



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	I	II	III	IV	V	VI
							лабораторных и практических занятий	17	23	16/ 11+5ПП	23/ 17+6 ПП	16/ 11+ 5ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	23/8ДЗ/3Э	3079	1027	2052	332	612	828	143	293	176	0
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины	23/6ДЗ/2Э	2318	773	1545	299	493	621	123	195	113	0
ОДБ.01	Русский язык	-,Э	146	49	97	0	51	46	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ	300	100	200	0	85	115	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, 3, ДЗ	234	78	156	0	34	69	11	17	25	0
ОДБ.04	История	-, ДЗ	180	60	120	0	51	69	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, ДЗ	234	78	156	0	51	69	11	25	0	0
ОДБ.06	Математика	-, -, -, -, Э	471	157	314	0	68	69	33	85	59	0
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	-, -, -, -, ДЗ	237	79	158	130	34	69	11	34	10	0
ОДБ.08	Физическая культура	3, 3, 3, 3, ДЗ	309	103	206	153	51	69	33	34	19	0
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	105	35	70	16	34	23	13	0	0	0
ОДБ.10	Кубановедение	-, -, 3	102	34	68	0	34	23	11	0	0	0
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	-/2ДЗ/1Э	761	254	507	33	119	207	20	98	63	0
ОДП.01	Физика	-, -, -, -, ДЗ	356	119	237	12	51	69	11	68	38	0
ОДП.02	Химия	-, ДЗ	240	80	160	13	68	92	0	0	0	0
ОДП.03	Биология	-, -, -, -, Э	165	55	110	8	0	46	9	30	25	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»	- /13ДЗ/1Э/8Эк	2464	340	2124	348	0	0	433	535	400	756
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/5ДЗ/-	318	106	212	114	0	0	44	132	0	36
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, -, -, ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	32	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных	-, -, -, ДЗ	84	28	56	28	0	0	22	34	0	0

	товаров											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,ДЗ	84	28	56	28	0	0	22	34	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	18	0	0	0	0	0	36
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	48	16	32	24	0	0	0	32	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 и соусов	-	60	20	40	20	0	0	0	40	0	0
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	48	0	0	0	0	48	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-,-,-,Эк	229	22	207	22	0	0	0	207	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-	67	22	45	22	0	0	0	45	0	0
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	54	0	0	0	0	54	0	0
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и	-,-,-,-,Эк	286	27	259	27	0	0	0	0	259	0

	домашней птицы												
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-	82	27	55	27	0	0	0	0	55	0	
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	96	0	0	0	0	0	96	0	
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-, -, -, Эк	157	16	141	16	0	0	0	0	141	0	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-	49	16	33	16	0	0	0	0	33	0	
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	-, -, -, Эк	162	18	144	18	0	0	0	0	0	144	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-	54	18	36	18	0	0	0	0	0	36	
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.07	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, Эк	594	54	540	54	0	0	0	0	0	540	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, Э	162	54	108	54	0	0	0	0	0	108	
УП.08	Учебная практика	-	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	
ПП.08	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	252	0	0	0	0	0	0	252	
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	0	36	
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»	23/21ДЗ/4Э/8 Эк	5543	1367	4176	680	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)						всего	Дисциплин и МДК	612	828	270	510	264	216
Государственная итоговая аттестация: с 16.06.2017г. по 30.06.2017г.							Учебной практики	0	0	126	102	132	216
Выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа							Производств практики	0	0	180	216	180	324
							Экзаменов	0	1	0	0	2	1

		Дифф. зачетов	0	3	3	7	5	3
		Зачетов	0	0	1	1	0	0