

СОГЛАСОВАНО

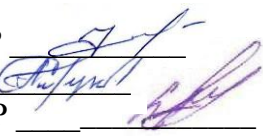
Зам.директора по УПР _____

Зам.директора по УР _____

Зам.директора по НМР _____

Председатель МО кулинарного и торгового профиля _____

Председатель МО ООД _____



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ _____

Л.И.Непогода

« 08 » 06 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Квалификация: *Техник - технолог*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения на базе

среднего общего образования-

2 года 10 месяцев (1к)

Профиль _____ получаемого

профессионального образования –

естественнонаучный

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	32	3	4	-	2	-	11	52
II курс	32	5	3	-	2	-	10	52
III курс	17	7	6	4	1	6	2	43
Всего	81	15	13	4	5	6	23	147

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов , дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная			1 курс		2курс		3 курс	
						Лекций	Лабораторных и практических занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)	1 сем. 16нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16,5не д.	4 сем. 13,5нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6\5\1	777	259	518	160	358	0	74	88	226	96	15	19
ОГСЭ.01	Основы философии	0\0\3\0\0\0	72	24	48	36	12	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	3\0\0\0\0\0	72	24	48	36	12	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0\Д\3\3\Э\0\0	243	81	162	0	162	0	0	50	48	64	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3\Д\3\Д\3\Д\3\Д\3	243	81	162	8	154	0	26	38	32	32	15	19
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0\0\Д\3\0\0\0	147	49	98	80	18	0	0	0	98	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1\1\1	312	104	208	132	76	0	58	58	60	0	0	32
ЕН.01	Математика	Д\3\0\0\0\0\0	87	29	58	30	10	0	58	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0\0\0\0\0\3	48	16	32	24	8	0	0	0	0	0	0	32
ЕН.03	Химия	0\К\Э\0\0\0	177	59	118	78	58	0	0	58	60	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	9\19\13	4293	1095	3198	1108	1052	30	444	682	290	768	579	435
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1\7\6	1350	450	900	574	326	0	264	198	108	134	88	108
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0\Э\0\0\0\0	102	34	68	54	14	0	0	68	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	Д\3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0\0\0\Э\0\0	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	90	30	60	20	40	0	0	0	0	0	0	60
ОП.05	Метрология и стандартизация	0\0\0\0\Д\3\0	63	21	42	26	16	0	0	0	0	0	42	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	72	24	48	38	10	0	0	0	0	0	0	48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0\К\Э\0\0\0	210	70	140	100	40	0	0	80	60	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ\0\0\0\0\0	102	34	68	48	20	0	68	0	0	0	0	0
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	Э\0\0\0\0\0	90	30	60	30	30	0	60	0	0	0	0	0
ОП.11	Деловая культура	0\0\ДЗ\0\0\0	72	24	48	28	20	0	0	0	48	0	0	0
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	0\0\0\К\Э\0	180	60	120	60	60	0	0	0	0	74	46	0
ОП.13	Организация производства предприятий общественного питания	0\ДЗ\0\0\0\0\	75	25	50	44	6	0	0	50	0	0	0	0
ОП.14	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э\0\0\0\0\0	108	36	72	48	24	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	8\12\7	2943	645	2298	534	726	30	180	484	182	634	491	327
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2\1\1	324	84	240	72	96	0	0	240	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\	252	84	168	72	96	0	0	168	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2\1\1	330	86	244	76	96	0	0	244	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\	258	86	172	76	96	0	0	172	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0\З\1	870	194	676	150	208	30	0	0	182	494	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0\0\К\ДЗ\0\0	582	194	388	150	208	30	0	0	182	206	0	0
УП.03	Учебная практика	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	0\З\1	711	129	582	110	148	0	0	0	0	140	442	0

	и кондитерских изделий														
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0\0\0\К\ДЗ\0	387	129	258	110	148	0	0	0	0	140	118	0	
УП.04	Учебная практика	0\0\0\0\ДЗ\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\ДЗ\0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2\1\1	246	58	188	48	68	0	0	0	0	0	0	188	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0\0\0\0\0\ДЗ	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	0	116	
УП.05	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2\1\1	246	58	188	48	68	0	0	0	0	0	49	139	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0\0\0\0\К\ДЗ	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	49	67	
УП.06	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0\2\1	216	36	180	30	42	0	180	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ профессии 16675 Повар	ДЗ\0\0\0\0\0\0	108	36	72	30	42	0	72	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ\0\0\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	3\0\0\0\0\0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
	Всего по циклам		5382	1458	3924	1400	1486	30	576	828	576	864	594	486	
ПДП	Преддипломная практика													4нед	
ПА	Промежуточная аттестация													5нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация													6нед	
Консультации на 1 студента по 4 часа в год									дисциплин и МДК	468	684	576	576	270	342
									учебной практики	36	72	0	180	180	72

