	нед	2				час		нед				час		нед				час		нед				188	50	138	58	56	24													3	94	44
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																															3		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		1				262	68	194	66	62	36	30																																					3		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4						262	68	194	66	62	36	30																																						134	60
ПП.03.01	Производственная практика			4			РП ☐	час	144	нед	4				час		нед				час		нед				час		нед				262	68	194	66	62	36	30												3	134	60
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																															3		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		1				259	61	198	106	62	30																																					3		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5						259	61	198	106	62	30																																					259	61	198	106	62	30		118	80
ПП.04.01	Производственная практика			5			РП ☐	час	72	нед	2				час		нед				час		нед				час		нед				час		нед																259	61	198	106	62	30	3	118	80
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																																3		
																																																		3		

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы контроля | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | |