«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СПАТ
_____ А.Д. Недосеко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Суражский промышленно - аграрный техникум»
наименование образовательного учреждения
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник -технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации по семестрам								Макс. учебная нагрузка студентов	Самост. учебн. нагрузка студента	Обязательные учебные занятия				Распределение по курсам и семестрам							
												Всего ФГОС СПО	в том числе			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
													Теоретическое обучение	лаборат. и ПЗ	курсовое проектирование	1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 16 недель	4 семестр 17 недель	5 семестр 19 недель	6 семестр 24 недели	7 семестр 14 недель	8 семестр 8 недель
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП	**Общеобразовательная подготовка**	1	2	3	4	5	6	7	8	**2106**	**702**	**1404**	**730**	**674**		**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Общие учебные дисциплины									**1157**	**385**	**772**	**325**	**447**		**340**	**432**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык и литература		э							293	98	195	149	46		85	110	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык		з							175	58	117		117		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		э							234	78	156	56	100		68	88	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	История		дз							175	58	117	70	47		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура		з							175	58	117		117		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		з							105	35	70	50	20		34	36	0	0	0	0	0	0
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей									**890**	**297**	**593**	**374**	**219**		**255**	**338**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.07	Информатика		дз							150	50	100	40	60		34	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика		дз							146	49	97	37	60		34	63	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия		э							162	54	108	78	30		51	57	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		дз							162	54	108	87	21		51	57	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Биология		дз							108	36	72	56	16		34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	География		дз							108	36	72	56	16		34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Экология		з							54	18	36	20	16		17	19	0	0	0	0	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины по выбору									**59**	**20**	**39**	**31**	**8**		**17**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УД.14	Астрономия		з							59	20	39	31	8		17	22	0	0	0	0	0	0
ПП	**Профессиональная подготовка**									**4372**	**1456**	**2916**	**1424**	**1460**	**32**	**0**	**0**	**576**	**612**	**540**	**504**	**396**	**288**
ОГСЭ.00.	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**									**805**	**268**	**537**	**138**	**399**		**0**	**0**	**111**	**96**	**103**	**81**	**52**	**94**
ОГСЭ.01	Основы философии					дз				72	24	48	48			0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История				дз					72	24	48	48			0	0	24	24	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык								дз	243	81	162		162		0	0	17	32	21	30	24	38
ОГСЭ.04	Физическая культура			з	з	з	з	з	дз	364	121	243	6	237		0	0	34	40	34	51	28	56
ОГСЭ.05 ВЧ	Русский язык и культура речи			дз						54	18	36	36			0	0	36	0	0	0	0	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**									**312**	**104**	**208**	**116**	**92**		**0**	**0**	**131**	**77**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика			дз						72	24	48	24	24		0	0	48	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования			дз						48	16	32	32			0	0	32	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия				э					192	64	128	60	68		0	0	51	77	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**									**3255**	**1084**	**2171**	**1170**	**969**	**32**	**0**	**0**	**334**	**439**	**457**	**423**	**344**	**194**

ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**									**1238**	**412**	**826**	**431**	**395**		**0**	**0**	**236**	**164**	**288**	**34**	**68**	**36**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			дз						54	18	36	20	16		0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания				дз					54	18	36	28	8		0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья					дз				102	34	68	40	28		0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					дз				68	22	46	2	44		0	0	0	0	46	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация							дз		48	16	32	22	10		0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности								дз	54	18	36	26	10		0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							э		105	35	70	48	22		0	0	0	0	0	34	36	
ОП.08	Охрана труда					дз				68	23	45	35	10		0	0	0	0	45	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				дз					102	34	68	20	48		0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.10. ВЧ	Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов					дз				66	22	44	32	12		0	0	0	0	44	0	0	0
ОП.11. ВЧ	Безопасность сырья и пищевых продуктов, используемых в индустрии питания					дз				45	15	30	10	20		0	0	0	0	30	0	0	0
ОП.12. ВЧ	Организация предприятий общественного питания					дз				82	27	55	32	23		0	0	0	0	55	0	0	0
ОП.13. ВЧ	Оборудование предприятий общественного питания			э						96	32	64	40	24		0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.14. ВЧ	Основы калькуляции и учета			э						99	33	66	30	36		0	0	66	0	0	0	0	0
ОП.15.ВЧ	Основы технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				э					195	65	130	46	84		0	0	70	60	0	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**									**2017**	**672**	**1345**	**739**	**574**	**32**	**0**	**0**	**98**	**275**	**149**	**389**	**276**	**158**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**									**165**	**55**	**110**	**78**	**32**		**0**	**0**	**0**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				э км					165	55	110	78	32		0	0	0	110	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика				дз					36		36				0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)				дз					36		36				0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**									**234**	**78**	**156**	**96**	**60**		**0**	**0**	**0**	**0**	**45**	**111**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					э км				234	78	156	96	60		0	0	0	0	45	111	0	0
УП.02	Учебная практика					дз				108		108				0	0	0	0	36	72	0	0
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности)					дз				72		72				0	0	0	0		72	0	0
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**									**417**	**139**	**278**	**160**	**102**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**174**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции					э км				417	139	278	160	102	16	0	0	0	0	104	174	0	0
УП.03	Учебная практика					дз				108		108				0	0	0	0	36	72	0	0

ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)						дз			72		72				0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**									**402**	**134**	**268**	**150**	**118**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**164**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							э км		402	134	268	150	118		0	0	0	0	0	104	164	0
УП.04	Учебная практика							дз		108		108				0	0	0	0	0	36	72	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)							дз		108		108				0	0	0	0	0	36	72	0
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**									**117**	**39**	**78**	**48**	**30**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов								э км	117	39	78	48	30		0	0	0	0	0	0	0	78
УП.05	Учебная практика								дз	36		36				0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)								дз	36		36				0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**									**288**	**96**	**192**	**86**	**90**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**112**	**80**
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации								э км	288	96	192	86	90	16	0	0	0	0	0	0	112	80
УП.06	Учебная практика								дз	72		72				0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)								дз	72		72				0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «Повар»**									**394**	**131**	**263**	**121**	**142**		**0**	**0**	**98**	**165**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01. ВЧ	Технология приготовления простой кулинарной продукции				э кв					394	131	263	121	142		0	0	98	165	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика				дз					72		72				0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)				дз					72		72				0	0	0	72	0	0	0	0
	Вариативная часть циклов ОПОП									**1296**		**864**											
	Итого по циклам (обязательная и вариативная часть ОПОП)									**6480**		4320	2245	2043	32	612	792	576	612	540	504	396	288
УП.00	**Учебная практика**									**1008/ 28 нед**		**1008**							3н	2н	5н	3н	2н
ПП.00	**Технологическая практика (по профилю специальности)**																		3н		5н	2н	3н
	Итого											**5328**											
ПДП	**Преддипломная практика**											**4н**											**144**
ПА	**Промежуточная аттестация**											**7н**					**2н**	**1н**	**1н**		**1н**	**1н**	**1н**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											**6н**											**6н**

Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
Государственная (итоговая) аттестация
1. Программа базовой подготовки
1.1. Дипломный проект (работа)
Выполнение дипломного проекта (работы) с 19.05 по 16.06 (всего 4 нед.)
Защита дипломного проекта (работы) с 17.06 по 30.06 (всего 2нед.)
*** Учебные сборы проводятся на 2 курсе после изучения БЖ**

Всего										
	дисциплин и МДК	14	14	11	9	11	6	6	5
	учебной практики				108	72	180	108	72
	произв. практики				144		144	72	108
	преддип. практики								144
	экзаменов		3	2	4		2	2	2
	дифф. зачетов		6	5	6	7	4	3	7
	зачетов		4						
	курсовых проектов						1		1