СОГЛАСОВАНО

Директор ООО "Эльбрус-Тур"

пансионат "Эльбрус"

Согаев Д.Р.

2020 - 2021 учебный год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН на 2020 - 2021 уч.год

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Кабардино-Балкарского торгово-технологического колледжа"

> по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. "Технология продукции общественного питания "

> > по программе базовой подготовки квалификация "Техник-технолог"

> > > Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	Обучение по дисциплинам		Производо практ		Промежу	Государст венная		_
Курсы	<del>-</del>	Учебная практика	по профилю специальност и	преддипло мная практика	точная аттестация	итоговая аттестаци я	Каникулы	Всего по курсам
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	32	7			2		11	52
3 курс	31	8			2		11	52
4 курс	17	3	10	4	1	6	2	43
Всего	119	18	10	4	7	6	35	199

План учебного процесса

			i									Учебная наг	рузка обучаю	щегося (час)		Liky	/pc	II R	курс	III ĸ	урс	4 ку	/pc
													Обязатель	ная аудитор	ная нагрузка								
	Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, ДКК, практик	Φί	я							Максимальна я учебная нагрузка учебная работа		Всего занятий	в том числе лаборатор ных и практич. работ	курсовая работа	I семестр Т-17	II семестр Т-22 ПА-2	3 семестр Т-14 УП-3	4 семестр Т-18 УП 4 ПА-2	I CEMECTD	6 семестр Т-19 УП-4 ПА-1	7 семестр Т-6 УП-3 ПП-8	8 семестр Т-11 ПП-2 ПА-1 ПДП-4 ГИА- 6
	0.0	Общеобразовательные учебные дисциплины	1	2	3	4	5	6	7	8	2106	702	1404	564		612	792						
	ОУД 01.	Русский язык и литература		ЭК							342	114	228	90		102	126						
	ОУД02.	Иностранный язык		3							176	59	117	115		68	49						
ие	ОУД 03.	Математика		ЭК							228	76	152	102		68	84						
общие	ОУД 04.	История		3							176	58	117			68	49						
õ	ОУД 05.	Физическая культура		ДЗ							256	85	171	169		68	103						
	ОУД 06.	ОБЖ		3							105	35	70	36		34	36						
	Итого										1283	428	855			408	447						
	ОУД 07.	Информатика		3	_	<u> </u>			_		117	39	78	60		34	44						
	ОУД 08.	Физика		ДЗ	_	$\vdash$				$\vdash$	117	39	78	34		34	44						
	ОУД 09.	Химия		ЭК							162	54	108	34		34	74						



В Хабил Берринов провосо изиальное обеказовательное учествения в мабил берринов положения в масков провосо изиальное обеказовательное учествения в масков провосовательное учествения в масков провосовательное учествения в масков подпорательное учествения в маск

Подписам: Касканов Мабил Асбалия

1		Обществорионие (видионе							1												
IBIX	ОУД 10.	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ							162	54	108		34	74						
лье	ОУД 11.	Биология	3							104	35	69		34	35						
эру	ОУД 12.	География								108	36	72	8	34	38						
5833	ОУД 13.	Экология								54	18	36	10		36						
по выбору из обязательных		Национально- региональный компонент								108	36	72	34				72				
	УД 01.	Культура народов КБР			3					54	18	36	14				36				
	УД 02.	Родной язык			3					54	18	36	20				36				
		Общий гуманитарный и								<u> </u>	- 10	30					- 50				
	ОГСЭ.00	социально-экономический цикл								741	248	493	361								
	ОГСЭ.01	Основы философии					3			86	29	57							57		
	ОГСЭ.02	История		-	3					69	23	46				28	18				
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				-		1	ДЗ	251	84	167	167					48	57	18	44
	ОГСЭ.04	Физическая культура		-	3	-	3	-	ДЗ	249	83	166	166			28	36	24	38	18	22
	0ГСЭ.05	Социально-психологические аспекты личности					3			86	29	57	28						57		
	EH.00	Математический и общий естественно-научный цикл								369	123	246	84								
	EH.01	Математика				ДЗ				90	30	60	20					60			
	EH.02	Экологические основы природопользования					3			57	19	38	10						38		
	EH.03	Физическая и коллоидная химия				-	дз			111	37	74	24					36	38		
	EH.04	Аналитическая химия						-	ДЗ	111	37	74	30							30	44
	П.00	Профессиональный цикл								2136	712	1424									
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								1286	430	856	254								
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		-	дз					96	32	64	14			28	36				
	ОП.02	Физиология питания			ДЗ					81	27	54	12				54				
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья					3			57	19	38	10						38		
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности				-	дз			111	37	74	50					36	38		
	ОП.05	Метрология и стандартизация				-	дз			83	28	55	10					36	19		
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					3			57	19	38	8						38		
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					дз			114	38	76	22						76		
	ОП.08	Охрана труда							3	50	17	33	10								33
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				-	3			111	37	74	14					36	38		
	ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			Э	-				138	46	92	20			56	36				

1	-								1	1		1	1			T				
ОП.11	Организация производства ПОП		-		Э				132	44	88	24			28	36	24			
ОП.12	Организация обслуживания в ПОП						-	ДЗ	128	43	85	30							30	55
ОП.13	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП						-	ДЗ	128	43	85	30							30	55
ПМ.00	Профессиональные модули								1820+648(УП) +360(ПП)	607	1213+648(УП )+360(ПП)	636								
ПМ.01	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								222+108(УП)	74	148+108 (УП)	78			112+108 (УП)					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			ЭК					222	74	148	78			112	36				
УП 01.	Учебная практика			ДЗ							108				108					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			эк					216+144(УП)	72	144+144 (УП)	74				144+144 (УП)				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								216	72	144	74				144				
УП 02.	Учебная практика			Д3							144					144				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					эк			258+144 (УП)	86	172+144 (УП)	112					96+144 (УП)			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции								258	86	172	112					96	76		
УП 03.	Учебная практика					ДЗ					144						144			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					эк		_	168+144 (УП)	56	112+144 (УП)	84					36	76+144( УП)		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий								168	56	112	84					36	76		
УП 04.	Учебная практика					ДЗ					144							144		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов							эк	173+108 (УП)	58	115+108 (УП)	64							60+108 (УП)	55
мдк.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								173	58	115	64	20						60	55

