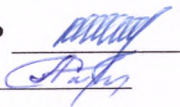


СОГЛАСОВАНО

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
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник – технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев (4к)
На базе основного общего образования
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	37	1	2	-	1	-	11	52
II курс	36	2	1	-	2	-	11	52
III курс	29	5	6	-	2	-	10	52
IV курс	18	5	6	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				815	271	544	131	413	0	0	0	85	194	103	69	27	66
ОГСЭ.01	Основы философии		8		72	24	48	40	8	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ОГСЭ.02	История		4		72	24	48	40	8	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	6	3,5	4	243	81	162	0	162	0	0	0	34	40	52	36	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,5,7	4,6,8	355	118	237	12	225	0	0	0	51	57	51	33	27	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			4	73	24	49	39	10	0	0	0	0	49	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				311	104	207	100	107	0	0	0	0	63	144	0	0	0
ЕН.01	Математика			5	66	22	44	36	8	0	0	0	0	0	44	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4	95	32	63	24	39	0	0	0	0	63	0	0	0	0
ЕН.03	Химия			5	150	50	100	40	60	0	0	0	0	0	100	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл				4274	1101	3173	993	1112	60	242	296	260	300	365	759	549	402
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				1315	440	875	469	406	0	242	116	180	104	67	48	92	26
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1	102	34	68	34	34	0	68	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания			1	48	16	32	20	12	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			8	87	29	58	28	30	0	0	0	0	0	0	0	32	26
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7			90	30	60	20	40	0	0	0	0	0	0	0	60	0
ОП.05	Метрология и стандартизация		4		63	21	42	20	22	0	0	0	42	0	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3	76	25	51	43	8	0	0	0	51	0	0	0	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	100	35	65	51	14	0	0	0	0	0	40	25	0	0
ОП.08	Охрана труда			1	48	16	32	28	4	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Товароведение пищевых продуктов			1	90	30	60	40	20	0	60	0	0	0	0	0	0	0
ОП.10	Предпринимательская деятельность			2	72	24	48	24	24	0	0	48	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Бухгалтерский учёт в общественном питании			3	131	44	87	41	46	0	0	0	87	0	0	0	0	0
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания			1	75	25	50	30	20	0	50	0	0	0	0	0	0	0

ОП.13	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			102	34	68	30	38	0	0	68	0	0	0	0	0	0
ОП.14	Безопасность жизнедеятельности			4	156	52	104	30	74	0	0	0	0	104	0	0	0	0
ОП.15	Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий		6		75	25	50	30	20	0	0	0	0	0	27	23	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули				2959	661	2298	524	706	60	0	180	44	232	298	711	457	376
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4			366	90	276	72	96	0	0	0	44	232	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4	258	90	168	72	96	0	0	0	44	124	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		4		72		72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4		36		36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6			344	100	244	76	96	0	0	0	0	0	82	162	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		5	6	272	100	172	76	96	0	0	0	0	0	82	90	0	0
УП.02	Учебная практика		6		36		36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		6		36		36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	6			902	190	712	150	208	30	0	0	0	0	252	460	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		5	6	578	190	388	150	208	30	0	0	0	0	216	172	0	0
УПОЗ	Учебная практика		6		144		144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		6		180		180	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и	7			640	130	510	100	128	30	0	0	0	0	0	53	457	0

ПА	Промежуточная аттестация																5 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена																6 нед
Консультации на по 4 часа в год на 1 обучающегося каждой учебной группы Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа 1.1 Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19.05.2024 г. по 16.06.2024г. 1.2 Демонстрационный экзамен Защита дипломной работы, демонстрационный экзамен с 16.06.2024г. по 30.06.2024г.		Всего	дисциплин и МКД	612	720	612	684	612	432	324	324						
			учебной практики	0	36	0	72	0	180	108	72						
			производственной практики (по профилю специальности)	0	72	0	36	0	216	144	72						
			производственной практики (преддипломной)	0	0	0	0	0	0	0	144						
			экзаменов	0	2	0	4	0	3	2	2						
			дифференцированных зачётов	5	4	3	3	2	3	1	4						

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ кабинета	Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)	Перечень кабинетов (ФГОС СПО)
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
35	Мастерская Кондитерское дело	Учебный кондитерский цех
36	Мастерская Поварское дело	
32	Мастерская Хлебопечение	
30	Мастерская Ресторанный сервис	
22	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
44	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
47	Лаборатория метрологии и стандартизации	Лаборатория метрологии и стандартизации
37	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
44	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 по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234);

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).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП по специальности Технология продукции общественного питания определен естественнонаучный профиль.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, ред. от 29.06.2017г.). Учебный план, в части общеобразовательного цикла, содержит 12 общеобразовательных учебных 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 предметных областей – информатика, химия, право; элективный курс – основы проектной деятельности. При этом на базовом уровне изучаются 9 дисциплин: русский язык, литература, родной язык, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, право (ОУДБ); на углубленном (профильном) уровне изучаются 3 дисциплины: информатика, химия, математика (ОУДП). В учебном плане предусмотрено выполнение

обучающимися индивидуального творческого проекта.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки специалистов среднего звена на 1 и 2 курсах обучения. Освоение общеобразовательных дисциплин завершается промежуточной аттестацией: в форме экзамена по русскому языку, математике, химии; 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.

Часы вариативной части использованы на: введение дополнительных занятий по ОГСЭ.04 Физическая культура (75ч), согласно приказа Министерства образования и науки РФ №1994 от 03.06.2011г., приказа департамента образования и науки Брянской области №1511 от 08.07.2013г. и новый предмет ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи (49ч), необходимый современному грамотному специалисту; на увеличение часов на обязательные общепрофессиональные дисциплины, учебные сборы и введение новых общепрофессиональных дисциплин «Товароведение пищевых продуктов», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация производства предприятий общественного питания» (458 часов); на введение нового междисциплинарного курса МДК 04.02 Организация деятельности кондитера и на увеличение объема материала по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей ПМ.03 и ПМ.04, а именно МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (282ч) в целях углубления и расширения знаний обучающихся.

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

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий».

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