

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
«Балашихинский техникум»

И.А. Шакарянц

« 03 » 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Балашихинский техникум»

(наименование образовательного учреждения)

по профессии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

согласовано
ген. директор Васильевская А.Ю.



Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

1. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования **ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»** разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016г. N 44828, Устава ГБПОУ МО «БТ», утвержденного приказом министра образования Московской области от 02.02.2016 г. № 293, Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденное постановлением Правительства РФ от 18.07.2008 г № 543, Типового положением об учреждении общеобразовательных учреждений, утвержденное постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 № 196, Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968

«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

3. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

4. Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования сформирован с учетом технического профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказы Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312, от 20.08.2008г. №241 и от 30.08.2010г. №889) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в

образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007г. №03-1180).

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программ по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)- 39 нед.: - промежуточная аттестация 2 нед.; - каникулярное время 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, от 29.05.2007г.№03-1180. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, химии. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

5 . Вариативная часть ОПОП **1296** часа использована на увеличение объема времени дисциплин по общему гуманитарному и социально-экономическому циклу- **115 часов**, по математическому и общему естественнонаучному циклу-**4 часа**, по общепрофессиональному циклу-**137 часов**, по профессиональному циклу-**896 часов** в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения Кроме того из вариативной части **144 часа направлено** на прохождение преддипломной практики.

6. Объем часов по дисциплине «Физическая культура» реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

7. По завершении изучения междисциплинарных курсов предусмотрены экзамены: МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» (6 семестр), МДК.04.01 «Технология приготовления сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (6 семестр), МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии «Повар» (2 и 4 семестры). По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), по итогам проверки которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

8. Дифференцированные зачеты, зачеты и экзамены проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса.

9. Выполнение курсовых проектов (работ) является видом учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла, которые реализуются в пределах времени, отведенного на его изучение. Предусмотрены курсовые проекты (работы) по профессиональному модулю: ПМ.04 «Организация и ведение процесса приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

10. Консультации предусмотрены за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию на учебную группу на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

11. На самостоятельные работы студентов отведено-91 час.

12. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам. Учебная практика в объеме 9 недель предусмотрена: по ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:1 неделя-5 семестр, по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»- 1 неделя- 5 семестр, по ПМ.03 «Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»- 1 неделя-6 семестр, по ПМ.04 «Организация и ведение

процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»- 1 неделя -6 семестр, 1 неделя -7 семестр, по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания »- 1 неделя -7 семестр, по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»: 1 неделя - 2 семестр, 2 недели – 4 семестр.

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 19 недель реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности: ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 1 неделя (5 семестр); ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 1 неделя (5 семестр); ПМ.03 «Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 3 недели (6 семестр); ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 3 недели (6-7семестры); ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - 1 неделя (7 семестр); ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» - 2 недели (8 семестр), ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»-3недели-2 семестр и 5 недель- 4 семестр.

Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно – 4 недели (8 семестр).

13. В период прохождения учебной практики, предусмотренной в рамках ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», студенты осваивают одну или несколько рабочих профессий из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО: повар, кондитер.

В процессе обучения, при сдаче зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов успеваемость студентов определяется оценками “отлично”, ”хорошо”, ”удовлетворительно” и “неудовлетворительно”.

14. В период обучения после 6 семестра во время летних каникул с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

15. Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению техникума демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности базовой подготовки и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом ГБПОУ МО «БТ».

При необходимости учебное заведение может вносить изменения в содержание учебного плана (изменение последовательности изучения дисциплин и междисциплинарных курсов, форм проведения промежуточной аттестации, использования вариативной части и т.д.) и пояснительной записки.

Зам по УПР:

Г.В.Еремина

2. План учебного процесса

Перечень учебной дисциплины		Промежуточная аттестация					Объем образовательной программы							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс								
Код	Наименование	экзамены	зачеты	диф. зачеты	курсов. проекты	другие формы контроля	Трудоемкость							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр							
							В том числе						17 недель									24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24,5 недели	17 недель	24,5 недели
							всего	самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателем	лабораторные и практические занятия	курсовой проект	учебная практика																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22							
	Образовательный цикл	3	0	10	1	3	147 6		140 4	380	20			72	35 8	55 4	20 8	35 6										
	Базовые учебные дисциплины	2	0	8	1	2	108 5		103 1	243	20			54	28 4	42 3	16 0	21 8										
ОУД.01	Русский язык	1		1			90		78	0				12	17	24	26	23										
ОУД.02	Литература			2			123		117	0				6	17	22	16	68										
ОУД.03	Иностранный язык			1			123		117	117				6	17	38	23	45										
ОУД.04	История			2			123		117	0				6	34	22	32	35										
ОУД.05	Физическая культура		1*	1*			123		117	116				6	51	72												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			0		1	70		70	0					51	19												

