



<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Генеральный директор ИП «О.В. Сергеева»</p> <p><i>[Handwritten signature]</i></p> <p>« <i>20</i> » <i>08</i> 2023 г.</p> 	<p>СОГЛАСОВАНО:</p> <p>На заседании Педагогического совета Протокол № <i>220</i></p> <p>От « <i>31</i> » <i>08</i> 2023 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум»</p> <p><i>[Handwritten signature]</i> О.А. Уткин</p> <p>« <i> </i> » <i> </i> 2023 г.</p> 
--	--	---

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
- программ подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области
«Тосненский политехнический техникум»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Квалификация:

Техник-технологи

Квалификация по профессии рабочих, служащих:

ОКПР 16675 Повар, ОКПР 12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Режим работы – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			По профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	6	4	-	2	-	11	52
III курс	30	5	5	-	1	-	11	52
IV курс	22	4	4	4	1	6	2	43
Всего	120	15	13	4	6	6	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, 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 занятий (в т.ч. конс.)	в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		5 сем	6 сем		7 сем	8 сем		
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий				19	4		20	4		6	5	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
О.00	Общеобразовательный цикл	-/13/3	2173	770	1404	723	681	612	792										
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	-/5/2	1307	475	833	401	432	333	500										
ОУД.01	Русский язык	-, Э	117	39	78	38	40	34	44										
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	83	34	51	66										
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	150	50	100	20	80	44	56										
ОУД.04	Математика	-, Э	351	117	234	134	100	102	132										
ОУД.05	История	-, ДЗ	175	58	117	83	34	51	66										
ОУД.06	Физическая культура	-, ДЗ	234	117	117	8	109	51	66										
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	35	35		70										
ОУД.00	Учебный дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/8/1	866	295	571	322	249	279	292										
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	20	80	44	56										
ОУД.09	Физика	-, Э	181	60	121	100	21	47	74										
ОУД.10	Химия	-, ДЗ	117	39	78	38	40	34	44										
ОУД.11	Биология	-, ДЗ	54	18	36	20	16	36											
ОУД.12	География	-, ДЗ	54	18	36	20	16	36											
ОУД.13	Экология	-, ДЗ	54	18	36	20	16	36											
ОУД.14	Астрономия	-, ДЗ	54	18	36	20	16		36										
ОУД.15	Индивидуальный проект	-, ДЗ	40	20	20	4	16		20										
ОУД.16	Обществознание (включая экономику и право)	-, ДЗ	162	54	108	80	28	46	62										

ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 3 г. 10 мес., 2023г.
(год поступления 2020г.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/10/-	1056	416	640	212	428			87	36		92	135		176	114	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	76	25	51	31	20							51				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	76	25	51	31	20			51								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	246	82	164	34	130						56			54	54	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-ДЗ, -ДЗ, -ДЗ	388	194	194	12	182			36	36		36	36		26	24	
ОГСЭ.05	Профессиональная этика и психология	ДЗ	72	24	48	24	24									48		
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	72	24	48	30	18									48		
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ДЗ	72	24	48	30	18							48				
ОГСЭ.08	Основы бережливого производства	ДЗ	54	18	36	20	16										36	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-/3/-	324	108	216	136	80			90	91		35					
ЕН.01	Математика	-, ДЗ	84	28	56	36	20			56								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, ДЗ	54	18	36	20	16				36							
ЕН.03	Химия	-, ДЗ	186	62	124	80	44			34	55		35					
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/21*/13*	3200	1170	3032	1123	882			435	383	246	485	435	258	436	162	192
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/13/-	1315	437	878	507	371			153	163		182	129		186	65	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, ДЗ	108	36	72	48	24			36	36							
ОП.02.	Физиология питания	-, ДЗ	111	37	74	50	24				38		36					
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов сырья	-, ДЗ	76	25	51	33	18			51								
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, ДЗ	126	42	84	24	60									42	42	
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-, ДЗ	63	21	42	24	18									42		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	-, ДЗ	84	28	56	36	20									56		
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, ДЗ	108	36	72	48	24						36	36				
ОП.08.	Охрана труда	-, ДЗ	54	18	36	20	16			36								
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	103	34	69	30	39									46	23	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОП.10.	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	108	36	72	48	24				36		36					
ОП.11.	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	153	51	102	50	52			30			36	36				
ОП.12	Техническое оснащение рабочего места	-,ДЗ	136	45	91	60	31				53		38					
ОП.13	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-,ДЗ	85	28	57	36	21							57				
ПМ.00	Профессиональные модули	-/8*/13*	1885	733	2154	616	511			282	220	246	303	306	258	250	97	192
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/1*/2	219	73	236	86	60			53	93	90						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,,-,Э	219	73	146	86	60			53	93							
УП.01	Учебная практика	ДЗ*			54							54						
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*			36							36						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/1*/2	343	126	397	100	117						201	106	90			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,,-,-,Э	271	90	181	100	81						111	70				
	Курсовая работа		72	36	36	0	36							36				
УП.02	Учебная практика	ДЗ*			90							90						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*			90										90			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/1*/2	324	108	396	126	90						102	126	168			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,,-,-,Э	324	108	216	126	90						90	126				
УП.03	Учебная практика	ДЗ*			90								12		78			

ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 3 г. 10 мес., 2023г.
(год поступления 2020г.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*			90										90					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-1*/2	192	64	275	70	58							74		105		96		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,,-,-,-,-,Э	192	64	128	70	58							74		54				
УП.04	Учебная практика	ДЗ*			75												51	24		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*			72													72		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-1*/2	135	45	201	50	40										105	36	60	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,,-,-,-,-,Э	135	45	90	50	40										54	36		
УП.05	Учебная практика	ДЗ*			75													51	24	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*			36														36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-2*/1	164	63	137	50	26											40	61	36
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	ДЗ*	114	38	76	50	26											40	36	
	Курсовая работа	ДЗ*	50	25	25														25	
УП.06	Учебная практика	ДЗ*																		
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ*			36															36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	-1*/2*	508	254	512	134	120				229	127	156							
МДК 07.01	Технология приготовления простых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий	-,,-,-,Э*	254	127	127	67	60				67	60								
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских	-,,-,-,Э*	254	127	127	67	60				60	67								

	изделий																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
УП.07	Учебная практика	ДЗ*			150					102		48						
ПП.07	Производственная практика	ДЗ*			108							108						
Всего		-/48/16			5292	2194	2071	612	792	612	510	246	612	570	258	612	276	192
	Практикоориентированность				56%													
ПДП	Производственная практика (преддипломная) – 4 недели				144													144
ПА	Промежуточная аттестация - 6 недель				216													
ГИА	Государственная итоговая аттестация – 6 недель				216													
	Выполнение дипломного проекта (работы) – 4 недели Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы) – 2 недели																	
	Консультации - из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год																	

		I курс		II курс		III курс		IV курс				
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем			
ВСЕГО ЧАСОВ	5292	612	792	612	510	246	612	570	258	612	276	192
Дисциплин и МДК	4290	612	792	510	510		510	570		510	276	
учебной практики	534			102		102	102		78	102		48
производственной практики	468					144			180			144
экзаменов	16											
диф. зачетов	48											
зачетов												

* - комплексные зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены (см. Пояснительную записку, раздел Формы проведения промежуточной аттестации)