

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УТР

Зам. директора по УР

Зам. директора по НМП

Председатель МО кулинарного и парикмахерского профиля

Председатель МО ООД



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТБИТ

Л.И. Неполода

«16» 06 2020 г.

С изменениями от 1.07.2020г.
(423 и 403 от 06.12.2019г.)
С изменениями от 05.08.2020г.
(Архив № 785/390 от 05.08.2020г.)
С изменениями от 28.08.2020г.
(Архив № 785/390 от 28.08.2020г.)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Брянский техникум питания и торговли»
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 на базе
основного общего образования -
3 года 10 месяцев (1к)

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
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	1	2	-	1	-	11	52
II курс	36	2	1	-	2	-	11	52
III курс	29	5	6	-	2	-	10	52
IV курс	18	5	6	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

ОГСЭ.02	История	0/0/0/з/0/0/0/0	72	24	48	40	8	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/з/ДЗ/з/Э/0/0	243	81	162	0	162	0	0	0	34	40	52	36	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/з/ДЗ/з/ДЗ/з/ДЗ	355	118	237	12	225	0	0	0	51	57	51	33	27	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	73	24	49	39	10	0	0	0	0	49	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/0	311	104	207	100	107	0	0	0	0	63	144	0	0	0
ЕН.01	Математика	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	66	22	44	36	8	0	0	0	0	0	44	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	95	32	63	24	39	0	0	0	0	63	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	150	50	100	40	60	0	0	0	0	0	100	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	20/18/10	4274	1101	3173	993	1112	60	242	296	260	300	365	759	549	402
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3/11/3	1315	440	875	469	406	0	242	116	180	104	67	48	92	26
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/0/0/0/0/0/0/0	102	34	68	34	34	0	68	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ/0/0/0/0/0/0/0	48	16	32	20	12	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	87	29	58	28	30	0	0	0	0	0	0	0	32	26
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/0/Э/0	90	30	60	20	40	0	0	0	0	0	0	0	60	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	63	21	42	20	22	0	0	0	42	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	76	25	51	43	8	0	0	0	51	0	0	0	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/0/0/з/ДЗ/0/0	100	35	65	51	14	0	0	0	0	0	40	25	0	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ/0/0/0/0/0/0/0	48	16	32	28	4	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ/0/0/0/0/0/0/0	90	30	60	40	20	0	60	0	0	0	0	0	0	0
ОП.10	Предпринимательская деятельность	0/ДЗ/0/0/0/0/0/0	72	24	48	24	24	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании	0/0/ДЗ/0/0/0/0/0	131	44	87	41	46	0	0	0	87	0	0	0	0	0
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ/0/0/0/0/0/0/0	75	25	50	30	20	0	50	0	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места	0/Э/0/0/0/0/0/0	102	34	68	30	38	0	0	68	0	0	0	0	0	0
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	156	52	104	30	74	0	0	0	0	104	0	0	0	0
ОП.15	Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и	0/0/0/0/з/з/0/0	75	25	50	30	20	0	0	0	0	0	27	23	0	0

2	кондитера																
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/3/0			108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/3/0			144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2/1/1	247	59	188	48	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	188
МДК.05.01	Технология приготовления сложной холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/0/0/Д3	175	59	116	48	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	116
УП.05.01	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/3			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05.01	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/3			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.06	Планирование и организация работы структурного подразделения	2/1/1	244	56	188	48	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	188
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0/0/0/Д3	172	56	116	48	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	116
УП.06.01	Учебная практика	0/0/0/0/0/0/0/3			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.06.01	Производственная практика	0/0/0/0/0/0/0/3			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2/1/1	216	36	180	30	42	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	0/Д3/0/0/0/0/0/0	108	36	72	30	42	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0
УП.07.01	Учебная практика	0/3/0/0/0/0/0/0			36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ПП.07.01	Производственная практика	0/3/0/0/0/0/0/0			72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0
	Всего по циклам		7506	2178	5328	2306	1954	60	612	828	612	792	612	828	576	468	
ПДП	Преддипломная практика	0/0/0/0/0/0/0/Д3															4 нед
ПА	Промежуточная аттестация																5 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация																6 нед
Консультации на по 4 часа в год на 1 обучающегося каждой учебной группы Государственная итоговая аттестация 1.Программа базовой подготовки 1.1 Выполнение дипломного проекта: 19. 05.2024г.- 16.06.2024 г. (всего 4 нед) Защита дипломного проекта 16.06.2024г. – 30.06.2024г. (всего 2 нед.)						Всего	дисциплин и МКД		612	720	612	684	612	432	324	324	
							учебной практики		0	36	0	72	0	180	108	72	
							производственной-по профилю специальности		0	72	0	36	0	216	144	72	
							экзаменов		0	2	0	4	0	4	2	2	
							диф ф. зачётов		6	7	5	7	1	3	1	4	

