УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО "БПТТ им.Н.В.Грибанова"

_____**А.М.ШИТОВ**

"____" _____2017 г.

регистрационный № 33234 от 23.07.2014 г.

Министерство образования и науки РФ

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель_____

"____" _____2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН СПО ППССЗ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

ГАПОУ СО "Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В.Грибанова"

(наименование образовательного учреждения)

специальность **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

(код и наименование)

квалификация - **старший техник - технолог**

программа СПО по подготовке специалистов среднего звена

углубленная подготовка

Форма обучения **очная**

Нормативный срок обучения **4 года 10 мес.**

на базе **основного общего образования**

1. График учебного процесса на 2017-2018 учебный год

курсы	сентябрь 01-02	04-09	11-16	18-23	25-30	октябрь 02-07	09-14	16-21	23-28	30.10-04.11	ноябрь 06-11	13-18	20-25	27.11-02.12	декабрь 04-09	11-16	18-23	25.12-30.12	январь 01-06	08-13	15-20	22-27	29.01-03.02	февраль 05-10	12-17	19-24	26.02-03.03	март 05-10	12-17	19-24	26-31	апрель 02-07	09-14	16-21	23-28	май 30.04-05.05	07-12	14-19	21-26	28.05-02.06	июнь 04-09	11-16	18-23	25-30	июль 02-07	09-14	16-21	23-29	30.07-04.08	август 06-11	14-19	20-25	26-31
1																		::	=	=																							::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2																		::	=	=																							0	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3																		::	=	=																			::	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4														::	8	8	8	8	=	=																			::	8	8	8	8	8	8	C	=	=	=	=	=	=	=
5																			=	=											::	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III									

курсы	недель	часов	Промежут. аттест. (недель)	Учебная практика	По профилю специальности	Производственная практика (преддипломная)	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы, недель	Всего, недель
1	39	1404	2					11	52
2	36	1296	2	2	1			11	52
3	28	1008	2	6	5			11	52
4	24	864	2	5	11			10	52
5	27	972	1		3	4	6	2	43
ИТОГО	154	5544	9	13	20	4	6	45	251

Обозначения:

- Теоретическое обучение
- Учебная практика, проводимая непрерывно (концентрированно) — ОУ
- Производственная практика (по профилю специальности) — 8
- Преддипломная практика — x
- Промежуточная аттестация — ::
- Подготовка к государственной (итоговой) аттестации — Δ
- Государственная (итоговая) аттестация — III
- Каникулы — =
- Производственная практика по профессии — 0
- Учебные сборы — С

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации: экзамены	Диф. зачеты	другие	Учебная нагрузка обучающихся (час.): максимальная	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная нагрузка: всего занятий	лекций	лаб.и практ.занят	Курс.проектов	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр): 1 курс 16 нед	1 курс 23 нед	2 курс 16 нед	2 курс 20 нед	3 курс 14 нед	3 курс 14 нед	4 курс 9 нед	4 курс 15 нед	5 курс 18 нед	5 курс 9 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД	**Общеобразовательный цикл**	**3**	**12**	**13**	**2106**	**702**	**1404**	**682**	**722**		**402**	**634**	**368**							
ОУД.01.01	Русский язык	2		1	117	39	78	50	28		36	42								
ОУД.01.02	Литература		3	2	176	59	117	70	47			65	52							
ОУД.02	Иностранный язык		3	1,2	176	59	117	3	114		34	42	41							
ОУДП.03	Математика:	3		1,2	234	78	156	106	50		66	50	40							
ОУД.04	История		3	1,2	176	59	117	72	45		34	40	43							
ОУД.05	Физическая культура		2	1	176	59	117	8	109		60	57								
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		105	35	70	22	48			70								
ОУДП.07	Информатика и ИКТ		2	1	150	50	100	40	60		51	49								
ОУДП.08	Физика		2	1	145	48	97	57	40		51	46								
ОУДП.09	Химия	2		1	162	54	108	78	30		34	74								
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		3	2	162	54	108	58	50			63	45							
	Дополнительные дисциплины																			
ОУДВ.11	Биология		3		108	36	72	52	20				72							
ОУДВ.13	Введение в специальность		2	1	108	36	72	26	46		36	36								
ОУДВ.14	Основы проектной деятельности		3		111	36	75	40	35				75							
	Индивидуальный проект		3																	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы**	**0**	**5**	**12**	**906**	**302**	**604**	**84**	**520**				**52**	**160**	**60**	**62**	**44**	**56**	**118**	**52**
ОГСЭ.01	Основы философии		4		62	14	48	28	20					48						
ОГСЭ.02	История		4		62	14	48	28	20					48						
ОГСЭ.03	Психология общения		9		62	14	48	28	20										48	
ОГСЭ.04	Иностранный язык		10	3,4,5	260	30	230		230				20	24	32	34	26	26	34	34
ОГСЭ.05	Физическая культура		10	4,5,6,7,8,9	460	230	230		230				32	40	28	28	18	30	36	18
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебные циклы**	**2**	**1**	**1**	**372**	**124**	**248**	**170**	**78**			**46**	**66**	**54**	**40**	**42**				
ЕН.01	Математика	4			81	27	54	40	14					54						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6	5	123	41	82	60	22						40	42				

