МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«БЕРЕЗНИКОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ АО «БИТ»)

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Протокол № 06 от 04.09.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО «БИТ»
_____ Л.В. Ходусова

Учебный план

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Архангельской области
«Березниковский индустриальный техникум»
по профессии среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар Кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Профиль получаемого профессионального Образования: естественнонаучный

2. 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 СПО	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	38	2	0		1		11	52
II курс	31	4	4		2		11	52
III курс	22	7	11		1		11	52
IV курс	18	7	12		2	2	2	43
Всего	109	20	27		6	2	35	199

3. План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер 2017-2021г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательный программы (в академических часах)						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная учебная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Занятия по дисциплинам и МДК			Практика									
				Всего по дисциплинам	Теоретическое обучение	в т. ч. лаб. и практ. занятий			1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.ОО	Общеобразовательный цикл	«-/15/2»	2052	2052	1102	950	0	0	518	504	370	566	104	0	0	0
ОУД.ОО	Базовые общеобразовательные дисциплины	«-/12/2»	1908	1908	1012	896	0	0	490	472	330	476	104	0	0	0
ОУД.01/01	Русский язык	-,-,-,Эк	85	85	16	69	0	0	20	20	20	35	0	0	0	0

ОУД.01/02	Литература	-,-,-,Эк	200	200	68	132	0	0	48	52	30	70	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	171	171	0	171	0	0	34	32	28	45	32	0	0	0
ОУД.03	Математика (включая алгебру и начала математического анализа;	-,-,-,Э	228	228	100	128	0	0	42	38	73	75	0	0	0	0
ОУД.04	История	-,-,-,ДЗ	171	171	171	0	0	0	52	40	31	48	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	-,-,-,ДЗ	171	171	0	171	0	0	51	59	22	39	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72	72	54	18	0	0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	-,-,-,ДЗ	108	108	51	57	0	0	32	36	22	18	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-,-,ДЗ	108	108	64	44	0	0	34	38	36	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	-,-,-,ДЗ	171	171	112	59	0	0	31	29	35	76	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,ДЗ	171	171	154	17	0	0	30	28	33	80	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	-,-,ДЗ	72	72	63	9	0	0	46	26	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	География	-,ДЗ	72	72	56	16	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Экология	-,-,-,-,ДЗ	72	72	67	5	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОУД.14	Астрономия	-,-,-,ДЗ	36	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
	Дополнительные дисциплины	«-/3/-«	**144**	**144**	**90**	**54**	0	0	**28**	**32**	**40**	**44**	0	0	0	0
УД.01	Основы здорового питания	-,ДЗ	52	52	34	18	0	0	28	24	0	0	0	0	0	0
УД.02	Рисование и лепка	-,-,-,ДЗ	60	60	42	18	0	0	0	0	20	40	0	0	0	0
УД.03	Деловой этикет	-,-,-,ДЗ	32	32	14	18	0	0	0	8	20	4	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	«-/8/1»	**490**	**490**	**204**	**286**	**0**	**0**	**62**	**106**	**20**	**58**	**78**	**22**	**60**	**84**
ОП.01	Основы микробиологии. физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	54	54	26	28	0	0	30	24	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э	54	54	26	28	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	60	60	32	28	0	0	32	28	0	0	0	0	0	0

ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной	-,-,-,-,-,-,-,-,дз	60	60	24	36	0	0	0	0	0	0	0	0	22	38
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,ДЗ	60	60	30	30	0	0	0	0	20	40	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,ДЗ	48	48	20	28	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	54	54	26	28	0	0	0	0	0	0	0	0	20	34
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,дз	48	48	20	28	0	0	0	0	0	18	30	0	0	0
ОП.09.	Физическая культура	-,-,-,-,-,-,-,-,дз	52	52	0	52	0	0	0	0	0	0	0	22	18	12
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	«-/10/5»	**3074**	**1382**	**646**	**736**	**1692**	**0**	**32**	**218**	**216**	**184**	**430**	**806**	**552**	**672**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Эм	**466**	**178**	**76**	**102**	**288**	**0**	**32**	**218**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э комп.	108	108	44	64	0	0	32	76	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		70	70	32	38	0	0	0	70	0	0	0	0	0	0
УП.01	*Учебная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	72	72	0	0	0	0	0

ПП.01	*Производственная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**эм**	**640**	**280**	**140**	**140**	360	**0**	0	0	0	**184**	**384**	72	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э комп.	112	112	56	56	0	0	0	0	0	56	56	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,		168	168	84	84	0	0	0	0	0	56	112	0	0	0
УП.02	*Учебная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	0	0	72	72	0	0	0
ПП.02	*Производственная практика*	ДЗ	216	0	0	0	216	0	0	0	0	0	144	72	0	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и Подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	Эм	**646**	**322**	**136**	**186**	324	**0**	0	0	0	0	0	**600**	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э комп	80	80	34	46	0	0	0	0	0	0	46	34	0	0
МДК.03.	Процессы приготовления,		242	242	102	140	0	0	0	0	0	0	0	242	0	0

	подготовки к реализации и презентации холодных блюд,															
УП.03	*Учебная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.04	*Производственная практика*	ДЗ	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**	**Эм**	**466**	**178**	**96**	**82**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**134**	**332**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э комп.	46	46	28	18	0	0	0	0	0	0	0	46	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких		132	132	68	64	0	0	0	0	0	0	0	52	80	0
УП.04	*Учебная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	36	108	0
ПП.04	*Производственная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ. 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного**	Эм	**856**	**424**	**198**	**226**	**432**	**0**	0	0	0	0	0	0	**220**	**636**
МДК.05.01	Организация		126	126	60	66	0	0	0	0	0	0	0	0	30	96

	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских	Э комп														
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		298	298	138	160	0	0	0	0	0	0	0	0	154	144
УП.05	*Учебная практика*	ДЗ	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	36	108
ПП.05	*Производственная практика*	ДЗ	288	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	288
Промежуточная аттестация				**216/6 нед**												
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**			**72/2 нед**												**72/ 2 н**
ВСЕГО:		-/36/11	**5904**	3924	1952	1972	**1692**	**0**	**612**	**828**	**606**	**808**	**612**	**828**	**612**	**720**

Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена	**Всего**	дисциплин и МДК	**612**	**756**	**390**	**736**	396	**386**	**324**	**32**
		учебной практики	0	72	**72**	72	**72**	**180**	**144**	**108**
		производственной практики		0	144	**0**	**144**	**252**	**144**	**288**
		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных)		**1**	**1**	**4**	**1**	**2**	**1**	**1**
		зачетов	0	**7**	**4**	**6**	**3**	**7**	**5**	**4**

Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты
Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет математики, физики
Кабинет истории, обществознания
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности
Кабинет социально-экономических дисциплин
Кабинет биологии, химии
Кабинет основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
Кабинет основ калькуляции и учета
Лаборатории
Учебный кондитерский цех.
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
Спортивный комплекс
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир
Залы
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет