



<b>ЕН.03</b>	Химия	Э	90	32	68	34	34				68					
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>2637</b>	<b>787</b>	<b>2188</b>	<b>649</b>	<b>1483</b>	<b>60</b>	<b>238</b>	<b>322</b>	<b>204</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>364</b>	<b>348</b>	<b>286</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>906</b>	<b>298</b>	<b>622</b>	<b>251</b>	<b>371</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>46</b>	<b>34</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>156</b>	<b>72</b>	<b>26</b>
<b>ОП.01</b>	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	З/ДЗ	105	35	70	35	35				34	36				
<b>ОП.02</b>	Физиология питания	З/З	90	30	62	31	31					36	24			
<b>ОП.03</b>	Организация хранения и контроль запасов и сырья	З/З	120	40	80	40	40		34	46						
<b>ОП.04</b>	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З/З/З/З/ДЗ	200	64	136	10	126					36	24	26	24	26
<b>ОП.05</b>	Метрология и стандартизация	З/ДЗ	110	35	75	35	40						36	39		
<b>ОП.06</b>	Правовые основы профессиональной деятельности	З	72	24	48	24	24									48
<b>ОП.07</b>	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З/З	75	25	50	25	25						24	26		
<b>ОП.08</b>	Охрана труда	З	59	20	39	20	19									39
<b>ОП.09</b>	Безопасность жизнедеятельности	З/ДЗ	75	25	62	31	31						36	26		
<b>ОП.ВЧ.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>269</b>	<b>73</b>	<b>206</b>	<b>85</b>	<b>121</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>52</b>
<b>ОП.ВЧ.01</b>	Основы композиции, специальное рисование и лепка	З	65	15	50	10	40						24	26		
<b>ОП.ВЧ.02</b>	Оборудование предприятий общественного питания	З/Э	104	24	80	40	40		34	46						
<b>ОП.ВЧ.03</b>	Организация обслуживания посетителей	З/ДЗ	100	34	76	35	41								24	52
<b>ПМ.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>		<b>1462</b>	<b>416</b>	<b>1360</b>	<b>313</b>	<b>991</b>	<b>60</b>	<b>170</b>	<b>230</b>	<b>170</b>	<b>180</b>	<b>120</b>	<b>182</b>	<b>252</b>	<b>208</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>КЭ</b>	<b>221</b>	<b>51</b>	<b>239</b>	<b>85</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	З/Э	221	51	170	85	85		170							
УП.01	Учебная практика	ДЗ			69	0	69			69						
ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)				0											
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>КЭ</b>	<b>120</b>	<b>28</b>	<b>161</b>	<b>12</b>	<b>149</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>161</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	120	28	92	12	80			92						
УП.02	Учебная практика	З/ДЗ			69	0	69			69						
ПП.02	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0											
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>296</b>	<b>68</b>	<b>326</b>	<b>47</b>	<b>263</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	З/ДЗ/Э	296	68	224	47	161	20			68	108	48			
УП.03	Учебная практика	ДЗ			102	0	102				102					
ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0											
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ДЗ</b>	<b>310</b>	<b>86</b>	<b>224</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>120</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	З/Э	310	86	224	60	144	20						104	120	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			0											
ПП.04	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0											
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ДЗ</b>	<b>276</b>	<b>67</b>	<b>209</b>	<b>100</b>	<b>109</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>104</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	276	67	209	100	109								48	104
УП.05	Учебная практика	ДЗ			0											
ПП.05	Производственная практика(практика по профилю специальности)	З/З/ДЗ			0											
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>КЭ</b>	<b>405</b>	<b>145</b>	<b>260</b>	<b>109</b>	<b>131</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>104</b>
Раздел 1	Калькуляция и учет	ДЗ	110	38	72	36	36					72				
Раздел 2	Экономика отрасли	З/ДЗ	95	33	62	11	31	20							36	26

Раздел 3	Менеджмент	З/ДЗ	100	37	63	31	32								24	39	
Раздел 4	Маркетинг	З/ДЗ	100	37	63	31	32								24	39	
УП.06	Учебная практика	ДЗ			0												
ПП.06	Производственная практика(практика по профилю специальности)	ДЗ			0												
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ДЗ</b>	<b>110</b>	<b>38</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Повар	ДЭК	110	38	72	0	72							72			
МДК.07.02	Кондитер	ДЭК	110	32	78	0	78								78		
<b>ВСЕГО по полугодиям ТО:</b>			<b>5844</b>	<b>1842</b>	<b>4350</b>	<b>1353</b>	<b>2941</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>648</b>	<b>432</b>	<b>468</b>	<b>432</b>	<b>468</b>	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика (концентрировано)</b>	ДЗ			<b>504</b>												
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	ДЗ			<b>288</b>												
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	ДЗ			<b>144</b>												
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>252</b>												
<b>ГИА.00</b>	Государственная итоговая аттестация				<b>144</b>												
<b>ИТОГО:</b>					<b>5682</b>												
<b>ИТОГО НАГРУЗКА В НЕДЕЛЮ:</b>									<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Консультации на учебную группу 100 часов в год. Всего - 400 - часов. Государственная итоговая аттестация: междисциплинарный экзамен, комплексный экзамен, выпускная квалификационная работа							ВСЕГО	Дисциплин и МДК									
								Учебной практики									
								Производственной практики									
								Экзаменов									
								ДЗ									
								Зачетов									

Зам директора по УПР: \_\_\_\_\_ Г.И. Бугров

Зам директора по УР: \_\_\_\_\_ Е.А. Штомпель

Методист: \_\_\_\_\_ Е.Е. Крупнова

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы государственного профессионального автономного образовательного учреждения Ленинградской области "Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева"**

