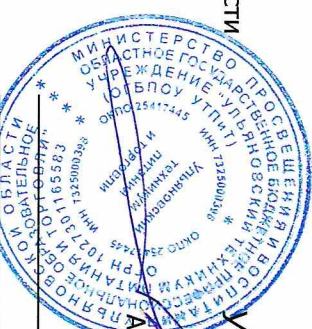


Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области

Утверждаю

Директор

А.А.Красников



29.08.2024

МК УПТС 43.00.00 "Сервис и туризм"
председатель МК *В.В. Бесчетвертнева* Т.Ю.
Протокол № 99 от 28.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее 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 СПССЗ

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

№ 1565

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
	8	14	15	21	22	28																																																						
II																																																												
III																																																												

Обозначения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам Учебная практика Подготовка к государственной итоговой аттестации

Промежуточная аттестация Производственная практика (по профилю специальности) Государственная итоговая аттестация

Каникулы Производственная практика (преддипломная) Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам										Промежуточная аттестация				Практики				ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	1 сем					2 сем					1 сем		2 сем		1 сем		2 сем							
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий					
I	28	980	12	434	16	546	2	4	2	2	2	7	2	5								11	52	
II	32	1100	12	412	20	688	2	1	1	4	3	3	5									10	52	
III	15	514	8	276	7	238	1	1	1	4	3	7	5									2	43	
Всего	75	2594	32	1122	43	1472	5	2	3	12	5	7	12	10	4	4	4	4	4	4	2	23	147	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3		Семестр 5		Семестр 6		Объем образовательной нагрузки	
8 нед	в том числе	7 нед	в том числе	ЦК		Обяз. часть	Вар. часть
Обязательная	Теоретическое обучение	Теоретическое обучение	Теоретическое обучение				
Пр. занятия	Лаб. занятия	Пр. занятия	Лаб. занятия				
Курс. проектир.	Объем образовательной нагрузки	Курс. проектир.	Курс. проектир.				
Самост.	Консульт.	Самост.	Консульт.				

34.5	36	34					
------	----	----	--	--	--	--	--

226	146	106	24	252	10	4	238	130	64	20	24	66,52%	13,48%
												1796	904

72	36	36										432	16
----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

36	36											20	16
----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

												52	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												164	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

36	36											164	
----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

												32	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												180	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

												144	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

												36	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

204	110	70	24	252	10	4	238	130	64	20	24	1184	808
-----	-----	----	----	-----	----	---	-----	-----	----	----	----	------	-----

												612	80
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

												64	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												96	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												32	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												68	44
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

												44	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												36	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

204	110	70	24	172	10	4	162	82	36	20	24	572	808
-----	-----	----	----	-----	----	---	-----	----	----	----	----	-----	-----

												66	108
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	-----

												30	44
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

												36	64
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

												120	156
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

												34	92
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

												86	64
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----

36	нед	1	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

144	нед	4	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

												144	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Семестр 5		Курс 3				Семестр 6				Объем образовательной нагрузки	
8 нед		в том числе		7 нед		в том числе		ЦК		Обяз.	Вар.
Обязательная	Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Обязательная	Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	часть	часть
68	50	14	4	98	10	88	56	12	20	67	99
32	26	6								32	
36	24	8	4	98	10	88	56	12	20	35	99
	нед			час		36	нед	1			36
	нед			час		72	нед	2			72
34	10	4	20							84	108
										32	54
34	10	4	20							52	54
36	нед	1		час		нед				72	
108	нед	3		час		нед				108	
102	50	52		74		74	26	24	24	100	86
102	50	52		74		74	26	24	24	100	86
	нед			час		нед					
	нед			час		108	нед	3			108
										68	136
										34	68
										34	68
	нед			час		нед				72	
	нед			час		нед				144	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

		Курс 3				Объем образовательной нагрузки							
		Семестр 5		Семестр 6		ЦК							
		8 нед.		7 нед.		Обл. часть							
		в том числе		в том числе		Вар. часть							
Преподаватель		Теоретическое обучение		Теоретическое обучение									
		Пр. занятия		Пр. занятия									
		Лаб. занятия		Лаб. занятия									
		Курс. проектир.		Курс. проектир.									
		Самост.		Самост.									
		Консульт.		Консульт.									
324	нед.	9	час	216	нед.	6							
72	нед.	2	час	36	нед.	1							
72	нед.	2	час	36	нед.	1							
	нед.		час		нед.								
252	нед.	7	час	180	нед.	5							
252	нед.	7	час	180	нед.	5							
	нед.		час		нед.								
	нед.		час	144	нед.	4	144						
	нед.		час	216	нед.	6							
	нед.		час	144	нед.	4	144						
	нед.		час	72	нед.	2	72						
	нед.		час		нед.								
	нед.		час		нед.								
	нед.		час		нед.								
				4									
				4									
				4									
276	146	106	24	248	10	238	130	64	20	24	1796	904	
276	146	106	24	252	10	4	238	130	64	20	1796	904	
						3							
						3							
						3							
						4							

Пояснения к 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 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, Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа 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); Приказа 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); Приказа 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 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 (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259), Методических рекомендаций 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), Методических рекомендаций 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; Уточнений 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.), 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 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 ППССЗ. При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 4464 часа, в том числе:

- объем образовательной нагрузки-2700ч.
- учебная и производственная практика- 1224ч.
- преддипломная 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 зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- 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 представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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 подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний. Так же 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».

Реализация курса лекций «Россия-моя история» проходит за счет интеграции его в дисциплину ОГСЭ.02 «История», на которую выделены часы за счет вариативной части.

На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающегося, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится 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).

Предусматриваются для специальности СПО – учебная практика и производственная практика (по профилю специальности), производственную практику (преддипломную).

Планом предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности и обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено освоение рабочих профессий «Повар», «Кондитер». В модуле «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» включается учебная и производственная практики.

Производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику. Преддипломная 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 ГИА.

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, 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 прохождение 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 (дипломная работа) и демонстрационный экзамен. 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 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 3-м курсе-2 недели в зимний период.

Обязательная часть по учебным циклам составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение -1796ч. Вариативная часть (не менее 30%)- 1296ч. 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 в количестве 1296 часов по согласованию с работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	60
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	64

ПП.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
УП.01.01	Учебная практика	72
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	27
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 ассортимента	99
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 текущей деятельностью подчиненного персонала	86
МДК. 07.01	Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	68
МДК. 07.02	Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента	68
МДК. 07.03	Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий	68
УП.07	Учебная практика	108
ПП.07	Производственная практика	108

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:

- Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве – 2 курс - 8 часов
- Информационные технологии в профессиональной деятельности–2-3 курс - 72 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2курс- 14 часов
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 4курс -54 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 3курс-54 часа

- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 4 курс – 24 часа
- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 4курс – 38 часов
- Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок- 2курс-26 часов
- Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента- 2курс-26 часов
- Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий- 3курс-26 часов

Согласовано		
Заместитель директора по УР		Ю.Ю. Бесова
Заместитель директора по УПР		Т.С. Лобанова
Председатель методической комиссии		Т.Ю. Бесчетвертева
Операционный шеф ресторанов группы компаний Славяне		Д.П. Кашин
Департамент профессионального образования Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области		Е.А. Хохлова