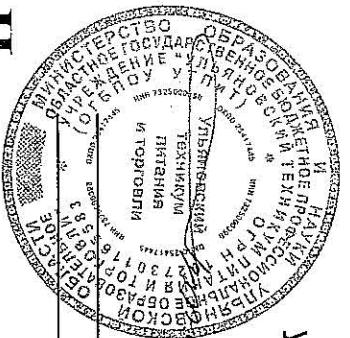


МК отдела "Сервис и туризм"  
председатель МК В.Д. Вечетвертнева Т.Ю.  
Протокол № 8 от 26.05.2020



Утверждаю  
Директор  
А.А. Красников

04.06.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное бюджетное профессиональное 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 2020

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

529-3



## 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, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ № 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 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».

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 (или) демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс 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 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 ППКРС 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 соответствие 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 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	96
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	44

	реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	64
ПТ.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
ПТ.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	54
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подразделения	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
ПТ.07	Учебная практика	108
ПТ.07	Производственная практика	108

Консультации по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) профессионального цикла выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплины. Консультации по учебным дисциплинам общеразвивающего 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, Практическая 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 курса - 8 часов - Информационные технологии в профессиональной деятельности - 2-3 курса - 72 часа - Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 2 курса - 14 часов

- Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 4курс -54 часа
- Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 3курс-54 часа
- Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 4 курс - 24 часа
- Процесс 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

Ю.Ю. Бесова		Заместитель директора по УР
Т.А. Баина		И.О. Заместителя директора по УПР
Т.Ю. Бечетвертёва		Председатели методических комиссии
Т.Н. Ерашкина		Директор по персоналу ООО «Торговый Дом СПП»
Н.В. Филипова		



2.9. 2016 г.  
11.09.2016 г.

Вместитель инициативы  
инициативы инициативы

Курс	Семестр	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Итого																																			
		Формы промежуточной аттестации					Нагрузка по видам взаимодействия с преподавателями																																								
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Объем образовательной нагрузки (с.р. + и.п.)	Консультации	Теоретическое обучение	Лекц. занятия		Семинар. занятия	Курс. проекты	Мини-проект (всех с.р.)																																
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
		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																													
ОП		ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																													
ПО		Психологическое образование																																													
*																																															
ОО		Основное общее образование																																													
*																																															
СО		Среднее (полное) общее образование																																													
ВД		Различные дисциплины																																													
*																																															
ПД		Профильные дисциплины																																													
*																																															
ПОС		Предметные ОО																																													
*																																															
ПТ		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																													
ОГС		Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																													
ОГС.01		Основы философии																																													
ОГС.02		История																																													
ОГС.03		Иностранный язык в профессиональной деятельности																																													
ОГС.04		Физическая культура																																													
ОГС.05		Психология общения																																													
*																																															
ЕН		Информационный и общий естественнонаучный цикл																																													
ЕН.01		Химия																																													
ЕН.02		Экологические основы природопользования																																													
*																																															
П		Профессиональный цикл																																													
ОП		Общепрофессиональные дисциплины																																													
ОП.01		Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена																																													
ОП.02		Организация хранения и контроль запасов и сырья																																													
ОП.03		Техническое оснащение организаций питания																																													
ОП.04		Организация обслуживания																																													
ОП.05		Основы экономики, менеджмента и маркетинга																																													
ОП.06		Правовые основы профессиональной деятельности																																													
ОП.07		Информационные технологии в профессиональной деятельности																																													
ОП.08		Охрана труда																																													





ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	68	20	48	68	20	48
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	6	96	4	92	56	36	
*								
РМ	Профессиональные модули	8	1480	84	1796	662	282	204
РМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	174	10	164	102	48	14
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	74	54	20			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	100	10	90	48	38	14
МДК*								
УП.01.01	Учебная практика	РП	72	72	72	72	72	72
УП*								
ПП.01.01	Производственная практика	РП	108	108	108	108	108	108
ПП*								
РМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2	354		344			
РМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	276	10	266	118	58	66
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	126	10	116	96	20	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	150		150	22	38	66
МДК*								
УП.02.01	Учебная практика	РП	144	144	144	144	144	144
УП*								
ПП.02.01	Производственная практика	РП	144	144	144	144	144	144
ПП*								
РМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5	564		554			
РМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	182	20	162	36	22	54
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	58	10	48	38	10	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	124	10	114	48	12	54
МДК*								
УП.03.01	Учебная практика	РП	36	36	36	36	36	36
УП*								
ПП.03.01	Производственная практика	РП	108	108	108	108	108	108
ПП*								







МДК.07.01	Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	1	102	56	6	40	102	56	6	40	102	56	6	40										
МДК.07.02	Приготовление кондитерской и шokolадной продукции простого ассортимента	2	102	52	10	40	102	52	10	40	102	52	10	40										
МДК*																								
УП.07.01	Учебная практика	РП	72	72	нед	2	час	56	нед	1	час	56	нед	1										
УП*																								
ПП.07.01	Производственная практика	РП	144	144	нед	4	час	72	нед	2	час	72	нед	2										
ПП*																								
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	ЭК																						
	Всего часов с учетом практики		420																					
ПМ*																								
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практика		час	1224	нед	34	час	144	нед	4	час	252	нед	7										
	Учебная практика		час	432	нед	12	час	72	нед	2	час	72	нед	2										
	Концентрированная		час	432	нед	12	час	72	нед	2	час	72	нед	2										
	Распределочная		час		нед		час		нед		час		нед											
	Производственная (по профилю специальности) практика		час	792	нед	27	час	72	нед	2	час	180	нед	5										
	Концентрированная		час	792	нед	27	час	72	нед	2	час	180	нед	5										
	Распределочная		час		нед		час		нед		час		нед											
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ТРЕДИПЛОМНАЯ)	РП	час	144	нед	4	час		нед		час		нед											
	государственная итоговая аттестация		час	216	нед	6	час		нед		час		нед											
	Подготовка выпускной квалификационной работы		час	144	нед	4	час		нед		час		нед											
	Защита выпускной квалификационной работы		час	72	нед	2	час		нед		час		нед											
	Подготовка к государственному экзамену		час		нед		час		нед		час		нед											
	Проведение государственных экзаменов		час		нед		час		нед		час		нед											
	КОНСУЛЬТАЦИИ И О																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ ПО ПП				16								4											
	в т.ч. в период обучения по циклам				16								4											
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	16	4	22	2688	100	2584	1224	912	408	48	432	228	128	76	572	26	546	250	234	62			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	16	4	22	2700	100	2584	1224	912	400	48	432	228	128	76	576	26	576	26	4	576	234	62	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																							
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																							

