

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР _____

Зам.директора по УР _____

Зам.директора по НМР _____

Председатель МО кулинарного и торгового профиля _____

Председатель МО ООД _____



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ _____

Л.И.Непогода

«_08_»_06_2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар;

Кондитер.

Форма обучения – *очная (2к)*

Нормативный срок обучения – *2 года и 10 мес.*

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального
образования – *естественно-научный*

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профи-лю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34	2	4	1	0	11	52
II курс	32	2	4	3	0	11	52
III курс	9	8.3	20.7	1	2	2	43
Всего	75	12.3	28.7	5	2	24	147

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
			Максимальная	4 Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед	23 нед	17 нед	21 нед	16.7 нед	21.3 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	20,9,10,3	3078	1026	2052	1155	897	466	542	542	502	0	0
ОУДБ.00	Базовые учебные дисциплины	16,6,8,2	2281	760	1521	889	632	357	472	336	356	0	0
ОУДБ.01	Русский язык и литература	К\К\К\Э\0\0	427	142	285	245	40	79	59	72	75	0	0
ОУДБ.02	Иностранный язык	З\З\З\Д\З\0\0	257	86	171	20	151	34	58	39	40	0	0
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	К\К\К\Э\0\0	342	114	228	114	114	51	66	51	60	0	0
ОУДБ.04	История	К\К\К\Д\З\0\0	256	85	171	141	30	34	47	44	46	0	0
ОУДБ.05	Физическая культура	З\З\З\Д\З\0\0	256	85	171	10	161	51	41	34	45		
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	К\Д\З\0\0\0\0	108	36	72	40	32	36	36	0	0	0	0
ОУДБ.08	Физика	0\К\К\Д\З\0\0	162	54	108	58	50	0	44	34	30	0	0
ОУДБ.10	Обществознание (включая экономику и право)	0\К\К\Д\З\0\0	257	86	171	141	30	0	49	62	60	0	0
ОУДБ.16	География	К\Д\З\0\0\0\0	108	36	72	52	20	36	36	0	0	0	0
ОУДБ.17	Экология	К\Д\З\0\0\0\0	108	36	72	68	4	36	36	0	0	0	0
ОУДП.00	Профильные учебные дисциплины	4,0,2,1	526	175	351	190	161	70	70	136	75	0	0
ОУДП.0	Информатика	К\К\Д\З\0\0\0	162	54	108	30	78	34	34	40	0	0	0

7													
ОУДП.09	Химия	0\0\K\Э\0\0	256	85	171	108	63	0	0	96	75	0	0
ОУДП.15	Биология	K\ДЗ\0\0\0\0	108	36	72	52	20	36	36	0	0	0	0
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	0\3\0\0	271	91	180	76	104	39	0	70	71	0	0
ДУД.01	Основы проектной деятельности	З\0\0\0\0\0	59	20	39	36	3	39	0	0	0	0	0
ДУД.02	Дизайн	0\0\З\0\0\0	105	35	70	30	40	0	0	70		0	0
ДУД.03	Профессионально значимый модуль (иностраннный язык)	0\0\0\З\0\0	107	36	71	10	61	0	0	0	71	0	0
	Общепрофессиональный цикл	0\5\0	327	109	218	101	117	146	0	32	0	0	40
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ\0\0\0\0\0	50	16	34	16	18	34	0	0	0	0	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ\0\0\0\0\0	70	23	47	20	27	47	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ\0\0\0\0\0	99	34	65	25	40	65	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0\0\0\0\0\ДЗ	60	20	40	32	8	0	0	0	0	0	40
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	0\0\ДЗ\0\0\0	48	16	32	8	24	0	0	32	0	0	0
	Профессиональный цикл	8\17\8	645	215	1906	180	196	0	286	38	254	600	728
	Профессиональные модули	8\16\8	591	197	1870	180	196	0	286	38	254	582	710
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1\2\1	48	16	140	14	18	0	140	0	0	0	0
МДК.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	0\ДЗ\0\0\0\0	48	16	32	14	18		32	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0\З\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0\ДЗ\0\0\0\0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1\2\1	56	18	146	18	20	0	146	0	0	0	0

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1\2\1	173	57	632	56	60	0	0	0	0	62	570
МДК.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0\0\0\0\0\ДЗ	173	57	116	56	60	0	0	0	0	62	54
УП.08	Учебная практика	0\0\0\0\0\З	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.08	Производственная практика	0\0\0\0\0\ДЗ	0	0	408	0	0	0	0	0	0	0	408
ФК.00	Физическая культура	0\0\0\0\3\ДЗ	54	18	36	0	0	0	0	0	0	18	18
	Всего		4050	1350	4176	1436	1210	612	828	612	756	600	768
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				2 нед.								2 нед.
Консультации на учебную группу по 4 ч на одного обучающегося в год					Всего	Дисциплин и МДК		612	540	612	540	180	144
Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа: июнь 2018г. (всего 2 недели)						Учебной практики		0	72	0	72	156	144
						Производственной практики		0	144	0	144	264	480
						Экзаменов		0	2	0	5	0	2
						Дифференцированных зачетов		3	7	2	8	4	6

