



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 – заочная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования - технический

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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика		Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		по профилю специальности СПО	преддипломная			
1	35	6	0	0	-	-	11	52
2	24	6	0	11	-	-	11	52
3	28	6	0	7	-	-	11	52
4	15	6	0	10	4	6	2	43
Всего	102	24	0	28	4	6	35	199

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 при очной форме	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						при заочной форме	в т.ч. лабораторн. и практич. занятий	в т.ч. курсовых работ (проектов)	обзорно-установочные занятия	лабор. и практ. занятия и курсовые работы	обзорно-установочные занятия	лабор. и практ. занятия и курсовые работы	обзорно-установочные занятия	лабор. и практ. занятия и курсовые работы	обзорно-установочные занятия	лабор. и практ. занятия и курсовые работы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-5дз,-	684	228	456	64	28	0	12	28	12	0	12	0	0	0
ОГСЭ.01.	Основы философии	-ДЗ	59	11	48	12	0				12					
ОГСЭ.02.	История	-,-ДЗ	59	11	48	12	0						12			
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ДЗ	188	26	162	28	28			28						
ОГСЭ.04.	Физическая культура	дз	324	162	162	2	0		2							
ОГСЭ.05.	Основы бюджетной грамотности	дз	54	18	36	10	0		10							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2дз,1э	312	104	208	48	34	0	6	18	0	0	4	8	4	8
ЕН.01.	Математика	-,-Э	60	20	40	12	8						4	8		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-ДЗ	48	16	32	12	8								4	8
ЕН.03	Химия	ДЗ	204	68	136	24	18		6	18						
П.00	Профессиональный цикл	7з,13дз,5э,7эж	4494	1162	3332	528	268	30	46	50	68	80	74	62	72	76
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	9дз,1э	858	286	572	138	64	0	30	30	26	30	8	4	10	0
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	63	21	42	16	8		8	8						
ОП.02.	Физиология питания	-,-Э	51	17	34	10	2				8	2				
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	216	72	144	20	10		10	10						
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-ДЗ	99	33	66	16	12				4	12				
ОП.05.	Метрология и стандартизация	-,-ДЗ	72	24	48	12	6				6	6				

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	345	91	254	40	22	0	0	0	0	0	0	0	18	22
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-, -, -ДЗ	273	91	182	40	22								18	22
УП.05	Учебная практика		36	0	36	0	0									
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, 3	36	0	36	144	144									144
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	342	90	252	32	18	10	0	0	0	0	0	0	14	18
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	-, -, -ДЗ	270	90	180	32	18	10							14	18
УП.06	Учебная практика		36	0	36	0	0									
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, 3	36	0	36	36	36									36
ПМ.07	Выполнение работы по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Э(к)	1098	258	840	78	40	0	16	20	22	20	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	ДЗ	440	146	294	36	20		16	20						
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	-, ДЗ	334	112	222	42	20				22	20				
УП.07	Учебная практика		0	0	0	0	0									
ПП.07	Производственная практика	-, 3	324	0	324	324	324					324				
Всего		73,20дз,6э, 7Эк	5490	1494	3996	640	330	30	64	96	80	80	90	70	76	84
ПДП	Преддипломная практика															4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 400 часов) Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 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.)					Всего	дисциплин и МДК	160		160		160		160			
производств практики	0	0	0	396			252		360							
преддипломная практики	0	0	0	0		0	0	0	144							
экзаменов			2			3		1								
квалификац. экз.			2			2		3								
дифф. зачетов		9		5			2		4							
зачетов			2			2		3								
контрольные работы		9		7			5		5							