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

№ кабинета	Название кабинета	Название кабинета (ФГОС)
16	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
21	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Мастерская Ресторанный сервис	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
22	Лаборатория химии	Лаборатория химии
22	Кабинет экологических основ природопользования и естествознания	Кабинет экологических основ природопользования
27 32	Лаборатория: Учебная кухня ресторана Мастерская Поварское дело Мастерская Хлебопечение	Учебный кулинарный цех
22	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
35	Мастерская Кондитерское дело	Учебный кондитерский цех
47	Лаборатория метрологии и стандартизации	Лаборатория метрологии и стандартизации
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
42	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических дисциплин
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный зал
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
32	Электронный стрелковый тир	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Библиотека	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал	Актный зал	Актный зал

4. Пояснительная записка

Рабочий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум питания и торговли» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г. 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Настоящий учебный план 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 22 апреля 2014 года № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;

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) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

приказ Минобрнауки России от 22 января 2014 г. N 31 "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";

приказ 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";

приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 441 «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»;

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 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

приказ Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

письмо 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».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, практической подготовки, каникулярного времени и государственной итоговой аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объём учебной нагрузки - 54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами). Предусмотрено проведение военных сборов с юношами после 2 курса в количестве 35 часов (приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г № 96/134).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО по специальности Технология продукции общественного питания для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением СОО, 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. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1404 час, которые распределены на 1 и 2 курс.

При реализации образовательной программы СОО в пределах освоения ОПОП СПО по специальности Технология продукции общественного питания 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.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки от 17.03.2015г № 06-259, с уточнениями ФГАУ ФИРО протокол № 3 от 25.05.2017г.). Учебный план в части общеобразовательного цикла содержит 8 обязательных дисциплин – русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия; 3 дисциплины по выбору образовательной организации – информатика, химия, право; 1 дополнительную учебную дисциплину – основы проектной деятельности. При этом на базовом уровне изучаются дисциплины: русский язык, литература, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, право; на профильном уровне изучаются дисциплины: информатика, химия, математика. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки специалистов среднего звена на 1 и 2 курсах обучения.

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 профессионального цикла разработаны на основе утвержденных примерных программ. Рабочие программы являются составной частью программно-методического сопровождения ОПОП СПО по специальности Технология продукции общественного питания.

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.

Оценка качества освоения учебных дисциплин и модулей проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину или модуль, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10. Формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) или демонстрационный экзамен.

В рамках основной профессиональной образовательной программы обучающимся предстоит освоение рабочей профессии 16675 Повар, рекомендуемой ФГОС по специальности. Результатом освоения профессионального модуля, который включает в себя проведение практической подготовки, является получение свидетельства о профессии рабочего, должности служащего. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый год обучения.

Видами практической подготовки студентов являются: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная).

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности Технология продукции общественного питания.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий». Обязательное требование - соответствие содержанию одного или нескольким профессиональным модулям.

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности Технология продукции общественного питания.

Часы вариативной части использованы на: введение дополнительных занятий по ОГСЭ.05 Физическая культура (75ч), согласно приказа Министерства образования и науки РФ №1994 от 03.06.2011г., приказа департамента образования и науки Брянской области №1511 от 08.07.2013г. и новый предмет ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи (49ч), необходимый современному

грамотному специалисту; на введение новых общепрофессиональных дисциплин «Товароведение пищевых продуктов», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Организация производства предприятий общественного питания» (458 часов); на введение нового междисциплинарного курса МДК 04.02 Организация деятельности кондитера и на увеличение объема материала по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей ПМ.03 и ПМ.04, а именно МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (282ч) в целях углубления и расширения знаний обучающихся.