ЕН.03	Химия	3		2	168	56	112	70	42			46	66							
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**14**	**9**	**17**	**4932**	**1644**	**3288**	**1742**	**1376**	**120**	**174**	**148**	**90**	**506**	**404**	**400**	**280**	**484**	**530**	**272**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**6**	**9**	**7**	**1869**	**623**	**1246**	**678**	**538**	**30**	**174**	**148**	**0**	**104**	**54**	**136**	**0**	**204**	**326**	**100**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		1		81	27	54	40	14		54									
ОП.02	Физиология питания		1		48	16	32	22	10		32									
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2		78	26	52	40	12			52								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	5	162	54	108	40	68						54	54				
ОП.05	Экономика организации	9		8	165	55	110	60	20	30								58	52	
ОП.06	Основы маркетинга		9		132	44	88	60	28										88	
ОП.07	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	10		9	144	48	96	50	46										46	50
ОП.08	Управление персоналом		10	9	141	47	94	50	44										44	50
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		8		117	39	78	48	30									78		
ОП.10	Правовые основы предпринемательской деятельности		9		144	48	96	60	36										96	
ОП.11	Охрана труда		4		102	34	68	48	20					68						
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности		8		102	34	68	20	48									68		
ОП.13	Техническое оснащение предприятий общественного питания	2		1	129	43	86	50	36		40	46								
ОП.14	Организация обслуживания в общественном питании	2		1	147	49	98	50	48		48	50								
ОП.15	Калькуляции и учет	6		5	123	41	82	40	42							82				
ОП.16	Рисование и лепка		4		54	18	36		36					36						
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**8**		**10**	**3063**	**1021**	**2042**	**1094**	**858**	**90**	**0**	**0**	**90**	**402**	**350**	**264**	**280**	**280**	**204**	**172**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовлене полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		ЭК		**270**	**90**	**180**	**68**	**112**				**40**	**140**						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4		3	162	54	108	68	40				40	68						
УП.01	Учебная практика		4		108	36	72		72					72						
ПП.01	Производственная практика по специальности		4				[36]		[36]					[36]						
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовлене сложной холодной кулинарной продукции**		ЭК		**444**	**148**	**296**	**196**	**100**					**100**	**110**	**86**				
МДК.02.01	Технология приготовлене сложной холодной кулинарной продукции	6		4,5	444	148	296	196	100					100	110	86				
УП.02	Учебная практика		6				[108]		[108]						[36]	[72]				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовлене сложной горячей кулинарной продукции**		ЭК		**378**	**126**	**252**	**132**	**100**	**20**					**120**	**82**	**50**			
МДК.03.01	Технология приготовлене сложной горячей кулинарной продукции	7		5,6	378	126	252	132	100	20					120	82	50			
УП.03	Учебная практика		7				[108]		[108]							[36]	[72]			
ПП.03	Производственная практика		7				[180]		[180]								[180]			
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		ЭК		**375**	**125**	**250**	**130**	**100**	**20**							**120**	**130**		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		7	375	125	250	130	100	20							120	130		
ПП.04	Производственная практика		8				[108]		[108]									[108]		
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**		ЭК		**390**	**130**	**260**	**140**	**100**	**20**							**110**	**150**		
МДК05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8		7	390	130	260	140	100	20							110	150		
УП.05	Учебная практика		8				[108]		[108]								[36]	[72]		
ПП.05	Производственная практика		8				[108]		[108]									[108]		
ПМ.06	**Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**		ЭК		**564**	**188**	**376**	**180**	**166**	**30**									**204**	**172**
МДК.06.01	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	10		9	564	188	376	180	166	30									204	172
ПП.06	Производственная практика		10				[108]		[108]											[108]
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Официант, Бармен**				**642**	**214**	**428**	**248**	**180**				**50**	**162**	**120**	**96**				
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии Официант	4		3	318	106	212	110	90				50	162						
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии Бармен	6		5	324	108	216	138	90						120	96				
УП.07	Учебная практика		6				[144]		[144]					[36]	[36]	[72]				
ПП.07	Производственная практика		6				[180]		[180]							[180]				
	ВСЕГО:	18	28	41	**8316**	**2772**	**5544**	**2779**	**2645**	**120**	**576**	**828**	**576**	**720**	**504**	**504**	**324**	**540**	**648**	**324**
УП.00	**Учебная практика**						**33 нед**							**1нед**	**2нед**	**5нед**	**3нед**	**2нед**		
ПП.00	**Производственная практика по специальности**													**1нед**		**5нед**	**5нед**	**6нед**		**3нед**
ПДП.00	**Преддипломная практика**						**4нед**													**4нед**
ГИА.02	**Государственная итоговая аттестация СПО ППССЗ**						**6н**													
	Подготовка ВКР						4н													
	Защита ВКР						2н			всего	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								дисциплин и МДК		**45**	**13**	**16**	**11**	**10**	**7**	**8**	**5**	**7**	**7**	**5**
								учебной практики		**4**						2	1	1		
								производ.практики		**6**				1		1	1	2		1
							всего	**преддипломной**		**1**										1
								[illegible]		**18**		4	2	3		3	1	2	1	2
								дифф. Зачетов		**28**	2	6	6	4	1	2		2	2	3
								контрольная		**41**	11	6	2	3	5	3	4	3	4	

Консультации по 4 часа на каждого студента