

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН СТУДЕНТА

Курс: II

Группа: ТПП 16 1/11з

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Форма обучения: заочная

Год поступления: 2016 г.

Зам. директора по учебной работе _____ О.Г.Сердюкова

Заведующая отделением _____ И. А.Орехова

№ п / п		Учебные дисциплины, профессиональные модули, курсовые работы (проекты)	Всего часов	Аудиторные часы			Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Преподаватель (и)
				Занятий на уроках	Из них				
					Практические, семинарские занятия	Лабораторные занятия			
ОБОЗНАЧЕНИЯ: ДЗ – дифференцированный зачёт; Э – экзамен, З - зачет									
I семестр									
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык	26	4	4	-	22	ДЗ	Апостолова О.А.
2	ОГСЭ. 04	Физическая культура	108	2	-	-	106	ДЗ	Халилов А.
Профессиональный цикл									
Общепрофессиональные дисциплины									
3	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	78	12	-	8	66	ДЗ	Поворознюк И. Н.
4	ОП.09	БЖД	105	8	4	-	97	ДЗ	Жариков А.А.
Профессиональные модули									
5	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	362	28	4	14	334	Э	Клящицкая Т.В.
II семестр									
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл									
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык	39	6	6	-	33	ДЗ	Апостолова О.А.
Профессиональный цикл									

		Общепрофессиональные дисциплины							
2	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	135	14	4	-	121	Э	Соколова Н.В.
		Профессиональные модули							
3	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	483	48	4	20	435	Э	Клящицкая Т.В.
4	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	155	18	2	10	137	Итог. кр	Агапова И.Ю.
5	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	156	20	2	10	136	Э	Ситник Т. В.
6	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Курсовая работа)	20	10			10	ДЗ	Клящицкая Т.В.

Практика

	Индекс	Вид практики	Кол-во недель	Руководитель(и)	Срок
1	ПП.01.01	Производственная практика	3 нед.	Ситник. Т. В.	с 03.11.17 по 23.11.17
2	ПП.02.01	Производственная практика	3 нед.	Клящицкая Т. В.	с 24.11.17 по 14.12.17
3	ПП.03.01	Производственная практика	3 нед.	Клящицкая Т.В.	с 16.03.18 по 05.04.18
4	ПП.05.01	Производственная практика	2 нед	Ситник Т. В.	с 06.04.18 по 19.04.18

✓ Квалификационный экзамен

Дата	Индекс	Название модуля
24-25.01.18	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
05.05.18	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
	ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Сессия

Вид	Срок
Установочная сессия	с 20.10.17 по 26.10.17
Зимняя сессия	с 12.01.18 по 25.01.18
Весенняя сессия	с 20.04.18 по 05.05.18

Студент _____