

Утверждаю
Директор

А.В. Пятлина

28.06.2019

Педагогический совет

Протокол № 10 от 27.05.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

"Новгородский 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

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 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

ИМ.00	Профессиональные модули	2/7/15	2186	1820	366	230	126	4	9									
ИМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	✓	225	125	28	20	8	0	1									
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	✓	153	125	28	20	8	0	1			6	22					
УП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36										36					
ПП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36										36					
ИМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	✓	225	123	30	24	6	0	1									
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	✓	153	123	30	24	6	0	1				12	18				
УП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		36										36					
ПП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		36										36					
ИМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	✓	528	340	80	52	24	4	1									
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	✓	420	340	80	52	24	4	1				14	66				
УП.03	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		36											36				
ПП.03	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		72											72				
ИМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	✓	462	320	70	48	22		1									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	✓	390	320	70	48	22		1								42	28
УП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		36											36				
ПП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		36															36

Л. ИЦЕН
8 апр.

38к
14 66

Л. ИЦЕН
28

ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	✓	222	120	30	24	6	0	1											
МДК 05.01	Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	✓	150	120	30	24	6		1									8	22	
УП.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	✓	36																36	
ПП.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	✓	36						0										36	
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	✓	318	178	68	38	30	4	2											
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	✓	246	178	68	38	30	4	2									22	46	
УП.06	Организация работы структурного подразделения	✓	36																36	
ПП.06	Организация работы структурного подразделения	✓	36					0											36	
ПМ 07	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"	✓	1214	614	60	24	30	0	2											
МДК 07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	✓	368	332	36	18	18		1	18	18									
МДК 07.02	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерской продукции	✓	306	282	24	12	12		1	8	16									
УП.07	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"	✓	468							468	↑									
ПП.07	Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер"	✓	72							72	↓									
Всего			15/16/17	4374	3734	640	411	219	4	28	36	66	58	82	78	88	72	80	80	
Из них практик				1008							540		144		144		180			
Промежуточная аттестация (часов/дней)											30		30		40		40			
Преддипломная практика				144														4		
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация		216															6		
Государственная (итоговая) аттестация				Всего	дисциплин и МДК				160		160		160		160					
1. Программа базовой подготовки					Экзаменов		17		1		1		2		3		2		2	
1.1. Дипломный проект (работа)					Диф. зачётов		16		1		3		2		3		2		1	
Выполнение дипломного проекта (работы) - 4 нед. Защита дипломного проекта (работы) - всего 2 недели					Зачётов		15		1		1		4		2		1		2	