



Утверждаю
Директор ГБПОУ КК БИТТ
Р.С. Мадельян

«30» июня 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Краснодарского края
«Белореченский индустриально-технологический техникум»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар;

кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

На базе - основного общего образования

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
1	40	-	-	1	-	11	52
2	21,7	6,3	11	2		11	52
3	13,3	9,7	14	2	2	2	43
Всего	75	16	25	5	2	24	147

2. План учебного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	В том числе лабораторных и практических занятий	I	II	III	IV	V	VI
							17	23	16/ 11+5ПП	23/ 17+6 ПП	16/ 11+ 5ПП	21/ 12+9ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	43/7Д3/3Э	3078	1026	2052	875	544	716	155	425	176	36
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	-/5Д3/2Э	2210	710	1500	763	408	591	133	302	66	0
ОУДб.01	Русский язык и литература	-, -, -, Э	433	144	289	64	85	161	11	32	0	0
ОУДб.02	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	264	88	176	176	51	69	22	34	0	0
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, Э	381	127	254	110	51	138	33	32	0	0
ОУДб.04	История	-, -, -, ДЗ	264	88	176	76	68	46	11	51	0	0
ОУДб.05	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	313	78	235	217	51	69	31	51	33	0
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	111	37	74	24	51	23	0	0	0	0
ОУДб.07	Физика	-, -, -, ДЗ	177	59	118	51	17	39	11	51	0	0
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, ДЗ	267	89	178	45	34	46	14	51	33	0
ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	-/2Д3/1Э	558	186	372	112	102	125	22	123	0	0
ОУДп.09	Информатика	-, -, -, ДЗ	177	59	118	80	17	39	11	51	0	0
ОУДп.10	Химия	-, -, -, ДЗ	270	90	180	24	34	63	11	72	0	0
ОУДп.11	Биология	-, Э	111	37	74	8	51	23	0	0	0	0
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	43/-/-	270	90	180	0	34	0	0	0	110	36
УД.01	Кубановедение	-, -, -, -, 3	99	33	66	0	0	0	0	0	66	0
УД.02	Основы бюджетной грамотности	-, -, -, -, 3	54	18	36	0	0	0	0	0	0	36
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, 3	66	22	44	0	0	0	0	0	44	0

УД.04	Введение в профессию	3	51	17	34	0	34	0	0	0	0	0
ИП.00	Индивидуальный проект	-	40	40	0	0	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	- /13ДЗ/1Э/8Эк	2464	340	2124	348	68	112	421	403	400	720
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/5ДЗ/-	318	106	212	114	68	112	32	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	34	17	34	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	84	28	56	28	0	56	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	84	28	56	28	0	56	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	51	17	34	17	34	0	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	48	16	32	24	0	0	32	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-/8ДЗ/1Э/8Эк	2074	198	1876	198	0	0	389	403	400	684
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-,Эк	156	16	140	16	0	0	140	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	-	48	16	32	16	0	0	32	0	0	0
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,Эк	274	25	249	25	0	0	249	0	0	0
МДК.02.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-	76	25	51	25	0	0	51	0	0	0
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	90	0	0	0	90	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-,Эк	216	20	196	20	0	0	0	196	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов	-	60	20	40	20	0	0	0	40	0	0

	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	43/20ДЗ/4Э/8 Эк	5542	1366	4176	1223	612	828	576	828	576	756
ПА.	Промежуточная аттестация		5 нед.					1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.
ГИА.	Государственная итоговая аттестация		2 нед.									2 нед.
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год (всего 300 часов) Государственная итоговая аттестация: с 16.06.2018г. по 30.06.2018г. Выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа					всего	Дисциплин и МДК	612	828	270	510	264	216
						Учебной практики	0	0	126	102	132	216
						Производств практики	0	0	180	216	180	324
						Экзаменов	0	1	0	2	0	1
						Дифф. зачетов	2	3	3	7	3	2
						Зачетов	1	0	0	0	2	1