

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
М.И. Староверова  
приказ №30/о от «25» февраля 2020 г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
«Братский торгово-технологический техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
(программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих)

#### 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар,  
Кондитер

Форма обучения: очная  
Срок освоения ОП: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

2020г.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
1	2	3	4	5	6	8	9
I курс	35	2	3	1	0	11	<b>52</b>
II курс	31	4	5	1	0	11	<b>52</b>
III курс	26	4	8	3	0	11	<b>52</b>
IV курс	20	4	13	2	2	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>112</b>	<b>14</b>	<b>29</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>





### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет математики
3	Кабинет химии и биологии
4	Кабинет истории и обществознания
5	Кабинет иностранного языка
6	Кабинет технологии кулинарного производства
7	Кабинет технологии кондитерского производства
8	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
	<b>Лаборатории:</b>
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория - Учебный кондитерский цех
3	Лаборатория - Учебный кухня ресторана
	<b>Учебно - производственная мастерская ( кондитерский цех)</b>
	<b>Учебно - производственная мастерская ( кафе)</b>
	<b>Учебно - производственная мастерская (столовая)</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Братский торгово-технологический техникум" разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 44898 от 22.12.2016 г.);
2. Примерной ООП СПО ТОП-50 УМК ПООП СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016г. №2/16-з).
6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
7. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";<sup>89</sup> [Письмом](#) Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
8. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013 года «Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;
10. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года « Об итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных организаций»;
11. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 941-мр от 22.09.2014 года « О внесении изменений в распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года »;

Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе 52 недели, на 2 – 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели. Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю и 6 академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, в

зависимости от темы или типа урока возможно группирование уроков парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются преподавателем, мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале, педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 12-15 человек. Учебная практика проводится рассредоточенно по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания обучающихся на практике. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах Учреждения.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования ([часть 3 статьи 68](#) Федерального закона об образовании). Основная образовательная программа среднего общего образования разработана на основе ФГОС СОО, Конституции Российской Федерации, Конвенции ООН о правах ребенка. Для реализации

требований ФГОС среднего полного общего образования в пределах ОП СПО использованы программы одобренные решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з)

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального учебного цикла, а также отдельных дисциплин профессионального учебного цикла образовательной программы.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС оценивается в процессе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Общеобразовательные дисциплины (предлагаемые ОО и выбранные абитуриентами) – 180 часов:

ОУД.18в Учебно-исследовательское проектирование – 48 аудиторных часов

ОУД.19в Рисование и лепка – 60 аудиторных часов

ОУД.20в Основы предпринимательской деятельности - 36 аудиторных часов

ОУД.21в Эффективное поведение на рынке труда - 36 аудиторных часов

#### 4.2. Формирование вариативной части ППКРС

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	3	4
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>158</b>	<b>129</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	72	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	12
ОП.05	Основы калькуляции и учета	10	10
ОП.09	Физическая культура	40	40
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>530</b>	<b>448</b>
ПП.01	Производственная практика		36
МДК.02.02	Приготовление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	60	30
ПП.02	Производственная практика	36	36
МДК.03.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента	44	30
ПП.03	Производственная практика	72	72
МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	46	24
ПП.04	Производственная практика	72	72



МДК.05.02	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	92	82
ПП.05	Производственная практика	108	108
	Учебные сборы		35
	<b>Всего</b>	<b>760</b>	<b>577</b>

- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – основы работы на ККМ и правила расчета с посетителями. Особенности организации кулинарного и кондитерского производства в регионе; особенности учета сырья и готовых изделий на предприятиях общественного питания города; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, введенных в действие на предприятиях города; особенности способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции населению, обслуживаемому в регионе.

- ОП.05 Основы калькуляции и учета – осуществление контроля прихода и расхода продуктов, ведение нормативно служебной документации, контрольных журналов, составление товарных отчетов.

- ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда – сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Братске и братском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.

- ОП.08 Безопасность жизнедеятельности -особенности организации гражданской обороны, защиты населения и территории города Братска и Братского района при стихийных бедствиях, при авариях на производственных объектах и проведение учебных сборов.

