

Управление образования и науки Липецкой области

Утверждаю

И. о. директора техникума

Елена Валерьевна Мерзлякова

30.08.2019



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки специалистов среднего звена**

Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Липецкий торгово-технологический техникум"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

**по специальности среднего профессионального образования**

19.02.10

Технология продукции общественного питания

*код*

*наименование специальности*

**по программе базовой подготовки**

**уровень образования** основного общего образования

**квалификация:**

Техник-технолог

**форма обучения**

очная

**Срок получения СПО по ППССЗ:**

3г 10м

**год начала подготовки по УП** 2019

**профиль получаемого профессионального образования**

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

**Приказ об утверждении ФГОС**

от 22.04.2014

№ 384

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа		Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Всего	В т.ч. индивидуальный проект	Всего занятий	в т.ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16,5 нед. (включая практики - 4,5 нед.)	4 сем. 23,5 нед. (включая практики - 11 нед.)	5 сем. 16,5 нед. (включая практики - 1,5 нед.)	6 сем. 23,5 нед. (включая практики - 8 нед.)	7 сем. 16 нед. (включая практики - 2 нед.)	8 сем. 13 нед. (включая практики - 1 нед.)
							лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)								
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>240</b>	<b>1404</b>	<b>790</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>			<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>240</b>	<b>1404</b>	<b>790</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>ПО.01</b>	<b>Русский язык и литература</b>		<b>380</b>	<b>126</b>	<b>40</b>	<b>254</b>	<b>124</b>		<b>114</b>	<b>140</b>						
ОУД.01	Русский язык	-, Э	156	52	20	104	74		44	60						
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	224	74	20	150	50		70	80						
<b>ПО.02</b>	<b>Родной язык и родная литература</b>		<b>60</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>20</b>		<b>18</b>	<b>22</b>						
ОУД.03	Родной язык (русский язык)	-, ДЗ	60	20	20	40	20		18	22						
<b>ПО.03</b>	<b>Иностранные языки</b>		<b>201</b>	<b>67</b>	<b>20</b>	<b>134</b>	<b>134</b>		<b>60</b>	<b>74</b>						
ОУД.04	Иностранный язык	-, ДЗ	201	67	20	134	134		60	74						
<b>ПО.04</b>	<b>Общественные науки</b>		<b>384</b>	<b>128</b>	<b>40</b>	<b>256</b>	<b>120</b>		<b>106</b>	<b>150</b>						
ОУД.05	История	-, ДЗ	198	66	20	132	58		58	74						
ОУД.06	Обществознание	-, ДЗ	186	62	20	124	62		48	76						
<b>ПО.05</b>	<b>Математика и информатика</b>		<b>451</b>	<b>151</b>	<b>40</b>	<b>300</b>	<b>140</b>		<b>140</b>	<b>160</b>						
ОУД.07	Математика	-, Э	255	85	20	170	70		80	90						
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ	196	66	20	130	70		60	70						
<b>ПО.06</b>	<b>Естественные науки</b>		<b>324</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>216</b>	<b>100</b>		<b>82</b>	<b>134</b>						
ОУД.09	Химия	-, Э	254	84	20	170	80		64	106						
ОУД.10	Астрономия	-, ДЗ	70	24	20	46	20		18	28						
<b>ПО.07</b>	<b>Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности</b>		<b>306</b>	<b>102</b>	<b>40</b>	<b>204</b>	<b>152</b>		<b>92</b>	<b>112</b>						
ОУД.11	Физическая культура	-, ДЗ	201	67	20	134	118		60	74						
ОУД.12	ОБЖ	-, ДЗ	105	35	20	70	34		32	38						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>771</b>	<b>297</b>		<b>474</b>	<b>390</b>				<b>166</b>	<b>76</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>64</b>	<b>48</b>

ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ к.5	72	24		48	20								48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24		48	20			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	222	60		162	162			32	38	30	30	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	324	162		162	160			32	38	30	30	32	
ОГСЭ.05	Психология общения (вар.)	ДЗ	81	27		54	26			54					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>		<b>208</b>	<b>88</b>			<b>98</b>	<b>74</b>			<b>36</b>	
ЕН.01	Математика		80	22		58	24			58					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ к.4	63	27		36	10							36	
ЕН.03	Химия		169	55		114	64			40	74				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>4299</b>	<b>1057</b>		<b>3242</b>	<b>986</b>	<b>20</b>		<b>330</b>	<b>696</b>	<b>534</b>	<b>786</b>	<b>476</b>	<b>420</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1762</b>	<b>556</b>		<b>1206</b>	<b>516</b>			<b>38</b>	<b>62</b>	<b>278</b>	<b>246</b>	<b>250</b>	<b>332</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ к.1	84	24		60	30					60			
ОП.02	Физиология питания	ДЗ к.1	63	21		42	18					42			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, ДЗ к.2	170	50		120	40					52	68		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30		60	40								60
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ к.3	105	35		70	30						70		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ к.5	78	26		52	26								52
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, ДЗ к.6	170	54		116	50							60	56
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	60	20		40	18					40			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ к.4	102	34		68	38							68	
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания (вар.)	-, Э	140	40		100	42			38	62				
ОП.11	Организация обслуживания (вар.)	ДЗ к.2	102	34		68	26						68		
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг (вар.)	-, ДЗ	131	45		86	40							40	46
ОП.13	Детское, школьное и диетическое питание (вар.)	ДЗ	54	18		36	6п/12л							36	
ОП.14	Русская кухня и кухня народов мира (вар.)	-, Э	146	36		110	32л							46	64
ОП.15	Бизнес-планирование (вар.)	ДЗ к.6	81	27		54	20								54
ОП.16	Бухгалтерский учет в общественном питании (вар.)	-, ДЗ к.3	105	35		70	30					30	40		
ОП.17	Основы предпринимательской деятельности (вар.)	ДЗ	81	27		54	18					54			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2537</b>	<b>501</b>		<b>2036</b>	<b>470</b>	<b>20</b>		<b>292</b>	<b>634</b>	<b>256</b>	<b>540</b>	<b>226</b>	<b>88</b>



ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36			36									36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э кв.	891	129		762	100				178	584				
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	-, ДЗ	387	129		258	20п/80л				70	188				
УП.07	Учебная практика	-, ДЗ	108			108					36	72				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-, ДЗ	396			396					72	324				
	<b>Всего</b>		<b>7488</b>	<b>2160</b>		<b>5328</b>	<b>2254</b>	<b>20</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
ПДП	Преддипломная практика															4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед.
Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе период реализации образовательной программы среднего общего образования Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)						<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	12	12	12	8	12	11	11	9	
							Учебной практики			36	72	0	0	0		
							Производственной практики			126	324	54	288	72	36	
							Преддипломной практики								144	
							Экзаменов		3	1	2	1	2	2	2	
							Дифф.зачетов		9	5	4	5	5	4	6	
							Зачетов									