

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР \_\_\_\_\_

Зам.директора по УР \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БТПИТ

 Л.В.Мантула

«16» июня 2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Брянский техникум питания и торговли»

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.(1к)

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
			По профилю специальности	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	3	0	0	1	0	11	52
II курс	26,5	6	6	0	2,5	0	11	52
III курс	22,5	2	15	0	2,5	0	10	52
IV курс	20	2	7	4	2	6	2	43
<b>ИТОГО</b>	<b>106</b>	<b>13</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 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	Курсовых работ	Консультации									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	<b>Всего по циклам</b>				<b>5832</b>	<b>224</b>	<b>5320</b>	<b>1490</b>	<b>1884</b>	<b>60</b>	<b>50</b>	<b>288</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>856</b>	<b>612</b>	<b>800</b>
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>608</b>	<b>796</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>474</b>	<b>524</b>	<b>240</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык	4			72		72	20	52			18	18	18	18	18				
ОД.02	Литература			4	108		108	70	38				28	36	20	24				
ОД.03	История			2	136		136	80	56				62	74						
ОД.04	Обществознание	2			108		108	50	58			18	36	72						
ОД.05	География			3	72		72	36	36						72					
ОД.06	Иностранный язык			2	108		108	28	80				50	58						
ОД.07	Математика	4			232		232	52	180			18	56	70	54	52				
ОД.08	Информатика			2	108		108	58	50				50	58						
ОД.09	Физическая культура		1	2	72		72	4	68				36	36						
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2	68		68	38	30				34	34						
ОД.11	Физика	4			108		108	58	50			18			36	72				
ОД.12	Химия			3	108		108	58	50					68	40					
ОД.13	Биология			1	72		72	36	36				72							
<b>ЭК..00</b>	<b>Элективные курсы</b>				<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЭК.01	Основы проектной деятельности в том числе выполнение индивидуального проекта		1		32		32	20	12				32							



ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5			106	10	96	32	60		4	18				70	36			
ОП.08	Охрана труда			2	42	6	36	26	10					42						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	104	6	98	22	76						32	72				
ПА ОП	Промежуточная аттестация				72							72		18			18	18	18	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>3006</b>	<b>106</b>	<b>2774</b>	<b>384</b>	<b>456</b>	<b>60</b>	<b>38</b>	<b>126</b>	<b>50</b>	<b>208</b>	<b>308</b>	<b>470</b>	<b>426</b>	<b>570</b>	<b>260</b>	<b>714</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>2646</b>	<b>106</b>	<b>2414</b>	<b>384</b>	<b>456</b>	<b>60</b>	<b>38</b>	<b>126</b>	<b>50</b>	<b>208</b>	<b>308</b>	<b>470</b>	<b>426</b>	<b>570</b>	<b>260</b>	<b>354</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				<b>236</b>	<b>10</b>	<b>208</b>	<b>66</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>236</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3к	34		34	24	10						34					
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3к	76	10	66	42	20		4				76					
УП.01	Учебная практика			3	36		36								36					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3		72		72								72					
ПА.01	Промежуточная аттестация	3			18							18			18					
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</b>				<b>398</b>	<b>12</b>	<b>368</b>	<b>66</b>	<b>88</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>398</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

	<b>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>																			
МДК02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4к	34	34	24	10							34					
МДК02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4к	166	12	154	42	78	30	4				166					
УП.02	Учебная практика			4	36	36									36					
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		4		144	144									144					
ПА.02	Промежуточная аттестация	4			18							18			18					
ПМ.03	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				<b>282</b>	<b>16</b>	<b>248</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>282</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных блюд, закусок сложного ассортимента			5к	32	32	16	16							32					

МДК03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5к	88	16	72	24	44	4							88			
УП.03	Учебная практика			5	36		36										36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		5		108		108										108			
ПА.03	Промежуточная аттестация	5			18							18					18			
ПМ.04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				<b>260</b>	<b>16</b>	<b>226</b>	<b>60</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>260</b>	<b>0</b>
МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7к	34		34	22	12										34	
МДК04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7к	100	16	84	38	42	4									100	
УП.04	Учебная практика			7	36		36												36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		7		72		72												72	
ПА.04	Промежуточная аттестация	7			18							18							18	

ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				408	20	370	58	92	30	10	18	0	0	0	0	0	408	0	0
МДК05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6к	42		42	18	24									42		
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6к	168	20	148	40	68	30	10							168		
УП.05	Учебная практика			6	36		36											36		
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)		6		144		144											144		
ПА.05	Промежуточная аттестация	6			18							18						18		
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				354	20	316	34	60	0	6	18	0	0	0	0	0	0	0	354
МДК06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			8	120	20	100	34	60		6									120
УП.06	Учебная практика			8	36		36													36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		8		180		180													180
ПА.06	Промежуточная аттестация	8			18							18								18



ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				708	12	678	60	72	0	6	18	50	208	72	72	144	162	0	0
МДК07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий			2	150	12	138	60	72		6		50	100						
УП.07	Учебная практика			4	252		252							108	72	72				
ПП.07	Производственная практика			6	288		288										144	144		
ПА.07	Промежуточная аттестация	6			18							18						18		
ППП	Производственная практика (преддипломная)			8	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
ГИА.01	Подготовка к защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				144		144													144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				72		72													72
													1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
<b>Государственная итоговая аттестация</b> Выпускная квалификационная работа 1.1 Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19.05.2027 г. по 16.06.2027г. 1.2 Демонстрационный экзамен Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен с 16.06.2027г. по 30.06.2027г.					<b>Всего</b>		<b>Дисциплин и МДК</b>						612	720	414	540	288	522	450	270
							<b>Учебной практики</b>						0	108	108	108	36	36	36	36
							<b>Производственной практики</b>						0	0	72	144	252	288	72	324
							<b>Экзаменов</b>						0	2	1	4	2	3	3	1
							<b>Дифференцированных зачетов</b>						2	6	4	5	2	4	3	4
							<b>Зачетов</b>						1	0	1	0	3	1	2	1

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ кабинета	Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)	Перечень кабинетов (ФГОС СПО, примерная программа)
33	Мастерская Интернет маркетинг	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
21	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
27	Лаборатория: Учебная кухня ресторана	Лаборатория: Учебная кухня ресторана
36	Мастерская Поварское дело	
22	Кабинет экологических основ природопользования и естествознания Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Лаборатория химии	Кабинет экологических основ природопользования Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Лаборатория химии
30	Мастерская Ресторанный сервис	Кабинет организации обслуживания
34	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Кабинет организации хранения и контроль запасов сырья
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда Электронный стрелковый тир	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
35	Мастерская Кондитерское дело	Учебный кондитерский цех
32	Мастерская Хлебопечение	
14	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
42	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет социально – экономических дисциплин
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный комплекс
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	
Библиотека	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал	Актовый зал	Актовый зал

#### **4. Пояснительная записка**

Рабочий учебный план по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

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 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).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, физике; 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 общий гуманитарный и социально-экономический цикл увеличен на 46 часов и направлен на углубление знаний обучающихся по соответствующим дисциплинам; объем времени, отведенный на математический и общий естественно-научный цикл увеличен на 8 часов, за счет которых и за счет перераспределения остальных часов введена дисциплина ЕН.03 Математика, направленная на улучшение счетных и аналитических навыков студентов; объем времени, отведенный на общепрофессиональный учебный цикл увеличен на 180 часов и направлен на расширение и углубление знаний студентов по основным дисциплинам; объем времени, отведенный на профессиональные модули увеличен на 1062 часа и направлен на углубление знаний и практических навыков обучающихся.

Профессиональный модуль Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривает освоение рабочей профессии 12901 Кондитер, рекомендуемой ФГОС по специальности.

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента.