

Утверждаю



Директор ГОБПОУ «Липецкий
торгово-технологический техникум»

наименование образовательного учреждения

Г.М.Тищенко

01 » сентября 20 14 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

Государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Липецкий торгово-технологический техникум»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

по программе базовой подготовки

базовой/углубленной

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) ГО

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	24	3	12,5		1,5		11	52
III курс	31	-	9,5		1,5		10	52
IV курс	26	-	3	4	2	6	2	43
Всего	120	3	25	4	7	6	34	199

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34		68	38								68
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания (вар.)	Э	150	50		100	42			100					
ОП.11	Организация обслуживания (вар.)	ДЗ	102	34		68	26					68			
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг (вар.)	ДЗ к.3	129	43		86	40								86
ПМ.00	Профессиональные модули		2038	681		1362	604	20		100	256	358	274	276	94
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление	Э кв.	138	46		92	40			50	42				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,ДЗ	138	46		92	40\0			50	42				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ				54					54				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э кв.	273	91		182	90					182			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	273	91		182	90\24					182			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ					54					54			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э кв.	435	145		290	120	20				116	174		

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э кв.	388	134		254	100				50	214				
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии Повар	-,ДЗ	388	134		254	100\80				50	214				
УП.07	Учебная практика	-,ДЗ				108					36	72				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ				396					126	270				
	Всего		6480	2160		4320	2210	20	612	792	432	432	540	576	504	432
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.)						Всего	Дисциплин и МДК	12	12	7	6	8	6	6	7	
							Учебной практики			36	72	-	-	-	-	
							Производственной практики			126	324	54	288	54	54	
							Преддипломной практики								144	
							Экзаменов		3	1	2	1	2	2	1	
							Дифф.зачетов		9	4	3	6	4	4	6	
							зачетов									