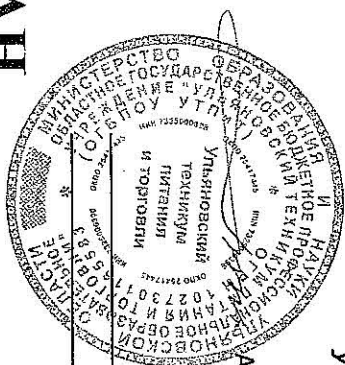


МК отделения "Сервис и туризм"  
председатель МК *А.А. Вечетверткова* Т.Ю.  
Протокол № 8 от 26.05.2020

Утверждаю  
Директор  
А.А.Красников



04.06.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное бюджетное профессиональное учреждение "Ульяновский техникум питания и торговли"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.16

Поварское и кондитерское дело

код

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

основное общее образование

*уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ*

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565



## Повседневная учебная программа

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образования Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Минобрнауки России № 464 от 14 июня 2013 г., Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован в Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Лишью или специальность среднего профессионального образования в сфере подготовки рабочих кадров и ППО Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ППО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259), Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных программ среднего профессионального образования по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (или иной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50; Уточненный Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Лишью или специальность среднего профессионального образования) (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем сертификации ФГЛАУ «ФИРО», Протокол №3 от 25 мая 2017г.), Устава техникума.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы могут участвовать методические организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и для осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой ИТССЗ.

При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

### Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов, в том числе:

объем образовательной нагрузки 4176ч. (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоения результатов обучения по ФГОС среднего образования), из них:

время, отведенное на освоение программ среднего образования - 1476 ч. (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоения результатов обучения по ФГОС среднего образования)

учебная и производственная практика - 1224ч.

преимущественная практика - 144ч.

государственная итоговая аттестация - 216ч.

промежуточная аттестация - 180ч.

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели - пятидневка.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Одна учебная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл;

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- математический и общий естественнонаучный цикл;

- общепрофессиональный цикл;

- профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули.

Профессиональные модули в плане учебного процесса представляются междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных учебных занятий - не менее 40 часов и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеучебных занятий в спортивной клубной, секциях, группах спортивного совершенствования).

В соответствии с ФГОС по специальности включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы для юношей - 70 % от общего объема времени. Для подготовки девочек это время используется для освоения специальных знаний.

В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено изучение в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы следующих учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающихся, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающихся, не относится ко времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается. Самостоятельная работа осуществляется в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума (ЭБС).

Объемы практических занятий и лабораторных работ исходят из разработанных техникумом рабочих программ.

Планом предусматриваются следующие виды практик: учебная и

производственная. Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности и обеспечивается последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по модулю «Выполнение работ по профессии «Ловар», «Кондитер» учебная и производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и предипломную практику. Предипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на ИА.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями. Объем нагрузки отводимой на практики - не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл.

Формы текущего контроля знаний: накопительные системы оценивания, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины, МК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированные зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), Зачеты и дифференцированные зачеты, промежуточные учебные планы, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождения практик. Завершающей формой подготовки по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен или зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен (квалификационный). Количество экзаменов в каждом году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и квалификационный экзамен по стандартам Борискиной Россия. Для проведения демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации, представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения экзаменационных работ. Процедура демонстрационного экзамена проходит на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО может составлять 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период в каждом учебном году, на 4-м курсе-2 недели в зимний период.

### Образовательный цикл

Специальность 43.02.15. Поварское, кондитерское дело распределена к естественнонаучному профилю.

Обучающиеся, получающие СПО по ИССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе. Объем образовательной программы СПО для программы подготовки квалификации рабочих, служащих, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоения результатов по ФГОС среднего общего образования). В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	96
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	64
ПМ.01.01	Производственная практика	36
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	92
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	64
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	26
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	88
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	98

дисциплин:

работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых вариативная часть циклов ОП.01 в количестве 1296 часов по согласованию с вариативной части определяются образовательной организацией.

образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули соответствие с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в объеме времени, отведенного на их освоение - 1796ч. Вариативная часть (не менее 30%-) Обязательная часть ПМРС по учебным циклам составляет не более 70% от общего профессионального или специальности: «Химия».

одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности – 39 часов

Дополнительные дисциплины, преподаваемые техникумом:

«Биология»-16ч, «География»-10ч.

36ч. введена за счет часов учебных дисциплин по выбору: «Информатика»-10ч, «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия», Дисциплины «Астрономия» - «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Общественно-образовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», уровень, и дополнительные, преподаваемые техникумом. Общими для включения в выборку из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОП.01 СПО (ПМРС) – общие и по теоретическое обучение - 1476 часа, образовательная организация распределяет на При формировании учебных планов по ПМРС учебное время, отведенное на каникулярное время – 11 недель.

расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, обучающуюся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из освоения ОП.01 СПО (ПМРС) при очной форме получения образования для лиц,

Анастасия Ивановна Федорова  
 Анна Владимировна  
 Е.А. Воронцов  
 17.09.2013

Заместитель директора по УР	И.Ю. Бесева	
Заместитель директора по УТР	Т.А. Бабина	
Председатели методических комиссий	Т.Н. Ерашкина	
Директор по персоналу ООО «Торговый Дом СМП»	Н.В. Филиппова	

Согласовано

Зкурс-26 часов

- Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий часов
- Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента - 2курс-26 часов
- Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок - 2курс-26 часов
- Приготовление изделий сложного ассортимента - 4курс - 38 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента - 4 курс - 24 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, изделий, закусок сложного ассортимента - 3курс-54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента - 4курс - 54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 4курс - 54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 2курс-14 часов
- Информационные технологии в профессиональной деятельности - 2-3 курс - 72 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 2курс-8 часов
- микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве - 2 курс - 8 часов
- информатика - 72 часа
- основы безопасности жизнедеятельности (базовая) - 1 курс- 24 часа
- если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8 - 10 человек: работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, культура и дисциплина по которым проводятся лабораторные работы и практические занятия на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, Физическая культура и дисциплина на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.
- Консультации по учебным дисциплинам общеобразовательного курса - за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.
- Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, Физическая культура и дисциплина на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.
- Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, Физическая культура и дисциплина на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

ассортимента		
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54
МДК. 06.01	Оперативное управление деятельностью персонала	90
МДК. 07.01	Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	102
МДК. 07.02	Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента	102
УП.07	Учебная практика	72
ПП.07	Производственная практика	36
	Промежуточная аттестация	180







ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	64	64	82	24	5		68	10	6	32
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	96	96	36	24	32		64	10	6	32
ОП.03	Техническое обслуживание организаций питания	3	64	64	26	34			64	10	6	32
ОП.04	Организация обслуживания	5	64	64	25	1	30		64	10	6	32
ОП.05	Основы экономики предприятия и маркетинга	6	96	96	48	42			64	10	6	32
ОП.06	Практика основы профессиональной деятельности	5	32	32	24	6			64	10	6	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	96	96	16	70			64	10	6	32
ОП.08	Охрана труда	6	32	32	20	10			64	10	6	32
ОП.09	Разрешительная деятельность	4	68	68	20	48			64	10	6	32
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	8	96	96	56	36			64	10	6	32
*			380	94	295	62	232	304	98	212	130	58
МДК	Профессиональный модуль	8	174	10	164	102	48	14	130	110	76	28
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и других assortimента	1	74	74	54	20			74	74	94	20
МДК.01.02	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	100	100	48	23	15		86	36	24	8
МДК*			74	74	54	20			74	74	94	20
УП.01.01	Учебная практика	РП	72	72					72	72	94	20
УП*			108	108					108	108	94	20
ПП.01.01	Производственная практика	РП	108	108					108	108	94	20
ПП*			354	354					354	354	94	20
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи горячих кулинарных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного assortimента	1	276	10	266	118	58	66	24			
МДК.02.02	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного assortimента	6	136	10	116	96	20					
МДК*			150	150	22	38	66	24				
УП.02.01	Учебная практика	РП	144	144					144	144	94	20
УП*			444	444					444	444	94	20
ПП.02.01	Производственная практика	РП	144	144					144	144	94	20
ПП*			1524	1524					1524	1524	94	20
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного assortimента	1	58	10	48	38	10					
МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного assortimента	5	124	10	114	68	12	56				
МДК*			36	36								
УП.03.01	Учебная практика	РП	36	36					36	36	94	20







ПП.07.01	Производственная практика	РП	час	144	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
ПП*																												
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен																											
	Экспертная комиссия																											
ПМ**																												
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практика		час	1204	нед	1204	нед	24	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Учебная практика		час	432	нед	432	нед	12	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Концентрированная		час	432	нед	432	нед	12	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Распределочная		час		нед		нед			час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Производственная (по профилю специальности) практика		час	792	нед	792	нед	22	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Концентрированная		час	792	нед	792	нед	22	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Распределочная		час		нед		нед			час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
ПП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (теоретическая)	РП	час	144	нед	144	нед	4	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Государственная специальная практика		час	216	нед	216	нед	6	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Подготовка выпускной квалификационной работы		час	144	нед	144	нед	4	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Защита выпускной квалификационной работы		час	72	нед	72	нед	2	нед	час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Подготовка к государственному экзамену		час		нед		нед			час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	Проведение государственных экзаменов		час		нед		нед			час	нед	час	нед	час	нед	час	нед											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																											
	в течение первого семестра по профилю																											
	консультации по ПП																											
	в течение периода обучения по профилю																											
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И РДК		3	4004	106	3978	2024	459	452	48	612	612	612	384	212	16	792	5	798	428	312	46	428	224	188	76		
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И РДК (с консультациями в период обучения по профилю)		3	4104	106	4078	2024	459	452	48	576	576	576	357	233	16	828	6	822	465	327	46	468	224	195	76		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																											
	Зачеты (без учета физ. культуры)																											
	Дифференциальные зачеты (без учета физ. культуры)																											
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																											
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																											

Экзамены (без учета физ. культуры)

Зачеты (без учета физ. культуры)

Дифференциальные зачеты (без учета физ. культуры)

Курсовые проекты (без учета физ. культуры)

Курсовые работы (без учета физ. культуры)

70

