## Согласовано МО и Н Челяб. обл "\_\_"\_2013 г

Учебный план

образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (ССУЗ)

"Магнитогорский технологический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

**260807 Технология продукции общественного питания** по программе базовой подготовки

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) Производ. практика Лабораторно-Государственная итоговая Курсы Самостоятельное обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам Учебная практика Всего каникулы экзаменационная сессия аттестация спец-ти І курс ІІ курс III курс IV курс 

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - заочная
Нормативный срок обучения-Згода и 10 мес.

на базе среднего общего образования

«Магнитогорский технологический колледж»

Утверждаю

2013 г.

С.М. Васильенкова

Директор ГБОУ СПО (ССУЗ)

Всего 2. План учебного процесса Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) Учебная нагрузка Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения, час обучающихся (час.) в том числе: І курс II курс III курс IV курс Всего Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ.00 -3/4д3/-э ОГСЭ.01 ДЗ Основы философии ОГСЭ.02 История ДЗ ОГСЭ.03 Иностранный язык -,-,-,ДЗ ДЗ Физическая культура -3/3д3/-э Математический и общий естественнонаучный цикл EH.01 ДЗ Математика ДЗ EH.02 Экологические основы природопользования Профессиональный цикл 73/10д3/14э Общепрофессиональные дисциплины -3/4д3/5э Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.05 ДЗ Метрология и стандартизация Правовое обеспечение профессиональной деятельности ДЗ ОΠ. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.08 Охрана труда Безопасность жизнедеятельности ДЗ Профессиональные модули 73/6д3/9э 3622 3212 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной Эк  $\Pi M.01$ МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ДЗ Учебная практика ПП.01 Производственная практика (практика по профилю специальности) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной ПМ.02 Эк Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика ПП.02 Производственная практика (практика по профилю специальности) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной Эк ПМ.03 МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ДЗ Учебная практика Производственная практика (практика по профилю специальности) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, ПМ.04 Эк мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ДЗ Учебная практика Производственная практика (практика по профилю специальности) ПП.04 Эрганизация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих ПМ.05 Эк МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов ДЗ Учебная практика ПП.05 Производственная практика (практика по профилю специальности) Организация работы структурного подразделения Эк МДК 06.01 ДЗ Управление структурным подразделением организации УП.06 Учебная практика Производственная практика (практика по профилю специальности) ПП.06 Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер Эк МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ДЗ Учебная практика УП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности) ПП.07 7з/17дз/14э Всего 5354 4714 4 нед. Преддипломная практика ГИА 8 нед Государственная итоговая аттестация Консультации из расчета не более 4-х ч. на одного обучающегося в год учебной практики Государственная итоговая аттестация . Программа базовой подготовки практика преддипл. практика 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломного проекта Выполнение дипломного проекта с 04 мая по 16 июня (всего 6 нед.) квалификационных) Защита дипломного проекта с <u>15 июня</u> по <u>28 июня</u> .(всего <u>2</u> нед.) зачетов

зачетов

контрольных работ