



«Утверждаю»
Директор ГАПОУ БТПИТ
Л.И. Непгода
Л.И. Непгода
« 08 » 06 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.(1к)
На базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	9	10	11
I курс	20.5	10	9	1.5	-	11	52
II курс	17.5	9	12	1.5	1	2	43
ИТОГО	38	19	21	3	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Дифференцированные зачеты (зачеты)	Другие формы контроля	Объем образовательной программы в часах, в том числе								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)			
					Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс	
							Обучение по дисциплинам, МДК, практикам	В том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
								Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА				2808 (2916 с п/а)	144	1224	468	516	132	108	108	612	864	612	828
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				534 (552 с учетом п/а)	98	436	130	286	0	20	18	248	70	52	182
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1		36	6	30	12	18				36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		66	14	52	22	30				66			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			68	12	56	16	28		12	18	68			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		4		36	10	26	8	14		4					36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		36	8	28	10	18							36
ОП.06	Охрана труда		1		36	6	30	12	18				36			

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3		36	16	20		20						36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36		36	18	18							36
ОП.09	Физическая культура		2,4 (1,3)		74	6	68	2	66				24	16	16	18
ОП.12	Кулинарный дизайн		(2)		54	10	44	16	28					54		
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	54	10	46	14	28		4					56
П.00	Профессиональный цикл				2274 ПМ (2364 с уч. п/а)	46	788	338	230	132	88	90	364	794	560	646
ПМ.00	Профессиональные модули				834 МДК (2274 с уч. прак тик)	46	788	338	230	132	88	90	364	794	560	646
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				108 МДК (252 с пр)	6	102	48	22	16	16	18	108			
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1ком		36		36	18	18				36			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1ком		72	6	66	30	4	16	16		72			
УП.01	Учебная практика		1		72								72			

ПП.01	Производственная практика		(1)		72								72			
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный)	1			18							18	18			
	Всего часов с учетом практик и ПА				270							18	270			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				166 МДК (562 с пр)	12	154	64	34	36	20	18	94	72		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2ком	1	38	2	36	16	20				38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2ком	1	128	10	118	48	14	36	20		56	72		
УП.02	Учебная практика		2		144									144		
ПП.02	Производственная практика		(2)		252									252		
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)	2			18							18	18			
	Всего часов с учетом практик и ПА				580							18	94	486		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				176 МДК (356 с пр)	10	166	68	62	20	16	18				176
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок		3ком		54		54	28	26						54	

МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок		3ком		122	10	112	40	36	20	16				122	
УП.03	Учебная практика		3		72										72	
ПП.03	Производственная практика		(3)		108										108	
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	3			18							18			18	
	Всего часов с учетом практик и ПА				374							18			374	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента				164 МДК (416 с пр)	8	156	74	42	24	16	18		164		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		2ком		36		36	16	20					36		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		2ком		128	8	120	58	22	24	16			128		
УП.04	Учебная практика		2		144									144		
ПП.04	Производственная практика		(3)		108										108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	3			18							18			18	
	Всего часов с учетом практик и ПА				434							18		308	126	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного				220 МДК (688 с пр)	10	210	84	70	36	20	18			60	160

	ассортимента																	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		4 ком	3	60		60	24	36						60			
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		4ком		160	10	150	60	34	36	20					160		
УП.05	Учебная практика		4		252											252		
ПП.05	Производственная практика		(4)		216											216		
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4			18							18				18		
	Всего часов с учетом практик и ПА				706							18			60	646		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36											36		
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 21.06 по 28.06)				36											36		
ИТОГО					2952								1 курс		2 курс			
	Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена с 21 по 28 июня 2019г.												Дисциплин и МДК		432	306	288	342
учебной практики													72	288	72	252		
производст. практики													72	252	216	216		
экзаменов													2	1	2	1		
дифф. зачетов													5	3	3	5		
зачетов													1	1	2	1		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Товароведения продовольственных товаров
4.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	Иностранного языка
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» разработан в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 с измен. от 6.02.2017 г.);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200; изм. от 15.12.2014г. №1580, от 22.01.2014г. №31) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785, от 18.08.2016г. №1061).

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 3-й и 4-й уровни квалификации;

Технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Правила и нормы СанПиН 2.4.3.2554-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»

Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО – ППССЗ или ППКРС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

Организация учебного процесса и режим занятий:

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

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). В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется в объеме 74 часов, и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Формы и процедуры текущего контроля знаний – экзамен, зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, контрольная работа и др.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные). Консультации проводятся во внеучебное время, согласно расписания, утвержденного директором техникума.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов:

учебной практики - 684ч. и производственной практики - 756 ч. Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

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 профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты, дифференцированные зачеты и

комплексные дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

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.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 2952 часа: по дисциплинам общепрофессионального цикла - 552 часа, профессионального цикла - 2364 часа, по учебной практике - 684 часа, по производственной практике – 756 часов.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 210 часов на лучшее освоение таких важных для профессии дисциплин как «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учета», а так же на дисциплину «Физическая культура». За счет вариативной части введены новые дисциплины «Кулинарный дизайн», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», т.к. изучение этих дисциплин поможет будущему работнику общественного питания быстрее адаптироваться к условиям производства, быть более компетентным и конкурентно способным на рынке труда. Так же за счет вариативной части увеличен на 402 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональным модулям 3, 4 и 5. Эти модули представляют собой очень важную часть учебного материала. В целях углубления знаний и умений по соответствующим компетенциям, создания благоприятного микроклимата для преобразования знаний в умения и навыки и отводится дополнительное время.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы и демонстрационного экзамена, который является обязательным условием освоения профессий из списка ТОП-50). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.