



Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК БИТТ  
Р.С. Мадельян

«30» июня 2016 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Краснодарского края  
«Белореченский индустриально-технологический техникум»  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе базовой подготовки

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

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/ специальности	преддипломная				
<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>
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	31	9	-	-	2	-	10	52
III курс	26	6	7	-	2	-	11	52
IV курс	24	3	3	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5		6	7								
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	13/8Д3/Э	<b>2109</b>	<b>705</b>	<b>1404</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	<b>90</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУДб.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	-/7Д3/1Э	<b>1295</b>	<b>408</b>	<b>887</b>	<b>261</b>	<b>0</b>	<b>340</b>	<b>418</b>	<b>60</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДб.01	Русский язык	-, Э	117	39	78			34	44	0	0	0	0	0	0
ОУДб.02	Литература	-, Д3	176	59	117			51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.03	Иностранный язык	-, Д3	176	59	117	78		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.04	История	-, Д3	176	59	117			51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.05	Физическая культура	3, Д3	137	20	117	115		51	66	0	0	0	0	0	0
ОУДб.06	ОБЖ	-, Д3	110	37	73	26		51	22	0	0	0	0	0	0
ОУДб.07	Химия	-, -, Д3	131	44	87	22		17	22	30	18	0	0	0	0
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, Д3	164	55	109			17	44	15	33	0	0	0	0
ОУДб.09	Биология	-, -, Д3	108	36	72	20		17	22	15	18	0	0	0	0
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>	-/1Д3/2Э	<b>717</b>	<b>239</b>	<b>478</b>	<b>133</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>242</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.10	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, Э	351	117	234	45		102	132	0	0	0	0	0	0
ОУДп.11	Информатика	-, Д3	150	50	100	60		34	66	0	0	0	0	0	0
ОУДп.12	Физика	-, -, Э	216	72	144	28		34	44	30	36	0	0	0	0
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	13/-/-	<b>58</b>	<b>19</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УД.01	Кубановедение	-, -, 3	58	19	39			0	0	0	39	0	0	0	0

<b>ИП.00</b>	Индивидуальный проект	-	<b>39</b>	39	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>5з,4дз,1э</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>366</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>60</b>	<b>152</b>	<b>60</b>	<b>64</b>	<b>36</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии	.-,.-,.-,ДЗ	59	11	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02.	История	.-,.-,.-,ДЗ	59	11	48	44	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	.-ДЗ,-ДЗ,- Э	188	26	162	162	0	0	0	24	30	28	32	30	18
ОГСЭ.04.	Физическая культура	.3,3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160	0	0	0	24	30	28	28	34	18
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1дз,2э</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>46</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Математика	Э	60	20	40	20	0	0	0	40	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	.-,.-,.-,ДЗ	48	16	32	16	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ЕН.03	Химия	Э	204	68	136	68	0	0	0	0	46	90	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>18дз,11э, 7Эк</b>	<b>4440</b>	<b>1144</b>	<b>3296</b>	<b>1036</b>	<b>30</b>	<b>102</b>	<b>132</b>	<b>398</b>	<b>578</b>	<b>334</b>	<b>804</b>	<b>516</b>	<b>432</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>5дз,4э</b>	<b>804</b>	<b>268</b>	<b>536</b>	<b>192</b>	<b>10</b>	<b>102</b>	<b>132</b>	<b>80</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>28</b>
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	63	21	42	22	0	42	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02.	Физиология питания	Э	51	17	34	10	0	34	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	.-,Э	216	72	144	46	0	26	50	46	22	0	0	0	0
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	99	33	66	26	0	0	0	0	0	0	0	66	0
ОП.05.	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	16	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	51	17	34	10	0	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	34	68	10	10	0	0	0	0	0	0	40	28
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	4	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	.-,ДЗ	102	34	68	48	0	0	0	34	34	0	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>13дз,7Э, 7Э(к)</b>	<b>3636</b>	<b>876</b>	<b>2760</b>	<b>844</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>522</b>	<b>334</b>	<b>804</b>	<b>378</b>	<b>404</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Э(к)</b>	<b>429</b>	<b>95</b>	<b>334</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>334</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	285	95	190	95	0	0	0	0	0	190	0	0	0
УП.01.	Учебная практика	-, ДЗ, -	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Э(к)</b>	<b>504</b>	<b>120</b>	<b>384</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	360	120	240	120	0	0	0	0	0	0	240	0	0
УП.02	Учебная практика	–, ДЗ, –	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Э(к)</b>	<b>540</b>	<b>120</b>	<b>420</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	360	120	240	120	20	0	0	0	0	0	240	0	0
УП.03	Учебная практика	–, ДЗ, –	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Э(к)</b>	<b>378</b>	<b>102</b>	<b>276</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	306	102	204	102	0	0	0	0	0	0	0	204	0
УП.04	Учебная практика	–, ДЗ, –	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>Э(к)</b>	<b>345</b>	<b>91</b>	<b>254</b>	<b>91</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>152</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	273	91	182	91	0	0	0	0	0	0	0	102	80
УП.05	Учебная практика	–, ДЗ, –	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Э(к)</b>	<b>342</b>	<b>90</b>	<b>252</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	Э	270	90	180	90	0	0	0	0	0	0	0	0	180
УП.06	Учебная практика	–, ДЗ, –	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работы по профессии 16675 Повар</b>	<b>Э(к)</b>	<b>1098</b>	<b>258</b>	<b>840</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>522</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Повар	Э	774	258	516	226	0	0	0	174	342	0	0	0	0

УП.07	Учебная практика	–, ДЗ, –	324	0	324	0	0	0	0	144	180	0	0	0	0
<b>Всего</b>		<b>63/31ДЗ/17 Э/7Эк</b>	<b>7491</b>	<b>2163</b>	<b>5328</b>	<b>1900</b>	<b>30</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>														<b>4 нед</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														<b>6 нед</b>
<b>Консультации</b> из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 400 часов) <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с <u>20 мая</u> по <u>16 июня</u> (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с <u>17 июня</u> по <u>30 июня</u> (всего 2 нед.)					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	432	648	432	540	540	324	
учебной практики	0	0	144	180		72	144	36	72						
производств практики	0	0	0	0		72	180	36	72						
преддипломная практики	0	0	0	0		0	0	0	144						
экзаменов	2	3	1	3		2	2	1	3						
дифф. зачетов	0	7	0	6		4	4	5	5						
зачетов	0	0	1	2		1	1	1	0						