Государственная итоговая аттестация

Программа базовой подготовки

1.1.Выполнение дипломной работы: май, июнь 2019г. (всего 4 недели)

Защита дипломного проекта: июнь 2019г. (всего 2 недели)

1.	Производственной практики (по профилю специальности)	72	72	0	108	144	72
	Преддипломной практики	0	0	0	0	0	144
	экзаменов	3	3	2	3	2	2
	диф.зачетов	5	5	2	4	4	5

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональном образовании
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	<i>Лаборатории</i>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г. (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014г. №33234).

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной (по профилю специальности) практики, производственной (преддипломной) практики, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами). Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, контрольная работа, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый год обучения.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная). Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии 16675 Повар, так как это является

одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – не более 10.

Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Вид государственной итоговой аттестации - дипломное проектирование.

Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (864ч) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл 98ч.
- общепрофессиональные дисциплины (484ч.)
- профессиональные модули (282ч.)

СОГЛАСОВАНО

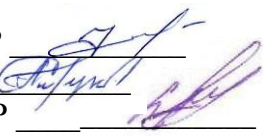
Зам.директора по УПР _____

Зам.директора по УР _____

Зам.директора по НМР _____

Председатель МО кулинарного и торгового профиля _____

Председатель МО ООД _____



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ _____

Л.И.Непогода

« 08 » 06 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Квалификация: *Техник - технолог*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения на базе
среднего общего образования-

2 года 10 месяцев (2к)

Профиль _____ получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный

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	32	3	4	-	2	-	11	52
II курс	32	5	3	-	2	-	10	52
III курс	17	7	6	4	1	6	2	43
Всего	81	15	13	4	5	6	23	147

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов , дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная			1 курс		2курс		3 курс	
						Лекций	Лабораторных и практических занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)	1 сем. 16нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16,5не д.	4 сем. 13,5нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6\5\1	777	259	518	160	358	0	74	88	226	96	15	19
ОГСЭ.01	Основы философии	0\0\3\0\0\0	72	24	48	36	12	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	3\0\0\0\0\0	72	24	48	36	12	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0\Д\3\3\Э\0\0	243	81	162	0	162	0	0	50	48	64	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3\Д\3\Д\3\Д\3\Д\3	243	81	162	8	154	0	26	38	32	32	15	19
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0\0\Д\3\0\0\0	147	49	98	80	18	0	0	0	98	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1\1\1	312	104	208	132	76	0	58	58	60	0	0	32
ЕН.01	Математика	Д\3\0\0\0\0\0	87	29	58	30	10	0	58	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0\0\0\0\0\3	48	16	32	24	8	0	0	0	0	0	0	32
ЕН.03	Химия	0\К\Э\0\0\0	177	59	118	78	58	0	0	58	60	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	9\19\13	4293	1095	3198	1108	1052	30	444	682	290	768	579	435
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1\7\6	1350	450	900	574	326	0	264	198	108	134	88	108
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0\Э\0\0\0\0	102	34	68	54	14	0	0	68	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	Д\3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0\0\0\Э\0\0	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	90	30	60	20	40	0	0	0	0	0	0	60
ОП.05	Метрология и стандартизация	0\0\0\0\Д\3\0	63	21	42	26	16	0	0	0	0	0	42	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	72	24	48	38	10	0	0	0	0	0	0	48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0\К\Э\0\0\0	210	70	140	100	40	0	0	80	60	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ\0\0\0\0\0	102	34	68	48	20	0	68	0	0	0	0	0
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	Э\0\0\0\0\0	90	30	60	30	30	0	60	0	0	0	0	0
ОП.11	Деловая культура	0\0\ДЗ\0\0\0	72	24	48	28	20	0	0	0	48	0	0	0
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	0\0\0\К\Э\0	180	60	120	60	60	0	0	0	0	74	46	0
ОП.13	Организация производства предприятий общественного питания	0\ДЗ\0\0\0\0\	75	25	50	44	6	0	0	50	0	0	0	0
ОП.14	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э\0\0\0\0\0	108	36	72	48	24	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	8\12\7	2943	645	2298	534	726	30	180	484	182	634	491	327
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2\1\1	324	84	240	72	96	0	0	240	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\	252	84	168	72	96	0	0	168	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2\1\1	330	86	244	76	96	0	0	244	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\	258	86	172	76	96	0	0	172	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0\З\1	870	194	676	150	208	30	0	0	182	494	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0\0\К\ДЗ\0\0	582	194	388	150	208	30	0	0	182	206	0	0
УП.03	Учебная практика	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	0\З\1	711	129	582	110	148	0	0	0	0	140	442	0

