

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

Утверждаю

директор

А.А.Красников

МК УГПС 43.00.00 "Сервис и туризм"
председатель МК *А.А.Абрамова*
Протокол № *№1* от 26.08.2024



29.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

1 Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | | | | |
|------|----------|------|-------|-------|-----------------|---------|-------|-------|----------------|--------|-------|-------|-------|---------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|----------------|-----|------|-------|----------------|-----|------|-------|--------|----------------|------|-------|-------|----------------|------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|-----------------|------|--------|-------|-----------------|-----|-------|-------|-------|--|
| | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 сент - 5 окт | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 окт - 2 ноя | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 дек - 4 янв | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26 янв - 1 фев | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23 фев - 1 мар | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30 мар - 5 апр | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 апр - 3 май | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29 июн - 5 июля | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27 июля - 2 авг | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- Обозначения:
- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
 - У Учебная практика
 - А Промежуточная аттестация
 - П Производственная практика
 - К Каникулы
 - Г Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс | Обучение по циклам и разделу "Физическая культура" | | | | | | Промежуточная аттестация | | | Практики | | | | | | ГИА | Каникулы | Всего | Студентов | Групп | |
|--------------|--|---------------------|-----------|---------------------|-----------|---------------------|--------------------------|----------|----------|--|----------|----------|---------------------------|----------|-----------|----------|-----------|------------|-----------|-------|------------|
| | Всего | | 1 сем | | 2 сем | | Всего | 1 сем | 2 сем | Учебная практика (Производственное обучение) | | | Производственная практика | | | | | | | | Проведение |
| | нед. | час. обяз. уч. зан. | нед. | час. обяз. уч. зан. | нед. | час. обяз. уч. зан. | | | | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | | | | | | |
| | нед. | час. обяз. уч. зан. | нед. | час. обяз. уч. зан. | нед. | час. обяз. уч. зан. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | | | |
| I | 36 | 1272 | 16 | 564 | 20 | 708 | | | | 3 | 1 | 2 | 2 | | 2 | | нед. | нед. | | | |
| II | 31 | 1075 | 12 | 422 | 19 | 653 | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 2 | 5 | 3 | 2 | | 11 | 52 | 50 | 2 | |
| III | 18 | 611 | 12 | 412 | 6 | 199 | 1 | | 1 | 8 | 5 | 3 | 13 | | 13 | 1 | 2 | 43 | 50 | 2 | |
| Всего | 85 | 2958 | 40 | 1398 | 45 | 1560 | 3 | 1 | 2 | 14 | 7 | 7 | 20 | 3 | 17 | 1 | 24 | 147 | | | |

