

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ

«БАТ им. Героя России А.С. Зайцева»

В.В. Ковалев

« 16 » 2023 год



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования

**Жуковского филиала**  
**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Брянский аграрный техникум им. Героя России А.С.Зайцева»**

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

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
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	<b>106</b>	<b>20</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля (семестр)				Объем образовательной программы в часах, в том числе								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Другие формы контроля	Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				промежуточная	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
								Обучение по дисциплинам, МДК, практикам	В том числе				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
									Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия		консультации	17нед т.	21.5не д. т. +2нед. УП+ 0.5ПА	13.5не д. т.+3не д.ПП+ 0.5нед. ПА	21не д.т.+ 1нед .УП + 2ПА	6.5нед.т. +3нед.У П+7нед. ПП+0.5н ед.ПА	10.5не д.т.+7н ед.УП +6нед. ПП+ 0.5 нед.П А	7.5нед т+4нУ П+5нП П+0.5п а	8.5нед .т.+3н ед.УП +10не д.ПП+ 0.5ПА + 2ГИА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл					2052 (2124 с п/а)		2052	1139	913			72	474	632	416	530				
ОУДБ	Базовые учебные дисциплины					1521		1521	887	634			54	370	456	334	361				
ОУДБ.01	Русский язык и литература (в том числе)	4			1,2,3	285		285	245	40			18	56	81	62	86				
	Русский язык					114		114	94	20				28	30	26	30				
	Литература					171		171	151	20				28	51	36	56				
ОУДБ.02	Иностранный язык		1	2,3		171		171	20	151				54	58	59					
ОУДБ.03	Обществознание (включая экономику и право)	4				171		171	141	30			18				171				
ОУДБ.04	История			3	1,2	171		171	141	30				58	60	53					
ОУДБ.05	Физическая культура		1,3	2,4		171		171	8	163				42	39	46	44				
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	72		72	40	32				36	36						
ОУДБ.07	Математика	4			1,2,3	228		228	114	114			18	52	66	50	60				
ОУДБ.08	Физика			3	2	108		108	58	50					44	64					
ОУДБ.09	География			2		72		72	52	20					72						
ОУДБ.10	Экология			1		72		72	68	4				72							
ОУДП.00	Профильные учебные дисциплины					351		351	190	161			18	44	136	52	119				
ОУДП.11	Информатика			2	1	108		108	30	78				44	64						
ОУДП.12	Химия	4			3	171		171	108	63			18			52	119				
ОУДП.13	Биология			2		72		72	52	20					72						
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины					180		180	62	118				60	40	30	50				
ДУД.14	Основы проектной деятельности			4	2,3	72		108	28	80					28	12	32				
ДУД.15	Астрономия			4	3	36		36	18	18						18	18				
ДУД.16	Родной язык			1		36		36	18	18				36							

ДУД.17	Основы финансовой грамотности			2		36							24	12							
ПП	Профессиональная подготовка					3600 (3708 с п/а)	206	1630	568	764	148	150	108	138	212	198	262	612	864	612	792
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл					690 ( 708 с п/а)	120	570	164	380	0	26	18	138	32	36	72	126	128	50	108
ОП.01	Основы микробиологии, 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			1	68	12	56	16	28		12	18	36	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной 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		50	6	44	12	26		6						50			
ОП.11	Предпринимательская деятельность				7	36	10	26	10	16										36	
ОП.12	Кулинарный дизайн		5			56	12	44	16	28								56			
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8		56	10	46	14	28		4									56
ОП.14	Экологические основы природопользования		6			36	6	30	12	18									36		
П.00	Профессиональный цикл					2910 ПМ (3000 с п/а)	80	1030	392	366	148	124	90	0	180	162	190	486	736	562	684
ПМ.00	Профессиональные модули					2910 ПМ (3000 с п/а)	80	1030	392	366	148	124	90	0	180	162	190	486	736	562	684
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*					108 МДК (288 с пр)	6	102	48	22	16	16									
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2ком		36		36	18	18					36						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2ком		72	6	66	30	4	16	16			72						