MARCO   Commission programme   Marco   Marco	УП 05.	Учебная практика		1	1			ДЗ		1	108						1			108	1
Marco Co.   Visibal conference (Propressured Propressured Propressur		Организация работы							177+360ПП	59		68								30+288	88+72(ПП )
Пово	МДК.06.01								177	59	118	68									88
MMAR OF Descriptions (повых рофициант) должностих служации:         Image: Control of the con	ПП.06.01.	Практика по профилю					ДЗ	ДЗ			360 (ПП)									ПП 288	ПП .72
МДК 07.02         Оборудование ПОП         Дз         105         35         70         32         70	ПМ.07	или нескольким профессиям рабочих (повар, официант)							606	202	404	156									
МДК 07 03         Организация и технология обслуживация обслуживация и технология обслуживация обслужи	МДК.07.01	Кулинария		Эк					186	62	124	50				70	54				
МДК 07 -04. Оберумення в барах (1.7) — 152 — 54 — 108 — 30 — 108	МДК 07.02.	Оборудование ПОП	Д	3					105	35	70	32				70					
MДК 67.04 обслужаемия питамием в Порожения практика в медель порожения практика практика порожения практика порожения практика порожения практика порожения порожения практика порожения по	МДК 07.03.		д	3					84	28	56	18				56					
Всего творятического обучения   ДЗ	МДК 07.04.	обслуживания питанием в		ДЗ					162	54	108	36					108				
STAN   1440   1420   1510   1512   1422   1540	МДК 07.05.	Национальная кухня КБР		3					69	23	46	20				28	18				
Уп.00 Учебная практика 18 недель  Пп.00 Производственная практика Предилломная)  Производственная практика (предилломная)  При производственная практика (предилломная)  При производственная практика (предилломная)  При п									5724	1440	4284	1810		612	792	504	648	432		216	396
ПП.00 10 недель ПДП.00 Произодственная практина (предупломная) 4 недели ПА.00 Промежуточная аттестация ПА.00 Промежуточная аттестация ПА.00 Поударственная (итоговая) 4 недели ПА.01 Подготовка выпускной кванификационной работы 4 недели ВК.00 Время канимуларное 2 зацита выпускной кванификационной работы 2 недели ВК.00 Время канимуларное 2 зацита выпускной кванификационной работы 2 недели ВК.00 Время канимуларное 2 зацита выпускной кванификационной работы 2 недели ВК.00 Время канимуларное 3 зацита выпускной кванификационной работы 2 недели ВК.00 По	УП.00	Учебная практика 18 недель	дз	дз	дз	дз	ДЗ									108	144	144	144	108	
ПДП.00 (преддипломная) 4 недели  ПА-00 Промежуточная аттестация  ПИА-00 Государственная (итоговая) аттестация 6 недель  ПОДТОГОКА В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	ПП.00						ДЗ	ДЗ												288	72
Государственная (итогова) аттестация 6 подготовка выпускной квалификационной работы 4 недель  Подготовка выпускной квалификационной работы 2 недели 2 недел	пдп.00	(преддипломная)									144										144
ГИА-00         аттестация         6         недель         1	ПА.00	Промежуточная аттестация																			
ГИА.01         квалификационной работы 4 недели         3ащита выпускной квалификационной работы 2 недели         3ащита выпускной квалификационной работы 2 недели         8 недели         3 недели         400         100	ГИА - 00	аттестация 6									216										216
ГИА.02         квалификационной работы 2 недели         Вк.00         Время каникулярное 23 недели         Время каникулярное 23 недели         Весто         400         100<	ГИА.01	квалификационной работы																			
BR.00     23 недели     400     100     100     100     100       Консультации     7192     1440     5752     1810     612     892     612     792     576     828     612     828       Всего     7192     1440     5752     1810     612     892     612     792     576     828     612     828       МДК     12     12     10     13     10     14     7     8       1     3K3     -     3     -     4     1     2     -     2       2     3K3     -     3     -     4     1     2     -     2       3     3K3     -     3     -     4     1     3     1	ГИА.02	квалификационной работы																			
Всего 7192 1440 5752 1810 612 892 612 792 576 828 612 828 Дисциплины МДК 12 12 10 13 10 14 7 8 ЭКЗ - 3 - 4 1 2 - 2 ДЗ - 3 1 3 1 3 1 5	BK.00																				
Дисциплины МДК     12     12     10     13     10     14     7     8       3 КЗ     -     3     -     4     1     2     -     2       ДЗ     -     3     1     3     1     3     1     3     1     3     1     3     1     5		Консультации									400	-			100	_	100		100		100
Дисциплины МДК     12     12     10     13     10     14     7     8       3 КЗ     -     3     -     4     1     2     -     2       ДЗ     -     3     1     3     1     3     1     3     1     3     1     3     1     5		Booro							7102	1///0	5752	1810		612	802	612	702	576	828	612	828
ЭКЗ     -     3 -     4 1 2 -     2       ДЗ     -     3 1 3 1 3 1 5		DCGIO							1192	1440	3132	1010	Дисциплины МДК	-			_				
														-							1
													Д3 ЗАЧ	-	3 5	1 -	3 2	1 -	7	1 -	5 1