	и кондитерских изделий														
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0\0\0\К\ДЗ\0	387	129	258	110	148	0	0	0	0	140	118	0	
УП.04	Учебная практика	0\0\0\0\ДЗ\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\ДЗ\0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2\1\1	246	58	188	48	68	0	0	0	0	0	0	188	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0\0\0\0\0\ДЗ	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	0	116	
УП.05	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2\1\1	246	58	188	48	68	0	0	0	0	0	49	139	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0\0\0\0\К\ДЗ	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	49	67	
УП.06	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0\2\1	216	36	180	30	42	0	180	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ профессии 16675 Повар	ДЗ\0\0\0\0\0\0	108	36	72	30	42	0	72	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ\0\0\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	3\0\0\0\0\0\0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
	Всего по циклам		5382	1458	3924	1400	1486	30	576	828	576	864	594	486	
ПДП	Преддипломная практика													4нед	
ПА	Промежуточная аттестация													5нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация													6нед	
Консультации на 1 студента по 4 часа в год									дисциплин и МДК	468	684	576	576	270	342
									учебной практики	36	72	0	180	180	72

Государственная итоговая аттестация

Программа базовой подготовки

1.1.Выполнение дипломной работы: май, июнь 2019г. (всего 4 недели)

Защита дипломного проекта: июнь 2019г. (всего 2 недели)

1.	Производственной практики (по профилю специальности)	72	72	0	108	144	72
	Преддипломной практики	0	0	0	0	0	144
	экзаменов	3	3	2	3	2	2
	диф.зачетов	5	5	2	4	4	5

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональном образовании
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	<i>Лаборатории</i>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г. (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014г. №33234).

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной (по профилю специальности) практики, производственной (преддипломной) практики, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки -54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами). Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, контрольная работа, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый год обучения.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная). Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии 16675 Повар, так как это является

одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – не более 10.

Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Вид государственной итоговой аттестации - дипломное проектирование.

Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (864ч) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл 98ч.
- общепрофессиональные дисциплины (484ч.)
- профессиональные модули (282ч.)

СОГЛАСОВАНО

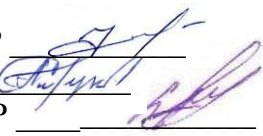
Зам.директора по УПР _____

Зам.директора по УР _____

Зам.директора по НМР _____

Председатель МО кулинарного и торгового профиля _____

Председатель МО ООД _____



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ _____

Л.И.Непогода

« 08 » 06 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Квалификация: *Техник - технолог*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения на базе
среднего общего образования-

2 года 10 месяцев (3к)

Профиль _____ получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный

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	32	5	2	-	2	-	11	52
II курс	32	5	3	-	2	-	10	52
III курс	17	7	6	4	1	6	2	43
Всего	81	17	11	4	5	6	23	147