| Индекс | Наименование целей, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--------|-------------------------|------------------|-----------------|--------------------|--------|----------------------------------|--------------|---------|--------------|---------|-----------|------------------------|-------------|--------------|----------|-------------|-------------|---------------------|---------------------|-----------|---------|-----------|---------------------|-----------|---------|---------------------|---------------------|-----------|---------|---------------------|---------|-----------|---------------------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|--|--|
| | | Экзамены | Зачеты | Дифференциальные зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Итого | Обязательная | Семестр | Консультации | Самост. | Консульт. | Семестр 1 16 нед | | | | | | | Семестр 2 20 нед | | | | | | | Семестр 3 12 нед | | | | | | | Семестр 4 19 нед | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | Обязательная | | в том числе | | Самост. | | | Семестр 1 16 нед | | | | Семестр 2 20 нед | | | | Семестр 3 12 нед | | | Семестр 4 19 нед | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | Теоретическое обучение | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. | Инд. проект | Инд. проект | Самост. об. на зан. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | Самост. | Консульт. | | |
| Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по учебным) | 3 | 1 | 10 | | | 1 | 1476 | | 1476 | 670 | 762 | 44 | | 408 | | 408 | 162 | 220 | 26 | | 454 | | 454 | 202 | 234 | 18 | | 276 | | 276 | 124 | 152 | | | 280 | | 280 | 156 | 124 | | | | | | | | |
| ОД ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | 3 | 1 | 10 | | | 1 | 1476 | | 1476 | 670 | 762 | 44 | | 408 | | 408 | 162 | 220 | 26 | | 454 | | 454 | 202 | 234 | 18 | | 276 | | 276 | 124 | 152 | | | 280 | | 280 | 156 | 124 | | | | | | | | |
| ОДБ Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.01 Русский язык | 4 | | | | | | | 72 | | 72 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.02 Литература | | | 4 | | | | | 108 | | 108 | 54 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.03 История | | | | 5 | | | | 136 | | 136 | 90 | 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.04 Обществознание | | | | | 5 | | | 72 | | 72 | 38 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.05 География | | | | | 2 | | | 72 | | 72 | 44 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | | | | 40 | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.06 Иностранный язык | | | | | | 3 | | 144 | | 144 | | 144 | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.07 Математика | 4 | | | | | | | 232 | | 232 | 156 | 76 | | 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.08 Информатика | | | | | | | | 144 | | 144 | 28 | 116 | | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.09 Физическая культура / Адаптивная физическая культура | | 1 | 2 | | | | | 72 | | 72 | 4 | 68 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.10 Основы безопасности и защиты Родины | | | | | 1 | | | 68 | | 68 | 22 | 46 | | 68 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.11 Физика | | | | | 2 | | | 108 | | 108 | 94 | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.12 Химия | | 3 | | | | | | 144 | | 144 | 50 | 64 | 30 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.13 Биология | | | | | 1 | | | 72 | | 72 | 42 | 30 | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ.14 Индивидуальный проект | | | | | | 3 | | 32 | | 32 | 12 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 9 | 1 | 19 | 1584 | | | | | | | 168 | 10 | 2 | 266 | | | | | | 156 | 10 | 146 | | | | | | 397 | 12 | 12 | 373 | 181 | 172 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|---|---|----|------|----|------|------|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|-----|----|----|-----|-----|-----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|---|---|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | 86 | 16 | 1482 | 736 | 468 | 278 | 2 | | | | 156 | 90 | 40 | 26 | 72 | 12 | | | 254 | 128 | 80 | 46 | 276 | 146 | | | | | | | 82 | 34 | 30 | 2 | 2 | 233 | 103 | 130 | | | | | | | | | | |
| ОП | Общепрофессиональный цикл | 4 | 1 | 9 | | | | 473 | 4 | 6 | 463 | 219 | 242 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | 2 | | | | 36 | | | 36 | 18 | 16 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | | 2 | | | | 36 | | | 36 | 20 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 1 | | | | | | 36 | | 2 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | | 4 | | | | 36 | | | 36 | 20 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 4 | | | | | | 32 | | | 32 | 18 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | 5 | | | | | | 36 | | 2 | 34 | 18 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | | | 5 | | 36 | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | 4 | | 36 | | | 36 | 12 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура / Адаптивная физическая культура | | | 4 | | 5 | | 40 | | | 40 | | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности | | | 5 | | | | 36 | 4 | | 32 | 24 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.11 | Эксплуатация контрольно-кассовой техники | | | 4 | | | | 36 | | | 36 | 18 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.12 | Организация обслуживания | 4 | | | | | | 41 | | 2 | 39 | 23 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности | | | 5 | | | | 36 | | | 36 | 25 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| П | Профессиональный цикл | 5 | | 10 | | | | 1111 | 82 | 10 | 1019 | 517 | 226 | 276 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | 5 | | 10 | | | | 1111 | 82 | 10 | 1019 | 517 | 226 | 276 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 1 | | 2 | | | | 180 | 10 | | 170 | 84 | 32 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | | 1 | | | 58 | 10 | | 48 | 24 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | 2 | | | 122 | | | 122 | 60 | 8 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика | | | | | | РП | 72 | | | 72 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика | | | | | | РП | 72 | | | 72 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | | | | | | | 324 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | Объем образовательной нагрузки | | | | |
|---------------------|------|---------|--------|-------|--------------------------------|---------|----------|--------------|------------------------|----------|-----|---------|--------------------------------|---------|--------------------------------|-------------|------------|----------|--------------|
| Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | ЦК | Обяз. часть | Вар. часть | | |
| Семестр 5 12 нед | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| число | Лек. | Семинар | зачеты | Итого | Объем образовательной нагрузки | Семестр | Консулт. | Обязательная | в том числе | | | | Объем образовательной нагрузки | Семестр | | | | Консулт. | Обязательная |
| | | | | | | | | | Теоретическое обучение | Практика | Лек | Семинар | | | | | | | |
| | | | | | 36.33 | | | 34.33 | | | | | | | | 36.5 | 33.17 | | |
| | | | | | 58 | | | 58 | 26 | 32 | | | | | | | | | |
| | | | | | 58 | | | 58 | 26 | 32 | | | | | | | | | |
| | | | | | 34 | | | 34 | 16 | 18 | | | | | | | | | |
| | | | | | 24 | | | 24 | 10 | 14 | | | | | | | | | |

