

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УНР

Зам.директора по УР

Зам.директора по ПМР

Председатель МО кулинарного и торгового профиля

Председатель МО ООД

[Handwritten signatures and initials]

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БИПИГ

[Signature] Д.И. Ненюкова

« 16 » 05 2020 г



[Handwritten notes and dates]
С изменениями от 1.07.2020г
(923 г 403 от 02.12.2019г)
С изменениями от 08.08.2020г
(Приказ № 885/390 от 05.08.2020г)
С изменениями от 17.08.2020г
(Приказ № 140/390 от 28.08.2020г)

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 (1к)

На базе основного 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	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
ИТОГО	106	20	31	5	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля (семестр)				Объем образовательной программы в часах, в том числе								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)								
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Другие формы контроля	Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Обучение по дисциплинам, МДК, практикам	В том числе				1 сем		2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 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	18	19	20	21	22	
О.00	Общеобразовательный цикл					2052 (2124 с п/а)		2052	1117	935			72	474	634	414	530					
ОУДБ	Базовые учебные дисциплины					1096		1096	536	560			36	298	332	190	276					
ОУДБ.01	Русский язык	4			1,2,3	114		114	74	40			18	28	30	26	30					
ОУДБ.02	Литература			4	1,2,3	210		210	160	50				40	60	46	64					
ОУДБ.03	Иностранный язык		1,3	2,4		210		210	20	190				34	78	38	60					
ОУДБ.04	История	4			2,3	172		172	142	30			18		68	40	64					
ОУДБ.05	Право			1		72		72	62	10				72								
ОУДБ.06	Астрономия			1		36		36	30	6				36								
ОУДБ.07	Физическая культура		1,3	2,4		210		210	8	202				52	60	40	58					
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	72		72	40	32				36	36							
ОУДП.00	Профильные учебные дисциплины					776		776	541	235			36	116	272	194	194					
ОУДП.09	Математика	4			1,2,	370		370	265	105			18	70	112	88	100					

					3																
ОУДП.10	Информатика			3	2	110		110	80	30				70	40						
ОУДП.11	Химия	4			1,2, 3	296		296	196	100		18	46	90	66	94					
	Дополнительные учебные дисциплины					180		180	40	140				60	30	30	60				
ДУД.12	Основы проектной деятельности		1		2,3, 4	180		180	40	140				60	30	30	60				
ПП	Профессиональная подготовка					3600 (3708 с п/а)	206	1630	568	764	148	150	108	138	212	198	262	612	864	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл					690 (708 с п/а)	120	570	164	380	0	26	18	138	32	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			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	2			1	68	12	56	16	28		12	18	36	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			8		36	10	26	8	14		4									36
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6		36	8	28	10	18									36		
ОП.06	Охрана труда			3		36	6	30	12	18					36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		36	16	20		20									36		
ОП.08	Безопасность			4		72		72	18	54						72					

МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации 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					
ПП.01	Производственная практика		3		108										108				
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	3			18							18			18				
	Всего часов с учетом практик и п/а				306							18							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				190 МДК (586 с пр)	16	174	74	36	36	28								
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		36		36	16	20						36				
МДК.	Процессы			4	154	16	138	58	16	36	28					154			

УП.03	Учебная практика			6		108												108		
ПП.03	Производственная практика		7			180													180	
ПМ.3.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7				18						18							18	
	Всего часов с учетом практик и п/а					556						18								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента					108 МДК (468 с пр)	8	100	44	38	12	6	18							
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		5			36		36	16	20								36		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			5		72	8	64	28	18	12	6						72		
УП.04	Учебная практика			6		144												144		
ПП.04	Производственная практика		6			216												216		
ПМ.4.ЭК	Экзамен	6				18						18						18		

04	хлебобулочных изделий																				
УП.05	Учебная практика		7,8		252														144	108	
ПП.05	Производственная практика		8		360															360	
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8			18						18									18	
	Всего часов с учетом практик и п/а				1048						18										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72															72	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				72															72	
					5904																
											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (с 16.06.2024 г. по 30.06.2024г.)											Всего	Дисциплин и МДК		612	774	486	756	234	378	270	306
												учебной практики		-	72	-	36	108	252	144	108
												производст. практики		-	-	108	-	252	216	180	360
												экзаменов		-	1	1	4	1	1	1	1
												дифф. зачетов		4	5	2	5	3	6	2	5
зачетов		3	-	4	1	3	2	4	1												

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		
№ кабинета	Название кабинета (организация)	Название кабинета (ФГОС, примерная программа)
21	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
27	Лаборатория: Учебная кухня ресторана	Лаборатория: Учебная кухня ресторана
36	Мастерская Поварское дело	
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	Мастерская Кондитерское дело	Учебный кондитерский цех
32	Мастерская Хлебопечение	
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
41	Лаборатория товароведения	Кабинет товароведения продовольственных товаров
42	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет социально – экономических дисциплин
33	Мастерская Интернет-маркетинг	
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный комплекс
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	
32	Электронный стрелковый тир	
Библиотека	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал	Актный зал	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «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) (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); № 43586).

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);

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 – 3 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

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

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла- 2052 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 690 часов, профессионального цикла - 2910 часов, из них по учебной практике - 720 часов, по производственной практике – 1116 часов.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, практической подготовки 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. Контроль самостоятельной работы обучающихся входит в учебную нагрузку преподавателей.

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 квалифицированных рабочих, служащих на 1 и 2 курсах обучения.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, на первом и втором курсах по 2 часа из ОУДБ 0.7 «Физическая культура» и на 3, 4 курсе ОП.09 «Физическая культура» в объеме 40 часов, и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Практическая подготовка 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 и производственной практики.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса.

Практическая подготовка может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся. Аттестация по итогам практической подготовки проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или модуль, 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.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО. Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена, который является обязательным условием, закрепленным во ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.

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». Изучение новых 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 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.