





<b>ПМ.01</b>	<b>Управление и эксплуатация судна с правом эксплуатации судовых энергетических установок Эк</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>1977</b>	<b>347</b>	<b>694</b>	<b>334</b>	<b>300</b>	<b>60</b>					<b>204</b>	<b>188</b>	<b>156</b>	<b>96</b>	<b>50</b>												
МДК.01.01	Навигация, навигационная гидрометеорология и лоция	7		4,5,6	330	110	220	90	100	30					70	50	52	48													
МДК.01.02	Управление судном и технические средства судовождения	6		4,5	324	108	216	116	100						88	88	40														
МДК.01.03	Судовые энергетические установки и электрооборудование судов	8		4,5,6,7	387	129	258	128	100	30					46	50	64	48	50												
УП.01	Учебная практика		7		216		[216]		[216]						[36]	[72]	[72]	[36]													
ПП.01	Производственная практика по специальности		8		720		[720]		[720]										[720]												
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности плавания Эк</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>495</b>	<b>117</b>	<b>234</b>	<b>110</b>	<b>104</b>	<b>20</b>							<b>60</b>	<b>92</b>	<b>40</b>	<b>42</b>											
МДК.02.01	Безопасность жизнедеятельности на судне	7		6	174	58	116	60	56								60	56													
МДК.02.02	Транспортная безопасность.	9		7,8	177	59	118	50	48	20								36	40	42											
УП.02	Учебная практика		9		72		[72]		[72]											[72]											
ПП.02	Производственная практика по специальности		9		72		[72]		[72]											[72]											
<b>ПМ.03</b>	<b>Обработка и размещение груза Эк</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>783</b>	<b>141</b>	<b>282</b>	<b>160</b>	<b>122</b>								<b>80</b>	<b>121</b>	<b>43</b>	<b>38</b>											
МДК.03.01	Технология перевозки грузов	7		6	210	70	140	80	60								80	60													
МДК.03.02	Коммерческая эксплуатация	9		7,8	213	71	142	80	62									61	43	38											
УП.03	Учебная практика		9		144		[144]		[144]										61	43	38										
ПП.03	Производственная практика по специальности		9		216		[216]		[216]										[72]	[36]	[36]										
<b>ПМ.04</b>	<b>Анализ эффективности работы судна Эк</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>633</b>	<b>127</b>	<b>254</b>	<b>110</b>	<b>114</b>	<b>30</b>											<b>254</b>										
МДК.04.01	Основы анализа эффективности работы судна с применением информационных технологий	10			381	127	254	110	114	30												254									
УП.04	Учебная практика		10		108		[108]		[108]													[108]									
ПП.04	Производственная практика по специальности		10		144		[144]		[144]													[144]									
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии Матрос</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>693</b>	<b>135</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>			<b>50</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>40</b>														
МДК05.01	Организация и выполнение судовых работ	3		1,2	210	70	140	40	100			50	50	40																	
МДК 05.02	Организация службы на судах	6		4,5	195	65	130	50	80																						
УП.05	Учебная практика		6		144		[144]		[144]						[36]	[36]	[36]	[36]													
ПП.05	Производственная практика по специальности		6		144		[144]		[144]																						
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>17</b>	<b>39</b>	<b>54</b>	<b>9072</b>	<b>1872</b>	<b>5220</b>	<b>2604</b>	<b>2428</b>	<b>170</b>	<b>18</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>540</b>	<b>756</b>	<b>468</b>	<b>684</b>	<b>468</b>	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>540</b>										
УП.00	Учебная практика									21					1н	2н	3н	3н	3н	1н	3н	3н									
ПП.00	Производственная практика по специальности						55 нед	1980									4н			20н	8н	4н									
ПА	Промежуточная аттестация						7н	252																							
ГИА.02	Государственная итоговая аттестация СПО ППССЗ						4н	144														4н									
	Подготовка ВКР						3н																								
	Защита ВКР						1н																								
	<b>ВСЕГО:</b>						<b>7596</b>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
консультации по 4 часа на каждого студента										дисциплин и МДК	всего										12	14	13	15	10	15	10	5	8	7	
										учебной практики	5																1	1		2	1
										производ.практики	5																1		1	2	1
										экзаменов	17											1	3	1	1	3	4	1	2	1	
										дифф. зачетов	38										4	4	7	7		5	1		4	6	
										контрольная	54										8	9	3	7	9	7	5	4	2		

А.М.ШИТОВ
2019 г.
регистрационный № 33234 от 23.07.2014 г.
Министерство образования и науки РФ
СОГЛАСОВАНО:
Работодатель
2019г.

ГАПОУ СО "Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В.Грибанова"
(наименование образовательного учреждения)
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(код и наименование)

специальность
квалификация
старший техник - технолог
программа СПО по подготовке специалистов среднего звена

1. График учебного процесса на 2019-2020 учебный год

Table with columns for months (сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь, январь, февраль, март, апрель, май, июнь, июль, август) and rows for courses (курсы) and academic load (Теорет. обучен., Производит.).

Обозначения: Теоретическое обучение, Учебная практика, Производственная практика, Преддипломная практика, Промежуточная аттестация, Подготовка к государственной аттестации, Государственная аттестация, Каникулы, Производственная практика по профессии.

2. План учебного процесса

Table with columns for Index (Индекс), Name of cycles (Наименование циклов), Forms of intermediate attestation (Формы промежуточной аттестации), Academic load (Учебная нагрузка обучающихся), and Distribution of compulsory load (Распределение обязательной нагрузки).