3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Технология кулинарного производства
2	Технология кондитерского производства
3	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
4	Экономические и правовые основы
5	
	Лаборатории:
1	Микробиология, санитария и гигиена
2	Техническое оснащение и организация рабочего места
3	Товароведение продовольственных товаров
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план предназначен для обучения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г); приказа Минобрнауки России от 09.04.2015г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября, окончание занятий – 30 июня.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий - 90 минут (группировка парами); максимальной учебной нагрузки – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы в техникуме.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Получение среднего общего образования на базе основного общего образования в пределах освоения основной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования: программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании);

приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. N 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";

приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464";

письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259 «Рекомендации ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования (далее – СОО) в пределах освоения

образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением СОО, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время - 22 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 2052 час. По окончании 2 курса с юношами в каникулярное время проводятся военные сборы в количестве 35 часов (приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г № 96/134).

При реализации образовательной программы СОО в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль профессионального образования в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. N 1199.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) СОО, при разработке учебного плана ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования с получением СОО сформирован общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей: филология; иностранный язык; общественные науки; математика и информатика; естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Общими являются учебные дисциплины: "Русский язык и литература", "Иностранный язык", "Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности". По выбору являются учебные дисциплины: «Физика», «Обществознание (включая экономику и право)», «География», «Экология», «Информатика», «Химия», «Биология».

Учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаются на базовом и профильном уровнях.

Базовые учебные дисциплины (ОУДБ) - "Русский язык и литература", "Иностранный язык", "Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", «Физика», «Обществознание (включая экономику и право)», «География», «Экология» - изучаются с учетом требований ФГОС СОО на базовом уровне.

Профильные учебные дисциплины (ОУДП) - «Информатика», «Химия», «Биология» - изучаются с учетом требований ФГОС СОО на базовом уровне, но более углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования, специфики осваиваемой профессии.

В общеобразовательный цикл учебного плана включены дополнительные учебные дисциплины (ДУД), учитывая их профессиональную значимость для овладения профессией 19.01.17 Повар, кондитер, специфику ФГОС СОО и возможности ГАПОУ БТПИТ.

Изучение ДУД.01 «Основы проектной деятельности» обосновано требованием ФГОС СОО по выполнению обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект) и 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).

Включение в учебный план ДУД.02 «Дизайн» и ДУД.03 «Профессионально значимый модуль (иностраный язык)» обосновано их профессиональной значимостью для овладения профессией Повар. Кондитер в части освоения художественно-техническим видом деятельности по разработке кулинарных изделий с высокими потребительскими свойствами и эстетическими качествами, по формированию гармоничной производственной и социально-культурной сфер, оптимизации взаимодействия с человеком, а так же в связи с развитием движения и участием обучающихся в чемпионатах «WorldSkills Russia».

На самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: контрольные работы, зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Экзамены проводятся в 4 семестре второго года освоения ОПОП СПО(ППКРС) по учебным дисциплинам "Русский язык и литература", "Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия" и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно – «Химия».

Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015г.) Москва ИЦ «Академия» 2015. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин являются составной частью программно-методического сопровождения ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, реализуемой в ГАПОУ БТПИТ.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 67 часов на дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» и «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров». Это связано с появлением на российском рынке большого ассортимента отечественного и зарубежного оборудования предприятий общественного питания, с изменением требований к его эксплуатации, с необходимостью уделять особое внимание ассортименту и оценке качества основных групп продовольственных товаров, вопросам организации хранения пищевых продуктов и мерам борьбы с потерями.

На профессиональный цикл увеличен объем времени на 76 часов:

- увеличен объем часов на сложные и объемные междисциплинарные курсы МДК.05.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», МДК.08.01 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося учебной группы в год. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные).

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС СПО состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса и предусмотрена с учетом запроса работодателей, начиная с 1 курса.

Прохождение производственной практики предполагается так же после учебной практики каждого модуля. Учебная и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и отражаются в фондах оценочных средств, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются педагогическими работниками техникума самостоятельно, а фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – только после предварительного положительного заключения работодателей. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС СПО.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного образца.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР _____

Зам.директора по УР _____

Зам.директора по НМР _____

Председатель МО кулинарного и торгового профиля _____

Председатель МО ООД _____



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ _____

Л.И.Непогода

« 08 » 06 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар;

Кондитер.