УП.01	Учебная практика			2		72								72						
ПП.01	Производственная практика		3			108									108					
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	3				18						18			18					
	<b>Всего часов с учетом практик и п/а</b>					<b>306</b>						<b>18</b>								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>					<b>190</b> <b>МДК</b> <b>(586 с пр)</b>	<b>16</b>	<b>174</b>	<b>74</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>28</b>								
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		3	4ком		36		36	16	20					36					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			4ком		154	16	138	58	16	36	28				154				
УП.02	Учебная практика		4	5		144										36	108			
ПП.02	Производственная практика		5			252											252			
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5				18						18					18			
	<b>Всего часов с учетом практик и п/а</b>					<b>604</b>						18								
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента</b>					<b>250</b> <b>МДК</b> <b>(538 с пр)</b>	<b>20</b>	<b>230</b>	<b>92</b>	<b>78</b>	<b>32</b>	<b>28</b>								
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусоч			6ком		54		54	28	26								54		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусоч			6ком		196	20	176	64	52	32	28						196		
УП.03	Учебная практика			6		108												108		
ПП.03	Производственная практика		7			180													180	
ПМ.3.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7				18						18							18	
	<b>Всего часов с учетом практик и п/а</b>					<b>556</b>						18								
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента</b>					<b>108</b> <b>МДК</b> <b>(468 с пр)</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>18</b>							
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			5ком		36		36	16	20							36			
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			5ком		72	8	64	28	18	12	6					72			

УП.04	Учебная практика			6		144												144			
ПП.04	Производственная практика		6			216												216			
ПМ.4.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6				18						18						18			
	Всего часов с учетом практик и п/а					486						18									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различного ассортимента					418 МДК (1030 с пр)	30	388	120	192	40	36									
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различного ассортимента			8ком	7	48		48	20	28									48		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различного ассортимента			8ком	7	370	30	340	100	164	40	36							172	198	
УП.05	Учебная практика			8	7	252													144	108	
ПП.05	Производственная практика		8			360														360	
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8				18						18								18	
	Всего часов с учетом практик и п/а					1048						18									
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72														72	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 05.06 по 28.06)					72														72	
						5904							1 курс			2 курс		3 курс		4 курс	
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (с 14.06.2024 по 27.06.2024)						Всего	Дисциплин и МДК					612	774	486	756	234	378	270	306		
							учебной практики					-	72	-	36	108	252	144	108		
							производст. практики					-	-	108	-	252	216	180	360		
							экзаменов					-	1	1	4	1	1	1	1		
							дифф. зачетов					3	6	3	3	3	5	1	4		
							зачетов					3	-	3	1	3	6	1	1		

### 3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Товароведения продовольственных товаров
4.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	Иностранного языка
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля
	<b>Залы:</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Жуковского филиала ГБПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева» 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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 3-й и 4-й уровни квалификации;
- 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;
- Технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).
- Правила и нормы СанПиН 2.4.3.2554-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы СПО – ППССЗ или ППКРС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям.



## **Организация учебного процесса и режим занятий:**

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Начало занятий – 1 сентября.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе; продолжительность занятий – 90 минут (группировка парами). В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет обязательных аудиторных занятий, на первом и втором курсах по 2 часа из ОУДБ 0.5 « Физическая культура» и на 3, 4 курсе добавляется дисциплина «Физическая культура» в объеме 40 часов, и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Формы и процедуры текущего контроля знаний – экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа и др.

Для обучающихся предусматриваются консультации в рамках тех дисциплин, которые считаются наиболее трудноусваиваемые. Определены формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, коллективные, устные и письменные). Консультации проводятся во внеучебное время, согласно расписания, утвержденного директором техникума.

Практика является обязательным разделом ППКРС, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС состоит из двух этапов:

учебной практики -684ч. и производственной практики - 1080 ч.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному графику учебного процесса. Практика предусмотрена после изучения междисциплинарного курса каждого профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

Для реализации текущей и промежуточной аттестации разрабатывается и утверждается техникумом фонд оценочных средств, в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, профессионального модуля.

Рабочий учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

В соответствии с рабочим учебным планом обязательное обучение составляет 5904 часа: по дисциплинам общеобразовательного цикла- 2052 часа; по дисциплинам общепрофессионального цикла - 726 часов, профессионального цикла - 2874 часа, по учебной практике - 684 часа, по производственной практике – 1080 часов.

Общеобразовательный цикл профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ППКРС среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены: 2 курс – по русскому языку и литературе, математике, обществознанию и химии (профильная дисциплина). По русскому языку и математике – в письменной форме, по обществознанию и химии – в устной форме.

За счет вариативной части объем времени, отведенный на общепрофессиональный цикл, увеличен на 270 часов на новые дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», «Предпринимательская деятельность», «Кулинарный дизайн», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экологические основы природопользования», т.к. изучение этих 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 342 часа объем времени, отведенный на профессиональный цикл. Он использован на увеличение часов МДК и практики по профессиональному модулю 5. 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.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о ГИА, утвержденным директором техникума. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы и демонстрационного экзамена, который является обязательным условием освоения профессий из списка ТОП-50). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствующем локальном акте техникума с учетом ПООП.