

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР

Зам.директора по УР




УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГАОУ БТИПТ

 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 – 2 года 10 мес.(2к)

На базе среднего 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	24,5	9	6	0	1,5	0	11	52
II курс	22,5	2	15	0	2,5	0	10	52
III курс	20	2	7	4	2	6	2	43
ИТОГО	67	13	28	4	6	6	23	147

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		
							Обучение по дисциплинам, МДК, практикам	в том числе					1 сем. 17 н.	2 сем. 24 н.	3 сем. 17 н.	4 сем. 25 н.	5 сем. 17 н.	6 сем. 24 н.	
								Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовых работ (проектов)	Консультации								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
	Всего по циклам				4464	234	4014	920	1112	60	50	216	612	864	612	900	612	864	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				478	42	418	130	288	0	0	18	32	32	68	76	188	82	
ОГСЭ.01	Основы философии		5		48	6	42	34	8								48		
ОГСЭ.02	История		3		48	6	42	34	8						48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5	4		134	20	114	20	94			18				44	90		
ОГСЭ.04	Физическая культура		1,3,5	2,4,6	168		168	12	156				32	32	20	32	32	20	
ОГСЭ.05	Психология общения		6		62	10	52	30	22									62	
ПА ОГСЭ	Промежуточная аттестация				18							18					18		
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл				188	26	162	84	78	0	0	0	0	0	64	124	0	0	
ЕН.01	Химия			4	80	10	70	30	40							80			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3	64	10	54	24	30						64				
ЕН.03	Математика		4		44	6	38	30	8							44			
ПП	Профессиональная подготовка				3798	166	3434	706	746	60	50	198	580	832	480	700	424	782	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				792	60	660	334	314	0	12	72	250	126	54	130	164	68	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1	68	6	62	32	30				68						

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4			68	8	60	30	30			18				68		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2			110	6	104	50	50		4	18	72	38				
ОП.04	Организация обслуживания			5	80	6	74	40	34								80	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5			110	10	100	52	44		4	18				44	66	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6	68	8	60	50	10									68
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3			106	10	96	32	60		4	18		70	36			
ОП.08	Охрана труда			1	42	6	36	26	10				42					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1	68		68	22	46				68					
ПА ОП	Промежуточная аттестация				72							72		18	18	18	18	
П.00	Профессиональный цикл				3006	106	2774	372	432	60	38	126	330	706	426	570	260	714
ПМ.00	Профессиональные модули				2646	106	2414	372	432	60	38	126	330	706	426	570	260	354
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				236	10	208	66	30	0	4	18	0	236	0	0	0	0
МДК01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2к	34		34	24	10					34				
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2к	76	10	66	42	20		4			76				
УП.01	Учебная практика			2	36		36							36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2		72		72							72				
ПА.01	Промежуточная аттестация	2			18							18		18				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				398	12	368	66	88	30	4	18	0	398	0	0	0	0

МДК02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2к	34		34	24	10					34				
МДК02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2к	166	12	154	42	78	30	4			166				
УП.02	Учебная практика			2	36		36							36				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		2		144		144							144				
ПА.02	Промежуточная аттестация	2			18							18		18				
ПМ.03	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				282	16	248	40	60	0	4	18	0	0	282	0	0	0
МДК03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных блюд, закусок сложного ассортимента			3к	32		32	16	16					32				
МДК03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3к	88	16	72	24	44		4			88				
УП.03	Учебная практика			3	36		36							36				
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		3		108		108							108				
ПА.03	Промежуточная аттестация	3			18							18		18				
ПМ.04	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				260	16	226	60	54	0	4	18	0	0	0	0	260	0

ПА.06	Промежуточная аттестация	6			18						18						18			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				708	12	678	60	72	0	6	18	330	72	144	162	0	0		
МДК07.01	Технология приготовления хлебобулочных изделий		1	150	12	138	60	72		6		150								
УП.07	Учебная практика		2	252		252						180	72							
ПП.07	Производственная практика		4	288		288								144	144					
ПА.07	Промежуточная аттестация	4		18							18					18				
ППП	Производственная практика (преддипломная)		6	144	0	144	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	216		
ГИА.01	Подготовка к защите выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы			144		144												144		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы, демонстрационного экзамена			72		72												72		
												1 курс		2 курс		3 курс				
Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа 1.1 Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19.05.2025 г. по 16.06.2025г. 1.2 Демонстрационный экзамен Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен с 16.06.2025г. по 30.06.2025г.												Всего	Дисциплин и МДК		432	450	288	522	450	270
													Учебной практики		180	144	36	36	36	36
													Производственной практики		0	216	252	288	72	324
													Экзаменов		0	3	2	3	3	1
													Дифференцированных зачетов		4	5	3	4	3	4
													Зачетов		0	1	1	2	2	1

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

№ кабинета	Название кабинета (организация)	Название кабинета (ФГОС, примерная программа)
16	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
21	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
27 36	Лаборатория: Учебная кухня ресторана Мастерская Поварское дело	Лаборатория: Учебная кухня ресторана
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 организации хранения и контроль запасов сырья	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Кабинет организации хранения и контроль запасов сырья
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
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	
44	Электронный стрелковый тир	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 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 Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

При реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен социально-экономический профиль.

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 16472 Пекарь, 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.