

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР 

Зам.директора по УР 



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ

 Л.В.Мантула

«17» июня 2024 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 – 3 года 10 мес.(3к)

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:  
социально-экономический

### 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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
I курс	38.5	2	-	0.5	-	11	52
II курс	34.5	1	3	2.5	-	11	52
III курс	17	10	13	1	-	11	52
IV курс	16	7	15	1	2	2	43
<b>ИТОГО</b>	<b>106</b>	<b>20</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>





ОП.15	Организация производства предприятий общественного питания		5		34	4	30	10	18		2					34				
ПА.ОП	Промежуточная аттестация				18						18		18							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>3000</b>	<b>74</b>	<b>2836</b>	<b>344</b>	<b>2166</b>	<b>258</b>	<b>68</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>162</b>	<b>190</b>	<b>486</b>	<b>736</b>	<b>562</b>	<b>684</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>2910</b>	<b>74</b>	<b>2836</b>	<b>344</b>	<b>2166</b>	<b>258</b>	<b>68</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>190</b>	<b>468</b>	<b>718</b>	<b>544</b>	<b>666</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>288</b>	<b>6</b>	<b>282</b>	<b>42</b>	<b>206</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		36		36	18	18					36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		36	2	34	12	2	16	4			36						
МДК.01.03	Организация деятельности повара		2		36	4	32	18	2	0	12			36						
УП.01	Учебная практика			2	72		72		72					72						
ПП.01	Производственная практика		3		108		108		108					108						
ПМ.1.ЭК	Промежуточная аттестация	3			18						18			18						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>586</b>	<b>10</b>	<b>576</b>	<b>74</b>	<b>432</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>190</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		3		36		36	16	20					36						
МДК.	Процессы приготовления,			4	154	10	144	58	16	60	10					154				

02.02	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																			
УП.02	Учебная практика			5	144		144		144						36	108				
ПП.02	Производственная практика		5		252		252		252							252				
ПМ.2.ЭК	Промежуточная аттестация	5			18					18						18				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>538</b>	<b>20</b>	<b>518</b>	<b>82</b>	<b>358</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок разнообразного ассортимента		6к		54		54	28	26								54			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок разнообразного ассортимента		6к		196	20	176	54	44	60	18						196			
УП.03	Учебная практика			6	108		108		108								108			
ПП.03	Производственная практика		7		180		180		180									180		
ПМ.3.ЭК	Промежуточная аттестация	7			18					18								18		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>				<b>468</b>	<b>8</b>	<b>460</b>	<b>38</b>	<b>392</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.	Организация		5к		36		36	16	20							36				



05.04	изделий																		
УП.05	Учебная практика		8	252		252		252										144	108
ПП.05	Производственная практика		8	360		360		360											360
ПМ.5.ЭК	Промежуточная аттестация	8		18						18									18
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация			90						90			18		18	18	18	18	8
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>72</b>															<b>72</b>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена			72															72
				<b>5904</b>															
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> в виде демонстрационного экзамена с 16.06.2026г. по 30.06.2026г.					<b>Всего</b>	<b>1 курс</b>		<b>2 курс</b>		<b>3 курс</b>		<b>4 курс</b>							
						<b>Дисциплин и МДК</b>		<b>612</b>	<b>774</b>	<b>486</b>	<b>756</b>	<b>234</b>	<b>378</b>	<b>270</b>	<b>306</b>				
						<b>учебной практики</b>		-	<b>72</b>	-	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>252</b>	<b>144</b>	<b>108</b>				
						<b>производст. практики</b>		-	-	<b>108</b>	-	<b>252</b>	<b>216</b>	<b>180</b>	<b>360</b>				
						<b>экзаменов</b>		-	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				
<b>дифф. зачетов, зачетов</b>		<b>2</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>										



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

№ кабинета	Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)	Перечень кабинетов (ФГОС СПО, примерная программа)
21	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
27 36	Лаборатория: Учебная кухня ресторана Мастерская Поварское дело	Лаборатория: Учебная кухня ресторана
22	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
34	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
35 32	Мастерская Кондитерское дело Мастерская Хлебопечение	Учебный кондитерский цех
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
41	Лаборатория товароведения	Кабинет товароведения продовольственных товаров
42 33	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин Мастерская Интернет-маркетинг	Кабинет социально – экономических дисциплин
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный комплекс
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	
44	Электронный стрелковый тир	
Библиотека	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал	Актовый зал	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер 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 Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 21 сентября 2022 г., № 70167);

приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 7 декабря 2021 г., № 66211);

приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте России 11 сентября 2020 г., № 59778);

приказ Минтруда России от 09.03.2022н г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

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.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, ред. 11.12.2020г.) Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 12 дисциплин, из них: 9 общих дисциплин – русский язык, литература, родной язык, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия; 3 дисциплины из соответствующих профилю обучения – информатика, химия, физика; элективный курс – основы проектной деятельности. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено на 1 и 2 курсах обучения. Освоение общеобразовательных дисциплин завершается промежуточной аттестацией: в форме экзамена по русскому языку, математике, химии, иностранному языку; в форме дифференцированных зачетов (зачетов) по остальным дисциплинам. На 2 курсе, в рамках часов дисциплины Безопасность жизнедеятельности организуются учебные сборы для юношей в количестве 36 часов.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 300 часов на проведение учебных сборов с обучающимися, увеличение количества времени на проведение занятий по физической культуре и на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы организации рекламной деятельности», «Организация производства предприятий общественного питания». Так же за счет вариативной части увеличен на 312 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на введение нового междисциплинарного курса МДК 01.03 Организация деятельности повара по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а так же на МДК 05.03 Организация деятельности кондитера, МДК 05.04 Формовка хлебобулочных изделий по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Этот модуль представляет собой очень важную часть учебного материала. В ходе изучения обучающиеся овладевают профессиональными компетенциями по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, что составляет основу профессии Кондитер.