УТВЕРЖДАЮ

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

_____**А.М.ШИТОВ**

"____" _____**2016 г.**

регистрационный № 33234 от 23.07.2014 г.

Министерство образования и науки РФ

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель_____

"____" _____**2016г.**

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 2016-2017 учебный год

курсы	сентябрь 01-03	05-10	12-17	19-24	26-01	октябрь 03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	ноябрь 07-12	14-19	21-26	28-03	декабрь 05-10	12-17	19-24	26-31	январь 02-07	09-14	16-21	23-28	30-04	февраль 05-11	13-18	20-25	27-04
1																		::	=	=							
2																		::	=	=							
3																		::	=	=							
4													::	8	8	8	8	8	=	=							
5																			=	=							

курсы	март 06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	апрель 10-15	17-22	24-29	май 01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	июнь 05-10	12-17	19-24	26-01	июль 03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	август 07-12	14-19	21-27
1															::	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=
2																::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3											::	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4											::	8	8	8	8	8	8	С	=	=	=	=	=	=	=
5		::	8	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III									

курсы	Теорет. обучен. недель	часов	Промежут. аттест. (недель)	Производственная практика: Учебная практика	По профилю специальности	Производственная практика (преддипломная)	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы, недель	Всего, недель
1	38	1368	2		1			11	52
2	38	1368	2	1				11	52
3	27	972	2	7	5			11	52
4	24	936	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
- Государтсвенная (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: экзамен	Диф. зач	другие	Учебная нагрузка обучающихся (час.): максимальная	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная нагрузка: всего занятий	в т.ч. лекций	лаб.и практ.занят	Курс.проектов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОУД	**Общеобразовательный цикл**	**3**	**12**	**13**	**2106**	**702**	**1404**	**733**	**671**	
ОУД.01	Русский язык и литература:	2	4	3	292	97	195	95	100	
ОУД.02	Иностранный язык		3	1,2	176	59	117	3	114	
ОУДП.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	3		1,2,3	234	78	156	106	50	
ОУД.04	История		3	1,2	176	59	117	72	45	
ОУД.05	Физическая культура		2	1	176	59	117	8	109	
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		1		105	35	70	70		
ОУДП.07	Информатика и ИКТ		2	1	150	50	100	40	60	
ОУДП.08	Физика		3	1	145	48	97	57	40	
ОУДП.09	Химия	2		1	162	54	108	78	30	
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		3	2	162	54	108	58	50	
	Дополнительные дисциплины									
ОУДВ.11	Биология		3		108	36	72	52	20	
ОУДВ.12	География		2		57	19	38	28	10	
ОУДВ.13	История родного края		1	1	54	18	36	26	10	
ОУДВ.14	Основы проектной деятельности		3		109	36	73	40	33	
	Индивидуальный проект		3							
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы**	**0**	**5**	**12**	**906**	**302**	**604**	**84**	**520**	
ОГСЭ.01	Основы философии		4		62	14	48	28	20	
ОГСЭ.02	История		4		62	14	48	28	20	
ОГСЭ.03	Психология общения		9		62	14	48	28	20	
ОГСЭ.04	Иностранный язык		10	4,5,6,	260	30	230		230	
ОГСЭ.05	Физическая культура		10	4,5,6,7	460	230	230		230	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебные циклы**	**2**	**1**	**1**	**372**	**124**	**248**	**170**	**78**	
ЕН.01	Математика		4		81	27	54	40	14	

Индекс	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр): 1 курс 17 нед	1 курс 21 нед	2 курс 17 нед	2 курс 21 нед	3 курс 15 нед	3 курс 12 нед	4 курс 9 нед	4 курс 15 нед	5 курс 18 нед	5 курс 9 нед
1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОУД	**478**	**530**	**352**	**44**						
ОУД.01	51	66	34	44						
ОУД.02	34	42	41							
ОУДП.03	66	60	30							
ОУД.04	34	44	39							
ОУД.05	51	66								
ОУД.06	70									
ОУДП.07	51	49								
ОУДП.08	51	46								
ОУДП.09	34	74								
ОУД.10		45	63							
Дополнительные дисциплины										
ОУДВ.11			72							
ОУДВ.12		38								
ОУДВ.13	36									
ОУДВ.14			73							
Индивидуальный проект										
ОГСЭ.00	**0**	**0**	**54**	**156**	**62**	**62**	**40**	**60**	**118**	**52**
ОГСЭ.01				48						
ОГСЭ.02				48						
ОГСЭ.03									48	
ОГСЭ.04			20	24	32	38	22	26	34	34
ОГСЭ.05			34	36	30	24	18	34	36	18
ЕН.00	**0**	**42**	**86**	**120**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01				54						

ЕН.02	Экологические основы природопользования	3			123	41	82	60	22			42	40								
ЕН.03	Химия	4		3	168	56	112	70	42				46	66							
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**13**	**9**	**19**	**4932**	**1644**	**3288**	**1792**	**1376**	**120**	**134**	**184**	**120**	**436**	**478**	**370**	**284**	**480**	**530**	**272**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**6**	**9**	**7**	**1869**	**623**	**1246**	**698**	**518**	**30**	**86**	**52**	**40**	**168**	**152**	**118**	**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		5	4	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	4		3	129	43	86	50	36				40	46						
ОП.14	Организация обслуживания в общественном питании		6	5	147	49	98	50	48						48	50				
ОП.15	Калькуляции и учет	6		5	177	59	118	60	58						50	68				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**7**		**12**	**3063**	**1021**	**2042**	**1094**	**858**	**90**	**48**	**132**	**80**	**268**	**326**	**252**	**284**	**276**	**204**	**172**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовлене полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		ЭК		**270**	**90**	**180**	**68**	**112**	**90**	**48**	**132**								
МДК.01.01	Технология приготовлене полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		1	162	54	108	68	40		48	60								
УП.01	Учебная практика		2		108	36	72		72			72								
ПП.01	Производственная практика по специальности		2				[36]		[36]			[36]								
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовлене сложной холодной кулинарной продукции**		ЭК		**444**	**148**	**296**	**196**	**100**					**100**	**116**	**80**				
МДК.02.01	Технология приготовлене сложной холодной кулинарной продукции	6		4.5.6	444	148	296	196	100					100	116	80				
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**							**114**	**146**		
МДК05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8		7	390	130	260	140	100	20							114	146		
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 Кондитер сахаристых изделий.**				**642**	**214**	**428**	**248**	**180**				**80**	**168**	**90**	**90**				
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии Кондитер сахаристых изделий.	6		3.4.5	642	214	428	248	180				80	168	90	90				
УП.07	Учебная практика		6				[144]		[144]					[36]	[36]	[72]				
ПП.07	Производственная практика		6				[180]		[180]							[180]				
	ВСЕГО:	18	27	45	**8316**	**2772**	**5544**	**2779**	**2645**	**120**	**612**	**756**	**612**	**756**	**540**	**432**	**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
Консультации по 4 часа на каждого студента							**всего**	**дисциплин и МДК**		**45**	**13**	**13**	**13**	**12**	**8**	**7**	**5**	**7**	**9**	**5**
								учебной практики		**4**						2	1	1		
								производ.практики		**6**		1				2	1	2		1
								преддипломнои		**1**										1
								экзаменов		**18**		3	2	3		3	1	2	2	2
								дифф. Зачетов		**27**	4	4	6	4	1	1		2	2	3
								контрольная		**45**	9	4	5	5	7	3	4	3	5	