ОУД.07	Обществознание (вкл. экономику и право)			1			241		235	0				6	51	10 9	34	47				
ОУД.08	Естествознание (вкл. химию, биологию)	1		1	1		156		144	10	20 *			12	29	98	29					
ОУД.09	Астрономия					1	36		36	0					17	19						
	Профильные учебные дисциплины	1	0	2	0	0	352		334	98				18	57	10 9	48	13 8				
ОУД 10	Математика	1		1			246		234	0				12	34	26	48	13 8				
ОУД.11	Информатика			1			106		100	98				6	23	83						
	Дополнительные учебные дисциплины	0	0	0	0	1	39		39	39					17	22						
ОУД. 12	Основы учебно- исследовательской деятельности			0		1	39		39	39					17	22						
	Профессиональная подготовка	13	1	11	2	5	410 4	91	289 7	128 8	30	32 4	68 4	10 8	25 4	31 0	40 4	50 8	61 2	88 2	61 2	52 2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	–	0	4	0	1	547	12	527	370				8			64	68	11 9	19 8	98	
ОГСЭ.01	Основы философии			1			58	2	54	0				2					26	32		
ОГСЭ.02	История					1	51	2	49	0									27	24		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профдеятельности			2			192	3	185	185				4			32	34	20	56	50	

ОГСЭ.04	Физическая культура		5*	1*			188	3	185	185						32	34	26	48	48		
ОГСЭ.05	Психология общения			1			58	2	54	0				2				20	38			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	2	0	0	184	3	177	46				4			50	55	26	53		
ЕН.01	Экологические основы природопользования			1			38	1	35	10				2			18	20				
ЕН.02	Химия			1			146	2	142	36		21		2			32	35	26	53		
П.00	Профессиональный цикл	13	1	5	2	4	337 3	76	219 3	872	30	32 4	68 4	96	25 4	31 0	29 0	38 5	46 7	63 1	51 4	52 2
ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины	2	1	4	0	4	749	21	716	321				12	22 1	10 0	15 5	97			11 8	58
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1			70	2	66	32				2	70							
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов сырья					1	102	2	100	34					51	51						

ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания			1			70	2	66	28				2	51	19						
ОП. 04	Организация обслуживания					1	65	2	63	34							65					
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1		1			102	3	97	42				2						66	36	
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности			1			74	2	72	24										52	22	
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					1	96	2	94	72					11	30	26	29				
ОП. 08	Охрана труда	1					38	1	33	10				4	38							
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности					1	68	2	66	15							68					
	Адаптивные дисциплины																					
ОП. 10	Эффективное поведение на рынке труда/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			1			64	3	59	30				2			64					
ПМ. 00	Профессиональные модули	11	0	1	2	0	262	55	147	551	30	32	68	84	33	21	13	28	46	63	39	46

ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						175	2	89	33		36	36	12					17 5			
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1					55	1	51	18				3					55			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1					42	1	38	15				3					42			
УП. 01	Учебная практика		1*				36												36			
ПП. 01	Производственная практика		1*				36												36			
	Квалификационный* экзамен						6							6					6			

<p>ПМ. 02</p>	<p>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</p>						188	3	101	42			36	36	12					188			
<p>МДК. 02.01</p>	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	1					42	1	38	17			36	36	3					42			

МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1				68	2	63	25				3				68			
УП. 02	Учебная практика		1*			36											36			
ПП. 02	Производственная практика		1*			36											36			
	Квалификационный*экзамен					6							6				6			

<p>ПМ. 03</p>	<p>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</p>					380	4	220	90			36	10 8	12						10 4	27 6		
<p>МДК. 03.01</p>	<p>Организация процессов приготовления, подготовк и к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	1				87	1	83	40					3						39	48		

МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1				143	3	137	50				3				65	78		
УП. 03	Учебная практика		1*			36												36		
ПП. 03	Производственная практика		1*			108												108		
	Квалификационный*экзамен					6							6					6		

<p>ПМ. 04</p>	<p>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</p>				72		498	30 *	276	116	30 *	72	10 8	12							35 5	14 3	
<p>МДК.04.0 1</p>	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	1		1	130	15 *	112	37	15 *	3	87	43											

МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1		1		182	15*	164	79	15*			3						160	22	
УП. 04	Учебная практика		1*			72													36	36	
ПП. 04	Производственная практика		1*			108													72	36	
	Квалификационный* экзамен					6							6							6	

<p>ПМ. 05</p>	<p>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</p>						253	3	166	70			36	36	12							25	3
<p>МДК.05.0 1</p>	<p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	1					68	1	64	30					3							68	

МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1				107	2	102	40				3						10 7
УП. 05	Учебная практика		1*			36													36
ПП. 05	Производственная практика		1*			36													36
	Квалификационный* экзамен					6							6						6
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					464	7	301	80			14 4	12						46 4
МДК.06.0 1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			1		314	7	301	80				6						31 4
УП. 06	Учебная практика					–													–
ПП. 06	Производственная практика		1*			144													14 4
	Квалификационный *экзамен					6							6						6

--

Экзаменов		1	0	1	3	4	2	4	1
Диф. зачетов		1	7	1	5	1	3	2	1
Зачетов		0	0	0	0	0	-	-	1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	Информационных технологий в профессиональной деятельности
3	Социально-экономических дисциплин
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Мастерская
1.	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2.	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Стадион
3	Тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

