



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		Выполнение дипломного проекта (работы)	Защита дипломного проекта (работы)		
I курс	39	-	-	-	2		-	11	52
II курс	28,7	10,3	-	-	2		-	11	52
III курс	27	6	6	-	2		-	11	52
IV курс	24,3	2,7	3	4	1	4	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>119</b>	<b>19</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>		<b>35</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.		
						лаб.и практ. занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	13/8ДЗ/ЗЭ	<b>2109</b>	<b>705</b>	<b>1404</b>	<b>628</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>	-/7ДЗ/1Э	<b>1295</b>	<b>408</b>	<b>887</b>	<b>427</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(1)	117	39	78	33		34	44	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.02	Литература	ДЗ(1)	176	59	117	38		51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.03	Иностранный язык	ДЗ(1)	176	59	117	117		51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.04	История	ДЗ(1)	176	59	117	46		51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.05	Физическая культура	З(1),ДЗ(1)	137	20	117	108		51	66	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.06	ОБЖ	ДЗ(1)	110	37	73	24		51	22	0	0	0	0	0	0		
ОУДб.07	Химия	ДЗ(2)	131	44	87	24		17	22	30	18	0	0	0	0		
ОУДб.08	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ(2)	164	55	109	29		17	44	15	33	0	0	0	0		
ОУДб.09	Биология	ДЗ(2)	108	36	72	8		17	22	15	18	0	0	0	0		
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>	-/1ДЗ/2Э	<b>717</b>	<b>239</b>	<b>478</b>	<b>201</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(1)	351	117	234	81		102	132	0	0	0	0	0	0		
ОУДп.11	Информатика	ДЗ(1)	150	50	100	68		34	66	0	0	0	0	0	0		
ОУДп.12	Физика	Э(2)	216	72	144	52		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	З(2)	58	19	39			0	0	0	39	0	0	0	0		
<b>ИП.00</b>	<b>Индивидуальный проект</b>	-	<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>	4дз,1э	<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(3)	59	11	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0		

ОГСЭ.02.	История	ДЗ(3)	59	11	48	44	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ДЗ(2,3), Э(4)	188	26	162	162	0	0	0	24	30	28	32	30	18
ОГСЭ.04.	Физическая культура	<sup>3</sup> (2,3,4), ДЗ(4)	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(2)	60	20	40	20	0	0	0	40	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ(4)	48	16	32	16	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ЕН.03	Химия	Э(3)	204	68	136	68	0	0	0	0	46	90	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>17дз,11э, 7эк</b>	<b>4386</b>	<b>1126</b>	<b>3260</b>	<b>1036</b>	<b>50</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>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(1)	63	21	42	22	0	42	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02.	Физиология питания	Э(1)	51	17	34	10	0	34	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э(2)	216	72	144	46	0	26	50	46	22	0	0	0	0
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(4)	99	33	66	26	0	0	0	0	0	0	0	66	0
ОП.05.	Метрология и стандартизация	ДЗ(1)	72	24	48	16	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	Э(1)	51	17	34	10	0	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ(4)	102	34	68	10	0	0	0	0	0	0	0	40	28
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ(4)	48	16	32	4	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(2)	102	34	68	48	0	0	0	34	34	0	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>13,12дз,6э, 7э(к)</b>	<b>3582</b>	<b>858</b>	<b>2724</b>	<b>844</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>522</b>	<b>334</b>	<b>768</b>	<b>378</b>	<b>404</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Эк(3)</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(3)	285	95	190	95	0	0	0	0	0	190	0	0	0
УП.01.	Учебная практика	ДЗ(3)	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ(3)	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>Эк(3)</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(3)	360	120	240	120	0	0	0	0	0	0	240	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ(3)	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ(3)	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0



<p><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. <b>Дипломный проект (работа)</b>  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.)</p>	<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	792	480	552	432	540	540	336
		учебной практики	0	0	96	276	72	144	36	60
		производств практики	0	0	0	0	72	144	36	72
		преддипломная практики	0	0	0	0	0	0	0	144
		экзаменов	2	3	1	3	2	2	0	3
		дифф. зачетов	0	6	0	6	4	5	5	4
		зачетов	0	0	0	1	0	0	0	1

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Истории и обществознания
4	Физики и естествознания
5	Химии
6	Географии
7	Иностранного языка
8	Социально-экономических дисциплин
9	Информационных технологий в профессиональной деятельности
10	Экологических основ природопользования
11	Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства
12	Безопасности жизнедеятельности
	<b>Лаборатории:</b>
13	Химии
14	Микробиологии, санитарии и гигиены
15	Метрологии и стандартизации
16	Учебный кулинарный цех
17	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
18	Спортивный зал
19	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Стрелковый электронный тир
	<b>Залы:</b>
20	Библиотека
21	Читальный зал
22	Актовый зал

## 4. Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Белореченский индустриально-технологический техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32234 от 23 июля 2014 г.) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Письма МОН РФ от 17.03.2015г. №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Перечня профессий среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 , зарегистрированного в Минюсте России 26 декабря 2013 г. N 30861), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464), Приказа Минобрнауки от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы СПО», Приказа Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО» и Приказа Минобрнауки от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968»,



Письма Минобрнауки РФ от 20.10.2010 № 12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО», Разъяснений ФИРО по реализации ОП среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого образования от 10.04.2014 г. №1, Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22.01.2015г. №ДЛ – 1/05вн, Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Белореченский индустриально-технологический техникум».