ОП.08	Управление персоналом	9	8	8	141	47	94	50	44											50	44		
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности				117	39	78	48	30											78			
ОП.10	Правовые основы предпринимательской деятельности			9	144	48	96	60	36												96		
ОП.11	Охрана труда	4			72	24	48	30	18					48									
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности		6		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		123	41	82	40	42											82			
ОП.16	Рисование и лепка		3		54	18	36									36							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>4311</b>	<b>1041</b>	<b>2082</b>	<b>1118</b>	<b>874</b>	<b>90</b>				<b>0</b>	<b>63</b>	<b>119</b>	<b>390</b>	<b>294</b>	<b>268</b>	<b>278</b>	<b>294</b>	<b>166</b>	<b>210</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовлене полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ЭК</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>84</b>	<b>60</b>							<b>42</b>	<b>102</b>						
МДК.01.01	Технология приготовлене полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4		3	216	72	144	84	60							42	102						
УП.01	Учебная практика		4		[36]		[36]		[36]							[36]							
ПП	Производственная практика по профилю специальности				[36]		[36]		[36]								[36]						
ЭК	Экзамен квалификационный																						
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовлене сложной холодной кулинарной продукции ЭК</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>444</b>	<b>148</b>	<b>296</b>	<b>196</b>	<b>100</b>							<b>112</b>	<b>84</b>	<b>100</b>					
МДК.02.01	Технология приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6		4,5	444	148	296	196	100							112	84	100					
УП.02	Учебная практика		6		[72]		[72]		[72]							[36]	[36]						
ПП.02	Производственная практика по профилю специальности		6		[108]		[108]		[108]								[108]						
ЭК	Экзамен квалификационный																						
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовлене сложной горячей кулинарной продукции ЭК</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>612</b>	<b>204</b>	<b>408</b>	<b>228</b>	<b>160</b>	<b>20</b>							<b>160</b>	<b>106</b>	<b>142</b>				
МДК.03.01	Технология приготовлене сложной горячей кулинарной продукции	7		5,6	378	126	252	132	100	20							120	50	82				
МДК.03.02	Технология приготовления блюд зарубежной кухни	7		5,6	234	78	156	96	60								40	56	60				
УП.03	Учебная практика		7		[108]		[108]		[108]								[36]	[36]	[36]				
ПП.03	Производственная практика по профилю специальности		7		[144]		[144]		[144]													[144]	
ЭК	Экзамен квалификационный																						
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ЭК</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>375</b>	<b>125</b>	<b>250</b>	<b>130</b>	<b>100</b>	<b>20</b>										<b>86</b>	<b>164</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		7	375	125	250	130	100	20											86	164	
УП.04	Учебная практика		8		[108]		[108]		[108]												[36]	[72]	
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности		8		[108]		[108]		[108]													[108]	
ЭК	Экзамен квалификационный																						
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ЭК</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>20</b>										<b>50</b>	<b>130</b>		
МДК05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8		7	270	90	180	100	60	20											50	130	
УП.05	Учебная практика		8		[72]		[72]		[72]												[36]	[36]	
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности		8		[108]		[108]		[108]													[108]	
ЭК	Экзамен квалификационный																						
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>564</b>	<b>188</b>	<b>376</b>	<b>180</b>	<b>166</b>	<b>30</b>												<b>166</b>	<b>210</b>
МДК.06.01	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	10		9	564	188	376	180	166	30												166	210
УП.06	Учебная практика				[36]		[36]		[36]														[36]
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности		10		[108]		[108]		[108]														[108]
ЭК	Экзамен квалификационный																						
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Бармен, Кондитер ЭК</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>642</b>	<b>214</b>	<b>428</b>	<b>200</b>	<b>228</b>				<b>63</b>	<b>77</b>	<b>176</b>	<b>50</b>	<b>62</b>						
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии Бармен	4		2,3	321	107	214	100	114				63	77	74								
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии Кондитер	6		4,5	321	107	214	100	114						102	50	62						
УП.07	Учебная практика		6		[72]		[72]		[72]							[36]	[36]						
ПП.07	Производственная практика		6		[72]		[72]		[72]								[72]						
ЭК	Экзамен квалификационный																						
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>51</b>	<b>7686</b>	<b>2070</b>	<b>5616</b>	<b>2781</b>	<b>2685</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>540</b>	<b>792</b>	<b>468</b>	<b>540</b>	<b>324</b>	<b>540</b>	<b>612</b>	<b>288</b>	
УП.00	Учебная практика																						
ПП.00	Производственная практика по специальности						33 нед									<b>1н</b>	<b>3н</b>	<b>5н</b>	<b>3н</b>	<b>3н</b>	<b>3н</b>	<b>1н</b>	
ПДП.00	Преддипломная практика							1188														<b>3н</b>	
ПА	Промежуточная аттестация							4нед														<b>4н</b>	<b>4н</b>
ГИА.02	Государственная итоговая аттестация СПО ШССЗ							7нед															<b>6н</b>
	Подготовка ВКР							6н															<b>6н</b>
	Защита ВКР							4н															
							2н																
	<b>ВСЕГО</b>						<b>7416</b>					<b>всего</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	
	консультации по 4 часа на каждого студента								<b>46</b>			<b>13</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>5</b>		
									<b>6</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>						
									<b>7</b>					<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>2</b>	
									<b>24</b>				<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>3</b>	
									<b>28</b>		<b>3</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		
								<b>51</b>				<b>11</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024