

СОГЛАСОВАНО

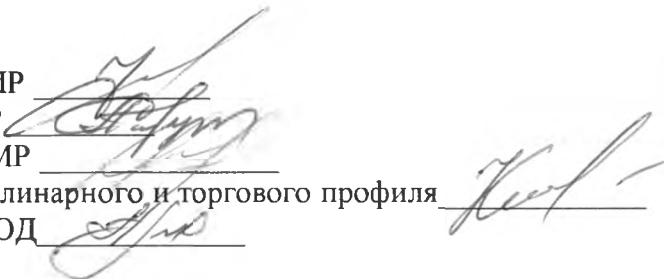
Зам. директора по УПР _____

Зам. директора по УР _____

Зам. директора по НМР _____

Председатель МО кулинарного и торгового профиля _____

Председатель МО ООД _____



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ _____

Л.И.Непогода

«16» 06 2020 г.



с изменениями от 1.07.2020
(ФЗ №403 от 02.12.2019г)

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
базовой подготовки

Квалификация: *Техник - технолог*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения на базе
среднего общего образования-

2 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	32	3	4	-	2	-	11	52
II курс	32	5	3	-	2	-	10	52
III курс	17	7	6	4	1	6	2	43
Всего	81	15	13	4	5	6	23	147

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс	
						В том числе				1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16,5 нед.	4 сем. 13,5 нед.
						Лекций	Лабораторных и практических занятий, вкл. семинары	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6\5\1	777	259	518	160	358	0	74	88	226	96	15	19	
ОГСЭ.01	Основы философии	0\0\3\0\0\0	72	24	48	36	12	0	0	0	48	0	0	0	
ОГСЭ.02	История	3\0\0\0\0\0	72	24	48	36	12	0	48	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0\Д\3\3\Э\0\0	243	81	162	0	162	0	0	50	48	64	0	0	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3\Д\3\3\Д\3\3\Д\3	243	81	162	8	154	0	26	38	32	32	15	19	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	0\0\Д\3\0\0\0	147	49	98	80	18	0	0	0	98	0	0	0	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1\1\1	312	104	208	132	76	0	58	58	60	0	0	32	
ЕН.01	Математика	Д\3\0\0\0\0\0	87	29	58	48	10	0	58	0	0	0	0	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0\0\0\0\0\3	48	16	32	24	8	0	0	0	0	0	0	32	
ЕН.03	Химия	0\0\Э\0\0\0	177	59	118	60	58	0	0	58	60	0	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	9\19\13	4293	1095	3198	1108	1052	30	444	682	290	768	579	435	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1\76	1350	450	900	574	326	0	264	198	108	134	88	108	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0\Д\3\0\0\0\0	102	34	68	54	14	0	0	68	0	0	0	0	
ОП.02	Физиология питания	Д\3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0\0\0\Э\0\0	90	30	60	30	30	0	0	0	0	60	0	0	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	90	30	60	20	40	0	0	0	0	0	0	60	
ОП.05	Метрология и стандартизация	0\0\0\0\Д\3\0	63	21	42	26	16	0	0	0	0	0	42	0	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0\0\0\0\0\Д\3	72	24	48	38	10	0	0	0	0	0	0	48	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0\0\Д\3\0\0\0	210	70	140	100	40	0	0	80	60	0	0	0	
ОП.08	Охрана труда	3\0\0\0\0\0	48	16	32	24	8	0	32	0	0	0	0	0	

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ\0\0\0\0\0	102	34	68	48	20	0	68	0	0	0	0	0
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов	Г\0\0\0\0\0	90	30	60	30	30	0	60	0	0	0	0	0
ОП.11	Деловая культура	0\0\ДЗ\0\0\0	72	24	48	28	20	0	0	0	48	0	0	0
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	0\0\0\0\Э\0	180	60	120	60	60	0	0	0	0	74	46	0
ОП.13	Организация производства предприятий общественного питания	0\ДЗ\0\0\0\0\0	75	25	50	44	6	0	0	50	0	0	0	0
ОП.14	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э\0\0\0\0\0	108	36	72	48	24	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	8\12\7	2943	645	2298	534	726	30	180	484	182	634	491	327
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2\1\1	324	84	240	72	96	0	0	240	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\0	252	84	168	72	96	0	0	168	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2\1\1	330	86	244	76	96	0	0	244	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0\ДЗ\0\0\0\0\0	258	86	172	76	96	0	0	172	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0\З\0\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	0\З\0\0\0\0\0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0\З\1	870	194	676	150	208	30	0	0	182	494	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0\0\0\ДЗ\0\0	582	194	388	150	208	30	0	0	182	206	0	0
УП.03	Учебная практика	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	0\0\0\ДЗ\0\0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0\З\1	711	129	582	110	148	0	0	0	0	140	442	0

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	01010101Д30	387	129	258	110	148	0	0	0	0	140	118	0	
УП.04	Учебная практика	01010101Д30	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	01010101Д30	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2111	246	58	188	48	68	0	0	0	0	0	0	188	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	01010101Д3	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	0	116	
УП.05	Учебная практика	01010101Д3	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	01010101Д3	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2111	246	58	188	48	68	0	0	0	0	0	49	139	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	01010101Д3	174	58	116	48	68	0	0	0	0	0	49	67	
УП.06	Учебная практика	01010101Д3	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	01010101Д3	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0211	216	36	180	30	42	0	180	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ профессии 11176 Бармен	Д3010101010	108	36	72	30	42	0	72	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика	Д3010101010	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	
ПП.07	Производственная практика	3/0/0/0/0/0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	
	Всего по циклам		5382	1458	3924	1400	1486	30	576	828	576	864	594	486	
ПДП	Преддипломная практика	01010101Д3												4нед	
ПА	Промежуточная аттестация													5нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация													6нед	
Консультации на 1 студента по 4 часа в год									дисциплин и МДК	468	684	576	576	270	342
									учебной практики	36	72	0	180	180	72
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1.Выполнение дипломной работы: 19 мая 2023г.- 16 июня 2023г. (всего 4 недели) Защита дипломного проекта: 16 июня 2023г.- 30 июня 2023г. (всего 2 недели)									Производственной практики (по профилю	72	72	0	108	144	72

специальности)						
Преддипломной практики	0	0	0	0	0	144
экзаменов	3	3	2	3	2	2
диф. зачетов	5	5	2	4	4	5

**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	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
22	Лаборатория химии	Лаборатория химии
22	Кабинет экологических основ природопользования и естествознания	Кабинет экологических основ природопользования
27	Лаборатория :Учебная кухня ресторана	Учебный кулинарный цех
32	Мастерская Хлебопечение	
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	Лаборатория: Учебный кондитерский цех	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) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г. (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014г. №33234).

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).

Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование. Качество освоения учебных дисциплин и модулей оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и модулей, как традиционными методами, так и с помощью информационных технологий. Промежуточную аттестацию проводят за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину или профессиональный модуль, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности Технология продукции общественного питания.

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

В рамках основной профессиональной образовательной программы обучающимся предстоит освоение рабочей профессии 16399 Официант, 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.

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 профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

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 (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – не более 10.

Предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Вид государственной итоговой аттестации - дипломное проектирование.

Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (864ч) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл (новая дисциплина «Русский язык и культура речи») - 98ч.

- общепрофессиональные дисциплины (новые дисциплины «Товароведение пищевых продуктов», «Деловая культура», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Организация производства предприятий общественного питания») - 484ч.

- Междисциплинарные курсы в рамках профессиональных модулей ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) - 282ч.