| 20 | | 378 | 22 | 2 | 354 | 158 | 126 | 70 | | 219 | 20 | 199 | 97 | 16 | 86 | | 61,36% | 38,64% |
|----|--|-----|----|---|-----|-----|-----|----|--|-----|----|-----|----|----|----|--|--------|--------|
| | | 128 | 2 | 2 | 124 | 56 | 68 | | | | | | | | | | 324 | 149 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | 36 | | 2 | 34 | 18 | 16 | | | | | | | | | | 32 | |
| | | 18 | | | 18 | | 18 | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | 20 | | | 20 | | 20 | | | | | | | | | | 40 | |
| | | 18 | 2 | | 16 | 12 | 4 | | | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |
| | | 36 | | | 36 | 26 | 10 | | | | | | | | | | 41 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | |

| 20 | | 250 | 20 | | 230 | 102 | 58 | 70 | | 219 | 20 | 199 | 97 | 16 | 86 | | 648 | 463 |
|----|--|-----|----|--|-----|-----|----|----|--|-----|----|-----|----|----|----|--|-----|-----|
| | | 250 | 20 | | 230 | 102 | 58 | 70 | | 219 | 20 | 199 | 97 | 16 | 86 | | 648 | 463 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 104 | 76 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 26 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | 50 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----|--|--|-----|----|----|----|--|-----|----|-----|----|---|----|--|-----|-----|
| | | 114 | | | 114 | 40 | 28 | 46 | | 142 | 20 | 122 | 66 | 6 | 50 | | 160 | 160 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 32 |
| | | 114 | | | 114 | 40 | 28 | 46 | | 142 | 20 | 122 | 66 | 6 | 50 | | 128 | 128 |

| | | | | | | | | | | | | | | | Объем образовательной нагрузки | | | |
|--------------------|------------------|------------------|--------------------------------|----------|-----------|-----------------|----------------|-------------|--------------|--------------------------------|----------|-----------|-----------------|----------------|--------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | ЦК | Обяз. часть | Вар. часть | |
| Семестр 5 | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | | | | | |
| 12 нед | | | | | | | 6 нед | | | | | | | | | | | |
| число Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. проект | Объем образовательной нагрузки | Семестр. | Консульт. | Образовательная | в том числе | | | Объем образовательной нагрузки | Семестр. | Консульт. | Образовательная | в том числе | | | Обяз. часть | Вар. часть |
| | | | | | | | Теоретич. курс | Пр. занятия | Лаб. занятия | | | | | Теоретич. курс | Пр. занятия | Лаб. занятия | | |
| | | | час | | | 108 | нед | 3 | | | час | | 36 | нед | 1 | | 144 | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | 252 | нед | 7 | | 252 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 128 | 80 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 42 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 96 | 38 |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | 72 | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | 108 | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | 96 | 94 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | 64 | 94 |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | 72 | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | 72 | |
| | | | 136 | 20 | | 116 | 62 | 30 | 24 | | 77 | | 77 | 31 | 10 | 36 | 160 | 53 |
| | | | 34 | | | 34 | 24 | 10 | | | | | | | | | 32 | 2 |
| | | | 102 | 20 | | 82 | 38 | 20 | 24 | | 77 | | 77 | 31 | 10 | 36 | 128 | 51 |
| | | | час | | | 72 | нед | 2 | | | час | | 72 | нед | 2 | | 144 | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | 216 | нед | 6 | | 216 | |
| 4 | | | час | | | 180 | нед | 5 | | | час | | 576 | нед | 16 | | | |
| 2 | | | час | | | 180 | нед | 5 | | | час | | 108 | нед | 3 | | | |
| 2 | | | час | | | 180 | нед | 5 | | | час | | 108 | нед | 3 | | | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | | |
| 2 | | | час | | | | нед | | | | час | | 468 | нед | 13 | | | |
| 2 | | | час | | | | нед | | | | час | | 468 | нед | 13 | | | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | 36 | нед | 1 | | 36 | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | 36 | нед | 1 | | | |
| | | | час | | | | нед | | | | час | | | нед | | | | |
| | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | 434 | 22 | | 412 | 184 | 158 | 70 | | 219 | 20 | 199 | 97 | 16 | 86 | 2448 | 612 |
| 20 | | | 436 | 22 | 2 | 412 | 184 | 158 | 70 | | 219 | 20 | 199 | 97 | 16 | 86 | 2448 | 612 |

| Курс 3 | | | | | | | | | | | | | Объем образовательной нагрузки | | | | | | | | | |
|-----------|--------------|------------------|-----------------------|--------------------------------|----------|-----------|--------------|------------------------|-------------|--------------|------------------|-----------------------|--------------------------------|------------|-----------|--------------|------------------------|-------------|--------------|------------------|-----------------------|--|
| Семестр 5 | | | | | | Семестр 6 | | | | | | ЦК | Обяз. часть | Вар. часть | | | | | | | | |
| 12 нед | | | | | | 6 нед | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Число | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивидуальный проект | Объем образовательной нагрузки | Семестр. | Консульт. | Обязательная | в том числе | | | | | Объем образовательной нагрузки | Семестр. | Консульт. | Обязательная | в том числе | | | | | |
| | | | | | | | | Теоретическое обучение | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивидуальный проект | | | | | Теоретическое обучение | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивидуальный проект | |
| | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | 2 | | | | |
| | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | 2 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Пояснения учебному плану

– Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом 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); Приказом 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); Приказом Министерства 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 реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 01.03.2023 г. № 05-592), Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Министерства образования и науки российской Федерации от 20 февраля 2017 г. №06-156), Методическими рекомендациями по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50); Уточнениями 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 (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», Протокол №3 от 25 мая 2017г.), Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024 г. № 464 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Уставом техникума.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности,

предусмотренных программой ППКРС. При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 4428 часов, в том числе:

- объем образовательной нагрузки-3060ч.
- учебная и производственная практика- 1224ч.
- государственная итоговая аттестация- 36ч.
- промежуточная аттестация-108ч.

Начало учебного года с 1 сентября.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

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 зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули.

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

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме, обозначенном ФГОС СПО, обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов. Кроме указанного времени, техникум предусматривает дополнительно до 2 часов в неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях, группах спортивного совершенствования).

В соответствии с ФГОС по профессии включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности», 70 % от общего объема времени которой отведено на освоение основ военной службы для юношей. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний.

На самостоятельную учебную нагрузку выделяется не более 20% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося 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.

Предусматриваются виды практик: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов. 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, МДК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение

дисциплин, междисциплинарного курса и прохождения практик. Завершающей формой контроля 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 учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не превышает 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 в виде демонстрационного экзамена. 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 методике проведения экзаменационных работ. Процедура демонстрационного экзамена проходит на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по профессии СПО не менее 10 недель в каждом учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на 3-м курсе-2 недели.

Общеобразовательный цикл

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер распределена к естественно-научному профилю. Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин, модулей. При формировании учебных планов учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1476 часа (в том числе 72 часа промежуточной аттестации, заложенные в часы, отведенные на образовательную программу дисциплины), образовательная организация распределяет на общеобразовательные учебные дисциплины общеобразовательного цикла ПОП СПО (ППКРС) из обязательных предметных областей.

Период изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется техникумом самостоятельно. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин ПОП СПО (ППКРС).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение – 57 недель, промежуточная аттестация – 3 недели, каникулярное время – 22 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1476 часов, образовательная организация распределяет на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ПОП СПО (ППКРС).

При формировании учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», а также «Индивидуальный проект».

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия».

Реализация курса лекций «Россия-моя история» проходит за счет интеграции его в дисциплину «История».

В общеобразовательном цикле учебного плана самостоятельная работа не предусматривается.

Формирование структуры основной образовательной программы с учетом вариативной части

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение-1118 часов. Вариативная часть (около 20%)-612 часов, дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Вариативная часть циклов ОПОП, в количестве 612 часов, по согласованию с работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

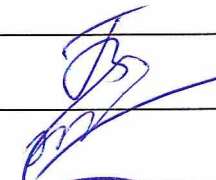



| Индекс | Наименование дисциплины или МДК | Количество часов |
|---------------|--|-------------------------|
| ОП.06 | Охрана труда | 3 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 5 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | 5 |
| ОП.09 | Физическая культура | 5 |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности | 36 |
| ОП.11 | Эксплуатация контрольно-кассовой техники | 41 |
| ОП.12 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 41 |
| ОП.13 | Организация обслуживания | 41 |
| ОП.14 | Основы финансовой грамотности | 36 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 26 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 50 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 64 |
| МДК.03.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 42 |
| МДК.03.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 38 |
| МДК.04.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 80 |
| МДК.05.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 16 |
| МДК.05.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 51 |

Консультации по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) профессионального цикла выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплину. 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 дисциплинам по которым проводятся лабораторные работы и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8 - 10 человек:

- информатика – 2 курс- 82 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2курс-54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 4курс -90 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок- 3курс-30 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 3 курс – 36 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий – 3курс – 60 часов

| Согласовано | | |
|---|--|--------------------|
| Заместитель директора по УР |  | Ю.Ю. Бесова |
| Заместитель директора по УПР |  | Т.С. Лобанова |
| Председатель методической комиссии |  | Т.Ю. Бесчетвертева |
| Директор ООО «Комбинат социального питания» |  | С.К. Кондрев |
| Департамент профессионального образования Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области |  | Е.А. Хохлова |