**специальность 19.02.10** Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

УТВЕРЖДАЮ

директор техникума  
\_\_\_\_\_ Р.А. Морозова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

Распоряжение № \_\_\_\_\_

наименование квалификации базовой подготовки  
Техник-технолог

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

### 1. График учебного процесса

### 2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Обучение по дисциплинам и МДК		Учебная и производственная практика		Производственная практика (преддипломная)		Промежуточная аттестация		Подготовка к государственной итоговой аттестации		Государственная итоговая аттестация		Каникулы		Всего																																																		
	1	7	14	21	5	12	19	26	2	9	16	23	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	НЕДЕЛЬ	ЧАСОВ	НЕДЕЛЬ	ЧАСОВ	Производственная практика (преддипломная)		Промежуточная аттестация		Подготовка к государственной итоговой аттестации		Государственная итоговая аттестация		Каникулы		Всего																																																		
1																													К	К																					К	К																					КАНИКУЛЫ																												35	1267	3,8	138			1				11		51
2																													К	К																					К	К																					КАНИКУЛЫ																												35	1260	6,8	246			2				11		52
3																													::	УП	УП	УП	УП	К	К	УП	УП	УП	УП	УП	УП													::	ПС	ПС	ПС	ПС	ВС	КАНИКУЛЫ												25	900	14	504			2				11		52																													
4																													::	ПС	ПС	ПС	ПС	К	К													::	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ПА	ПА	ПА	III	III													25	900	4	144	4		2		4		2		43																														

#### Обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика (производственное обучение)	Производственная практика	Производственная (преддипломная) практика	Промежуточная аттестация	Итоговая государственная аттестация	Каникулы
	УП	ПС	ПП	::	III	К

#### Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности

#### Лаборатории:

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.  
Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

#### Спортивный комплекс:

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрельковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских



### Технология производства общественного питания

#### График учебного процесса 3,4 семестры

	недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	39	40	41	42	итого			
<b>ОУД.01</b>	Русский язык и литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э					<b>123</b>	
<b>ОУД.03</b>	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э					<b>70</b>	
<b>ОУД.04</b>	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ	К	К																									<b>34</b>
<b>ОУД.05</b>	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					<b>70</b>		
<b>ОУД.07</b>	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э	К	К																									<b>34</b>
<b>ОУД.08</b>	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ	К	К																									<b>34</b>
<b>ОУД.10</b>	Обществознание (вкл. экономику и право)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	З					<b>105</b>	
<b>ОУД.12</b>	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					<b>70</b>		
<b>ОУД.13</b>	Экология																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					<b>36</b>		
<b>ОГСЭ.02</b>	История																			К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	З					<b>54</b>		
<b>ОГСЭ.03</b>	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З					<b>70</b>		
<b>ЕН.03</b>	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	Э	К	К																									<b>68</b>
<b>ОП.01</b>	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ					<b>70</b>		
<b>ОП.02</b>	Физиология питания																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З					<b>36</b>		
<b>ОП.04</b>	Информационные технологии в профессиональной деятельности																			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	З					<b>36</b>		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	ДЗ					<b>176</b>		
уп.03	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		К	К																				12	12	12	12	<b>150</b>	
Раздел 1	Калькуляция и учет																		3	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	ДЗ					<b>72</b>			
уп.01	Учебная практика																			К	К																				12	12	12	12	<b>48</b>	
уп.02	Учебная практика																			К	К																				12	12	12	12	<b>48</b>	
	<b>недельная нагрузка</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>1404</b>			

**Технология производства общественного питания**

**График учебного процесса 5,6 семестры**

недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	итого							
<b>ОГСЭ.03</b> Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3					К	К								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3					<b>50</b>				
<b>ОУД.05</b> Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					К	К								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			<b>75</b>			
<b>ОГСЭ.ВЧ.01</b> Русский язык и культура речи	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					К	К								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			<b>75</b>			
<b>ЕН.01</b> Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3					К	К																											<b>48</b>				
<b>ОП.02</b> Физиология питания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3					К	К																											<b>24</b>				
<b>ОП.04</b> Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3					К	К								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3				<b>50</b>			
<b>ОП.05</b> Метрология и стандартизация	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					К	К								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	ДЗ		<b>75</b>		
<b>ОП.07</b> Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3					К	К								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3			<b>50</b>			
<b>ОП.08</b> Охрана труда																											3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		<b>39</b>		
<b>ОП.09</b> Безопасность жизнедеятельности	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	ДЗ		<b>62</b>			
<b>ОП.ВЧ.01</b> Основы композиции, специальное рисование и лепка	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						К	К								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		<b>50</b>				
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	КР/Э					К	К																											<b>48</b>				
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий													3					К	К								8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	3		<b>104</b>				
МДК.07.01 Повар	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	КЭ					К	К																											<b>72</b>				
МДК.07.02 Кондитер																		К	К								6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	КЭ		<b>78</b>			
УП.01 Учебная практика														12	12	12	12	К	К	12	12	12	12	12	12																						<b>120</b>			
УП.02 Учебная практика														12	12	12	12	К	К	12	12	12	12	12	12																						<b>120</b>			
УП.03 Учебная практика														12	12	12	12	К	К	12	12	12	12	12	12																						<b>120</b>			
ПП.01 Производственная практика																		К	К																										12	12	12	12	<b>48</b>	
ПП.02 Производственная практика																		К	К																											12	12	12	12	<b>48</b>
ПП.03 Производственная практика																		К	К																											12	12	12	12	<b>48</b>
<b>недельная нагрузка</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>1404</b>			

**ВОЕННЫЕ СБОРЫ**