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов , дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная			1 курс		2курс		3 курс	
						Лекций	Лабораторных и практических занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)	1 сем. 16нед.	2 сем. 23нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16,5не д.	4 сем. 13,5нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6\5\1	777	259	518	160	358	0	74	88	226	96	15	19
ОГСЭ.01	Основы философии	0\0\3\0\0\0	72	24	48	36	12	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	3\0\0\0\0\0	72	24	48	36	12	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0\Д\3\3\Э\0\0	243	81	162	0	162	0	0	50	48	64	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3\Д\3\3\Д\3\Д\3	243	81	162	8	154	0	26	38	32	32	15	19
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0\0\Д\3\0\0\0	147	49	98	80	18	0	0	0	98	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1\1\1	312	104	208	132	76	0	58	58	60	0	0	32
ЕН.01	Математика	Д\3\0\0\0\0\0	87	29	58	30	10	0	58	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0\0\0\0\0\3	48	16	32	24	8	0	0	0	0	0	0	32
ЕН.03	Химия	0\К\Э\0\0\0	177	59	118	78	58	0	0	58	60	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	9\19\13	4293	1095	3198	1108	1052	30	444	682	290	768	579	435
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1\7\6	1350	450	900	574	326	0	264	198	108	134	88	108
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0\Э\0\0\0\0	102	34	68	54	14	0	0	68	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	Д\3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0\0\0\Э\0\0	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	90	30	60	20	40	0	0	0	0	0	0	60
ОП.05	Метрология и стандартизация	0\0\0\0\Д\3\0	63	21	42	26	16	0	0	0	0	0	42	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	72	24	48	38	10	0	0	0	0	0	0	48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0\К\Э\0\0\0	210	70	140	100	40	0	0	80	60	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ\0\0\0\0\0	102	34	68	48	20	0	68	0	0	0	0	0
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	Э\0\0\0\0\0	90	30	60	30	30	0	60	0	0	0	0	0
ОП.11	Деловая культура	0\0\ДЗ\0\0\0	72	24	48	28	20	0	0	0	48	0	0	0
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	0\0\0\К\Э\0	180	60	120	60	60	0	0	0	0	74	46	0
ОП.13	Организация производства предприятий общественного питания	0\ДЗ\0\0\0\0\	75	25	50	44	6	0	0	50	0	0	0	0
ОП.14	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э\0\0\0\0\0	108	36	72	48	24	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	8\12\7	2943	645	2298	534	726	30	180	484	182	634	491	327
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2\1\1	252	84	240	72	96	0	0	240	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\	252	84	168	72	96	0	0	168	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2\1\1	258	86	244	76	96	0	0	244	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\	258	86	172	76	96	0	0	172	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0\З\1	582	194	676	150	208	30	0	0	182	494	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0\0\К\ДЗ\0\0	582	194	388	150	208	30	0	0	182	206	0	0
УП.03	Учебная практика	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных	0\З\1	387	129	582	110	148	0	0	0	0	140	442	0

	и кондитерских изделий														
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0\0\0\К\ДЗ\0	387	129	258	110	148	0	0	0	0	140	118	0	
УП.04	Учебная практика	0\0\0\0\ДЗ\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\ДЗ\0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2\1\1	174	58	188	48	68	0	0	0	0	0	0	188	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0\0\0\0\0\ДЗ	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	0	116	
УП.05	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2\1\1	174	58	188	48	68	0	0	0	0	0	49	139	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0\0\0\0\К\ДЗ	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	49	67	
УП.06	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\0\0\З	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0\2\1	108	36	180	30	42	0	180	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ профессии 16675 Повар	ДЗ\0\0\0\0\0	108	36	72	30	42	0	72	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	ДЗ\0\0\0\0\0	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	
	Всего по циклам		4374	1458	3924	1400	1486	30	576	828	576	864	594	486	
ПДП	Преддипломная практика													4нед	
ПА	Промежуточная аттестация													5нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация													6нед	
Консультации на 1 студента по 4 часа в год									дисциплин и МДК	468	684	576	576	270	342
									учебной практики	108	72	0	180	180	72

Государственная итоговая аттестация

Программа базовой подготовки

1.1.Выполнение дипломной работы: май, июнь 2018г. (всего 4 недели)

Защита дипломного проекта: июнь 2018г. (всего 2 недели)

1.	Производственной практики (по профилю специальности)	0	72	0	108	144	72
	Преддипломной практики	0	0	0	0	0	144
	экзаменов	3	3	2	3	2	2
	диф.зачетов	5	5	2	4	4	5

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональном образовании
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	<i>Лаборатории</i>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<i>Спортивный комплекс</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г. (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014г. №33234).

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной (по профилю специальности) практики, производственной (преддипломной) практики, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки - 54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами). Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, контрольная работа, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый год обучения.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная). Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии 16675 Повар, так как это является

одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – не более 10.

Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Вид государственной итоговой аттестации - дипломное проектирование.

Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (864ч) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл 98ч.
- общепрофессиональные дисциплины (484ч.)
- профессиональные модули (282ч.)