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Группы студентов на базе основного общего образования принимаются на первый курс.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю; максимальный - 54 часа в неделю, включающий в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность учебных занятий – группировка парами (1 час 30 минут).

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. На промежуточную аттестацию выносятся экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты. По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля. Используются рейтинговые и накопительные системы оценивания.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля– на 2 курсе (372 часа), и концентрированно в рамках профессиональных модулей - на 3 курсе (216 часов) и на 4 курсе (96 часов).

Производственная практика включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику. Практика по профилю специальности проводится на 3 курсе (216 часов) и на 4 курсе (108 часов) концентрированно в пределах профессиональных модулей в организациях и на предприятиях различных форм собственности, направление деятельности

которых соответствует профилю подготовки студентов. После освоения практики в ПМ 07 на 2 курсе студентам присваивается рабочая профессия 16675 Повар. Преддипломная практика проводится концентрированно на 4 курсе (144 часа) в организациях и на предприятиях, направление деятельности которых соответствует тематике выпускных квалификационных работ.

Консультации для студентов предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на одного студента на каждый учебный год, т.е. при наполняемости учебной группы в 25 человек в год приходится 100 часов консультаций., в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (на весь период обучения – 400 часов), и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

Консультации проводятся групповые, устные по дисциплинам и МДК.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 1,5 часа на 1 курсе , 2 часа на 2-4 курсе самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК, при курсовом проектировании проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

### **4.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. При формировании общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП СПО, исходили из того, что в соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

В соответствии с Перечнем профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199, укрупненная группа специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (специальность 19.02.10 *Технология производства общественного питания*) отнесена к техническому профилю получаемого профессионального образования.

Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры определены в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо МОН РФ от 17.03.2015г. №06-259).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждой учебной дисциплины и проводится в форме экзаменов или дифференцированных зачетов.

В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим дисциплинам: русский язык и литература, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия (обязательные) и физика (профильная учебная дисциплина по выбору образовательного учреждения с учетом технического профиля получаемого профессионального образования).

Учебное время, отведенное на изучение предметов общеобразовательного цикла, распределено на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования с учетом технического профиля профессионального образования.

Обязательная аудиторная нагрузка по общеобразовательному циклу составляет 1404 часа. Количество часов, оставшихся после определения

предметов по выбору из обязательных предметных областей, составляет 72 часа. Эти часы распределены по предметам общеобразовательного цикла следующим образом:

№	Предметы	Кол-во часов	Цель увеличения количества часов
	<b>Базовые</b>	<b>49</b>	
1.	ОБЖ	3	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
2.	Химия	9	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
3.	Обществознание (вкл. экономику и право)	1	на формирование общих компетенций
4.	Биология	36	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций
	<b>Профильные</b>	<b>23</b>	
1.	Физика	23	на увеличение профессиональной составляющей с целью формирования общих и профессиональных компетенций

Дополнительные учебные дисциплины - дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся, предлагаемые организацией. На дополнительные учебные дисциплины отводится 39 часов из обязательной аудиторной нагрузки общеобразовательного цикла, которые распределены следующим образом: Кубановедение – 39 ч.

На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 39 часов за счет времени, отводимого на самостоятельную работу обучающихся. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по специальности дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО.

#### **4.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа.

Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей на основании анкетирования с обсуждением на круглом столе в присутствии работодателей : директор ООО «Кавказ» Н.К. Пашнагов, директор ООО «Южные зори» Г.А. Адерихин, директор ООО «Экспресс» С.Е. Сердюков. Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объеме 1296ч. максимальной учебной нагрузки и 864ч. обязательных учебных занятий, в том числе лабораторные и практические 400 часов, использованы с целью расширения углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ОПОП, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС следующим образом:

Названия учебных дисциплин и МДК	Максимальная нагрузка	Аудиторная нагрузка	В т.ч. лабораторных и практических
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>180</b>	<b>120</b>	<b>54</b>
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	153	102	26
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	18	2
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	<b>1116</b>	<b>744</b>	<b>346</b>
<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>33</b>
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	96	64	33
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>50</b>
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	120	80	50
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>120</b>	<b>80</b>	<b>50</b>

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	120	80	50
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>36</b>
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96	64	36
<b>ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>31</b>
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	96	64	31
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>	<b>84</b>	<b>56</b>	<b>32</b>
МДК.06.01 Управление структурным подразделением	84	56	32
<b>ПМ.07 Выполнение работы повара</b>	<b>504</b>	<b>336</b>	<b>140</b>
МДК.07.01 Организация работы повара	504	336	140
<b>Всего:</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>	<b>400</b>

#### 4.5. Порядок аттестации обучающихся

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Оптимизация (сокращение) количества форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году проводится за счет использования форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания.

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки по окончании изучения дисциплины или учебных семестров в период экзаменационных сессий:

- на 1 курсе – 2 недели (после 2-го семестра);
- на 2 курсе – 2 недели (после 4-го семестра);
- на 3 курсе – 2 недели (после 6-го семестра);

-на 4 курсе - 1 неделя (после 7-го семестра).

Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 г. и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации № 30306 от 1 ноября 2013 г. и приказом Минобрнауки от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968», а также Положением о ГИА, утвержденным директором ГБПОУ КК БИТТ приказ № 01.4-2/1 от 15 января 2015 г.

Государственная итоговая аттестация студентов проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации в виде защиты выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта). На подготовку выпускной квалификационной работы предусмотрено 4 недели (с 20 мая по 16 июня), на защиту - 2 недели (с 17 по 30 июня).

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.