- ОП.09 Физическая культура. Легкая атлетика - 11 практических, гимнастика – 12 часов практические, баскетбол – 11 часов практические, ОФП – 9 часов практические, лыжная подготовка – 7 часов, ППФП – 12 часов практические.

- МДК.02.02 Приготовление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента. Теория - Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента; Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента; Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий; Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыры, муки разнообразного ассортимента; Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий , закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий , закусок из мяса мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

ЛПР: Приготовление горячих супов, горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыры, муки, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Практическая работа: работа с нормативной документацией, выполнение технологических задач.

- Производственная практика ПМ.02 (36 часов) – формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента их творческое оформление, эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос.

- МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента.

1. При освоении ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; добавлена вариативная часть – 8 часов для проведения ЛПР с целью обработки умений и приобретения практического опыта по освоению данного ПК.

2. При освоении ПК 3.3: Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к

2. При освоении ПК 3.3: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; добавлена вариативная часть – 6 часов для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд (в том числе группу теплых салатов, салатов с добавлением фруктов), 12 часов для проведения ЛПР с целью обработки умений и приобретения практического опыта по освоению данного ПК.

3. При освоении ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; добавлена вариативная часть – 10 часов для проведения ЛПР с целью обработки умений и приобретения практического опыта по приготовлению, документальному оформлению блюд данного ПК (холодных закусок разнообразного ассортимента, характерных данному региону).

- Производственная практика ПП.03 (36 часов) – формирование практического опыта по приготовлению салатов: теплых, с добавлением фруктов и сырья местного региона; приготовление закусок с использованием нерыбного водного сырья.

- МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

- лабораторная работа (20 часов)- Приготовление, оформление, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

- практические работы (4 часа) – расчет количества сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

- теория (8 часов)- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с использованием сырья местного региона.

- Производственная практика ПП.04 (36 часов) – формирование практического опыта по приготовлению десертов с карамелизированными фруктами, по приготовлению холодных и горячих десертов с использованием сырья местного региона, горячих десертов на основе сыра.

- МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Теория: изготовление и оформление тортов с использованием сырья местного региона; изготовление и оформление пирожных с использованием сырья местного региона.

ЛПР: приготовление тортов и пирожных с использованием сырья местного региона.

Практическая работа: расчет сырья по приготовлению тортов и пирожных с использованием сырья местного региона.

- ПП.05 Производственная практика (вариатив 108ч.) – приготовление изделий из дрожжевого и без дрожжевого теста, тортов и пирожных с использованием сырья местного региона.

#### **4.3. Формы проведения консультаций**

В общем гуманитарном и социально - экономическом, математическом и общем естественно научном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

#### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются

образовательным учреждением самостоятельно.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек оказание первой помощи в рамках учебных сборов 35 часов на 2 курсе обучения.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачёты и дифференцированные зачёты по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам. Экзамены проводятся по русскому языку и литературе. Русский язык, математике в письменной форме; по химии, безопасности жизнедеятельности в устной форме.

Экзамены:

- ОУД.01 Русский язык и литература. Русский язык (4 семестр)
- ОУД.03 Математика: алгебра, начала анализа, геометрия (4 семестр)
- ОУД.09 Химия (8 семестр)
- ОП.05 Основы калькуляции и учета (2 семестр)
- ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (6 семестр)
- МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента (5 семестр)
- МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (6 семестр)
- МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (8 семестр)

5 - Демонстрационных экзаменов.

Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом.

216 часов предусмотрены для проведения промежуточной аттестации.

Распределены по курсам следующим образом:

- на 1 курсе - 36 часов,
- на 2 курсе – 108 часов,
- на 3, 4 курсах – по 36 часов.

Количество зачётов и экзаменов по курсам и семестрам не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов в год и не более 10 зачётов в год, не считая физкультуры) и указано в плане учебного процесса.

#### **4.5. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена и письменной экзаменационной работы. Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного срока обучения. Время, отведенное на государственную итоговую аттестацию, составляет 72 часа.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» Проводится в форме Демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills. Тематика согласуется с национальным экспертом.