

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, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА (семестр)			Объем образовательной программы в часах, в том числе								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (часов в семестр)							
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	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. 17 н.	2 сем. 24 н.	3 сем. 17 н.	4 сем. 24 н.	5 сем. 17 н.	6 сем. 25 н.	7 сем. 17 н.	8 сем. 24 н.	
								Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные работы										Консультации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Всего по циклам				5904	194	5458	1294	3812	258	94	180	612	864	612	864	612	864	612	864
ОД.00	Общеобразовательный цикл				2124	0	2052	786	1266	0	0	72	474	634	414	530	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	4			84		84	30	54			18	20	20	22	22				
ОД.02	Литература			4	210		210	100	110				40	56	40	74				
ОД.03	История			2	140		140	90	50				70	70						
ОД.04	Обществознание	4			144		144	96	48			18			74	70				
ОД.05	География			4	72		72	36	36						36	36				
ОД.06	Иностранный язык	4			210		210	20	190			18	50	50	42	68				
ОД.07	Математика	4			340		340	100	240			18	90	90	62	98				
ОД.08	Информатика			2	144		144	44	100				46	98						
ОД.09	Физическая культура		1,3	2,4	210		210	8	202				52	60	40	58				
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2	68		68	38	30					68						
ОД.11	Физика			4	108		108	58	50						54	54				
ОД.12	Химия			4	210		210	100	110				50	66	44	50				
ОД.13	Биология			2	72		72	36	36				36	36						
ЭК.00	Элективные курсы				40	0	40	30	10	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0	0
ЭК.01	Основы проектной деятельности в том числе выполнение индивидуального проекта		2		40		40	30	10				20	20						

ПА ОД	Промежуточная аттестация				72						72				72					
ПП	Профессиональная подготовка				3708	194	3406	508	2546	258	94	108	138	212	198	262	612	864	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				708	120	570	164	380	0	26	18	138	32	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиология, 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			68	12	56	16	28		12	18	36	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной 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 жизнедеятельности			4	72		72	18	54							72				
ОП.09	Физическая культура		5,7	6,8	70	4	66	2	64								20	20	14	16
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		5		34	4	30	8	18		4						34			
ОП.11	Предпринимательская деятельность			7	36	10	26	10	16										36	
ОП.12	Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий			5	38	10	28	10	18								38			
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8	56	10	46	14	28		4									56
ОП.14	Основы организации рекламной деятельности		6		36	6	30	12	18									36		
ОП.15	Организация производства предприятий общественного питания		5		34	4	30	10	18		2						34			

ПА ОП	Промежуточная аттестация				18						18		18							
П.00	Профессиональный цикл				3000	74	2836	344	2166	258	68	90	0	180	162	190	486	736	562	684
ПМ.00	Профессиональные модули				2910	74	2836	344	2166	258	68	90	0	180	144	190	468	718	544	666
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				288	6	282	42	206	30	4	18	0	180	108	0	0	0	0	0
МДК01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		32	2	30	16	14					32						
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	40		40	8	2	30				40						
МДК01.03	Организация деятельности повара		2		36	4	32	18	10		4			36						
УП.01	Учебная практика			2	72		72		72					72						
ПП.01	Производственная практика		3		108		108		108						108					
ПА.01	Промежуточная аттестация	3			18						18			18						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				586	10	576	74	432	60	10	18	0	0	36	190	360	0	0	0
МДК02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		3		36		36	16	20						36					
МДК02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	154	10	144	58	16	60	10					154				
УП.02	Учебная практика			5	144		144		144						36	108				
ПП.02	Производственная практика		5		252		252		252							252				
ПА.02	Промежуточная аттестация	4			18						18					18				

ПА.04	Промежуточная аттестация	6			18							18						18			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				1030	30	1000	108	778	84	30	18	0	0	0	0	0	0	0	364	666
МДК05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7	48		48	20	28											48	
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	276	16	260	44	130	66	20									132	144
МДК05.03	Организация деятельности кондитера		7		40	4	36	28	4		4									40	
МДК05.04	Формовка хлебобулочных изделий			8	54	10	44	16	4	18	6										54
УП.05	Учебная практика			8	252		252		252											144	108
ПП.05	Производственная практика		8		360		360		360												360
ПА.05	Промежуточная аттестация	8			18							18									18
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация				90							90			18		18	18	18	18	18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				72		72														72
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена с 16.06.2027г. по 30.06.2027г.		Всего										1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
				дисциплин и МДК								612	774	486	756	234	378	270	306		
				учебной практики								-	72	-	36	108	252	144	108		
				производственной практики								-	-	108	-	252	216	180	360		
				экзаменов								-	1	1	4	1	1	1	1		
								2	8	3	6	4	6	4	6						

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	
32	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 сформирован в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, ред. от 12.08.2022г.). Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 13 общеобразовательных дисциплин (ОД), 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, обществознанию, 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». 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.