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок обучения – *2 года и 10 мес.*

на базе *основного общего образования (3к)*

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	В т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед	23 нед	17 нед	21 нед	16.7 нед	21.3 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Общеобразовательный цикл	19\9\3	3078	1026	2052	1155	897	466	542	542	502	0	0
ОДБ.01	Русский язык	К\К\К\Э\0\0	257	86	171	151	20	34	34	51	52	0	0
ОДБ.02	Литература	К\К\К\Д\3\0\0	323	108	215	175	40	51	42	62	60	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	З\З\З\Д\3\0\0	234	78	156	0	156	34	34	51	37	0	0
ОДБ.04	История	К\К\К\Д\3\0\0	342	114	228	188	40	62	51	58	57	0	0
ОДБ.05	Обществознание (с основами экономики и права)	0\К\К\Д\3\0\0	406	136	270	230	40		58	78	134	0	0
ОДБ.06	Математика	К\К\К\Э\0\0	234	78	156	40	116	34	34	46	42	0	0
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	К\Д\3\0\0\0\0	172	58	114	20	94	51	63			0	0
ОДБ.08	Физическая культура	З\З\З\Д\3\0\0	255	84	171	10	161	51	41	34	45	0	0
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	0\Д\3\0\0\0\0	104	34	70	30	40	0	70	0	0	0	0
ОДП.10	Физика	К\К\Д\3\0\0\0	257	86	171	101	70	57	51	63		0	0
ОДП.11	Химия	0\0\К\Э\0\0	260	86	174	104	70			99	75	0	0
ОДП.12	Биология	К\Д\3\0\0\0\0	234	78	156	106	50	92	64	0	0	0	0
	Общепрофессиональный цикл	0\5\0	327	109	218	101	117	146	0	32	0	0	40
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д\3\0\0\0\0\0	50	16	34	16	18	34	0	0	0	0	0

ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ\0\0\0\0\0	70	23	47	20	27	47	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ\0\0\0\0\0	99	34	65	25	40	65	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0\0\0\0\0\ДЗ	60	20	40	32	8	0	0	0	0	0	40
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	0\0\ДЗ\0\0\0	48	16	32	8	24	0	0	32	0	0	0
	Профессиональный цикл	8\17\8	2121	215	1906	180	196	0	286	38	254	600	728
	Профессиональные модули	8\16\8	2067	197	1870	180	196	0	286	38	254	582	710
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1\2\1	156	16	140	14	18	0	140	0	0	0	0
МДК.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	0\ДЗ\0\0\0\0	48	16	32	14	18	32	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0\З\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0\ДЗ\0\0\0\0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1\2\1	164	18	146	18	20	0	146	0	0	0	0
МДК.02	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	0\ДЗ\0\0\0\0	56	18	38	18	20	0	38	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0\З\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	0\ДЗ\0\0\0\0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1\2\1	166	20	146	18	20	0	0	38	108	0	0
МДК.03	Технология приготовления супов и соусов	0\0\ДЗ\0\0\0	58	20	38	18	20	0	38	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0\0\0\З\0\0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1\2\1	164	18	146	18	20	0	0	0	146	0	0

Консультации на учебную группу по 4 ч на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа: июнь 2018г. (всего 2 недели)	Всего	Дисциплин и МДК	612	612	612	540	180	144
		Учебной практики	0	72	0	72	156	144
		Производственной практики	0	144	0	144	264	480
		Экзаменов	0	2	0	5	0	2
		Дифференцированных зачетов	3	7	2	8	4	6

3. Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Технология кулинарного производства
2	Технология кондитерского производства
3	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
4	Экономические и правовые основы
5	
	Лаборатории:
1	Микробиология, санитария и гигиена
2	Техническое оснащение и организация рабочего места
3	Товароведение продовольственных товаров
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план предназначен для обучения по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20 августа 2013г); приказа Минобрнауки России от 09.04.2015г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября, окончание занятий – 30 июня.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий - 90 минут (группировка парами); максимальной учебной нагрузки – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы в техникуме.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами: приказом Минобрнауки РФ от 29 декабря 2014г № 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», приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», письмом Минобрнауки РФ от 29 мая 2007г № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования» (разъяснения от 10.04.2014г. ФГАУ «ФИРО»), письмом Минобрнауки РФ от 17 марта 2015 г. № 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 образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение по дисциплинам «Общеобразовательного цикла» составляет 2052 часа. Реализуется в течение 4 семестров. По окончании 2 курса с юношами в каникулярное время проводятся военные сборы в количестве 35 часов (приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г № 96/134). По дисциплинам «Общепрофессионального цикла» - 218 часов; «Профессионального цикла» - 1906 часов; «Физическая культура» - 171 час; по Учебной практике - 444 часа; по Производственной практике - 1032 часов.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 58 часов на дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» и «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров». Это связано с появлением на российском рынке большого ассортимента отечественного и зарубежного оборудования предприятий общественного питания, с изменением требований к его эксплуатации, с необходимостью уделять особое внимание ассортименту и оценке качества

основных групп продовольственных товаров, вопросам организации хранения пищевых продуктов и мерам борьбы с потерями.

На профессиональный цикл увеличен объем времени на 86 часов:

- увеличен объем часов на сложные и объемные междисциплинарные курсы МДК.05.01 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», МДК.08.01 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося учебной группы в год. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные и письменные).

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС СПО; состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса и предусмотрена с учетом запроса работодателей концентрированно, начиная с 1 курса.

Прохождение производственной практики предполагается так же концентрировано после учебной практики каждого модуля. Учебная и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и отражаются в фондах оценочных средств, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются педагогическими работниками техникума самостоятельно, а фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – только после предварительного положительного заключения работодателей. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематике выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС СПО.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной итоговой аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного образца.