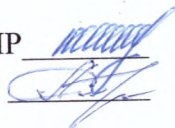
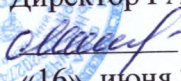


СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УПР
Зам.директора по УР



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.(2к)

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	38	2	0	0	1	0	11	52
II курс	25,5	7	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
ИТОГО	106	13	28	4	8	6	34	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. 17н.	2 сем. 24н.	3 сем. 17н.	4 сем. 24н.	5 сем. 17н.	6 сем. 25н.	7 сем. 17н.	8 сем. 24н.
								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	20	21
	Всего по циклам				5940	240	5412	1466	1964	60	50	288	612	864	612	864	612	900	612	864
ОУД.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	1404	542	862	0	0	72	482	620	154	220	0	0	0	0
ОУДБ.00	Базовые учебные дисциплины				802	0	802	342	460	0	0	36	324	384	50	44	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	4			78		78	36	42			18	18	20	20	20				
ОУДБ.02	Литература			4	118		118	80	38				34	30	30	24				
ОУДБ.03	Родной язык		2		32		32	8	24					32						
ОУДБ.04	Иностранный язык	2	1		134		134	10	124			18	50	84						
ОУДБ.05	История			2	118		118	80	38				44	74						
ОУДБ.06	Физика			2	98		98	50	48				56	42						
ОУДБ.07	Астрономия			1	36		36	30	6				36	0						
ОУДБ.08	Физическая культура		1	2	118		118	8	110				52	66						
ОУДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2	70		70	40	30				34	36						
ОУДП.00	Профильные учебные дисциплины				562	0	562	170	392	0	0	36	118	218	104	122	0	0	0	0
ОУДП.10	Химия	4			166		166	100	66			18	0	72	44	50				
ОУДП.11	Информатика			2	110		110	30	80				60	50						
ОУДП.12	Математика	4			286		286	40	246			18	58	96	60	72				
ЭК.00	Элективный курс				40	0	40	30	10	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0
ЭК.01	Основы проектной деятельности		1		40		40	30	10				40							

	в том числе выполнение индивидуального проекта																			
ПА ОУД	Промежуточная аттестация				72						72		18		54					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				478	42	418	130	288	0	0	18	0	0	32	32	132	76	188	18
ОГСЭ.01	Основы философии		7		48	6	42	34	8									48		
ОГСЭ.02	История		5		48	6	42	34	8							48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	6		134	20	114	20	94			18						44	90	
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,5,7	4,6,8	168	0	168	12	156					32	32	22	32	32	18	
ОГСЭ.05	Психология общения		5		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	0	0	124	0	64	
ЕН.01	Химия			6	80	10	70	30	40								80			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8	64	10	54	24	30										64	
ЕН.03	Математика		6		44	6	38	30	8								44			
ПП	Профессиональная подготовка				3798	172	3428	710	736	60	50	198	130	244	426	612	480	700	424	782
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				792	66	654	338	304	0	12	72	130	72	32	142	54	130	164	68
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1	56	6	50	30	20			0	56							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			68	8	60	30	30			18						68		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2			86	6	80	56	20		4	18	32	54						
ОП.04	Организация обслуживания			7	80	6	74	40	34										80	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			110	10	100	52	44		4	18						44	66	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8	68	8	60	50	10										68	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5			106	10	96	32	60		4	18				70	36			
ОП.08	Охрана труда			1	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	

П.00	Профессиональный цикл				3006	106	2774	372	432	60	38	126	0	172	394	470	426	570	260	714
ПМ.00	Профессиональные модули				2646	106	2414	372	432	60	38	126	0	172	394	470	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	0	236	0	0	0	0	0
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					
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	0	0	398	0	0	0	0
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					

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	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				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	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				354	20	316	34	60	0	6	18	0	0	0	0	0	0	0	354
МДК06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8	120	20	100	34	60	0	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	0	172	158	72	144	162	0	0

МДК07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий			3	150	12	138	60	72		6			100	50										
УП.07	Учебная практика			4	252		252							72	108	72									
ПП.07	Производственная практика			6	288		288									144	144								
ПА.07	Промежуточная аттестация	6			18							18					18								
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8	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		4 курс						
Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа 1.1 Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19.05.2026 г. по 16.06.2026г. 1.2 Демонстрационный экзамен Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен с 16.06.2026г. по 30.06.2026г.													Всего	Дисциплин и МДК				612	756	378	540	288	522	450	270
														Учебной практики				0	72	144	108	36	36	36	36
														Производственной практики				0	0	72	144	252	288	72	324
														Экзаменов				0	2	1	4	2	3	3	1
														Дифференцированных зачетов				3	4	3	5	3	4	3	4
														Зачетов				1	1	1	1	1	2	1	2

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

№ кабинета	Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)	Название кабинета (ФГОС СПО, примерная программа)
16	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
Актальный зал	Актальный зал	Актальный 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 формируется в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, ред. 11.12.2020г.) Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 12 дисциплин (ОУД), из них: 9 общих дисциплин – русский язык, литература, родной язык, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия; 3 дисциплины из соответствующих профилю обучения– информатика, химия, физика; элективный курс – основы проектной деятельности. При этом на базовом уровне изучаются дисциплины: русский язык, литература, родной язык, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, физика (ОУДБ); на углубленном (профильном) уровне изучаются дисциплины: информатика, химия, математика (ОУДП). 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, химии, 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 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.