

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

директор

А.А.Красников

06.02.2017



## 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*

уровень образования основное общее образование

квалификации:

Повар

Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



Распределение по курсам и семестрам													ЦК		Объем образовательной нагрузки																									
Курс 3						Курс 4																																		
Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8				Обяз. часть	Вар. часть																										
13 нед			9 нед			15 нед			12 нед																															
в том числе			в том числе			в том числе			в том числе																															
Презантия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	объем образоват. преект	Самост.	Консулт.	Обязательная	Теоретическое обучение	Практика	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	объем образоват. преект	Самост.	Консулт.	Обязательная	Теоретическое обучение	Практика	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект																			
61	62	63	66	67	68	69	70	72	73	74	77	78	79	80	81	83	84	85	88	89	90	91	92	94	95	96	99	100	101	102	103	105	106	107	110	133	134	135		
				35,77			35,77					34,89			34,89					35,93			35,93					36			36									
183				161			161	79	82											204			204	112	10	82		142			142	122	20							
157				161			161	79	82											66			66	56	10			142			142	122	20							
34																																								
24				42			42	42																																
22																																								
12																																								
20																				66			66	56	10			142			142	122	20							
				89			89	79	10																															
45				30			30	30																																
																				138			138	56	82															
																				138			138	56	82															
26																																							259	
26																																							109	
																																								150
72	18			304			304	180	70	54		314		314	168	90	56		335		335	168	115	52		290		290	139	89	62						63,83%	36,17%		
																																						1080	612	
34	2											121		121	65	56			127		127	50	77			164		164	71	75	18						322	213		
18	2																																						36	5
												39		39	23	16																							34	5
																																							36	5
16																				41		41	25	16														36	5	
																											41		41	25	16							32	9	
																											41		41		41							36	5	
												41		41	17	24																						36	5	
																				45		45	45															40	5	
																											41		41	23	18							41	41	
																				41		41	25	16														41	41	
																											41		41	23	18							41	41	
												41		41	25	16																							41	41
38	16			304			304	180	70	54		193		193	103	34	56		208		208	118	38	52		126		126	68	14	44							758	399	
38	16			304			304	180	70	54		193		193	103	34	56		208		208	118	38	52		126		126	68	14	44							758	399	
																																							104	76



32	26
72	50

час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	72
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

час	нед	час	нед	час	нед	час	нед	108
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

208	208	118	38	52	126	126	68	14	44	238	96
-----	-----	-----	----	----	-----	-----	----	----	----	-----	----

64	64	46	18	32	32						
144	144	72	20	52	126	126	68	14	44	206	64

час	нед	час	нед	час	72	нед	2	час	72	нед	2	144
-----	-----	-----	-----	-----	----	-----	---	-----	----	-----	---	-----

час	нед	час	нед	час	нед	час	252	нед	7	252
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----

38	16	62	62	34	14	14	128	80
----	----	----	----	----	----	----	-----	----

24	32	42						
14	16	62	62	34	14	14	96	38

1	час	36	нед	1	час	нед	час	нед	час	нед	72
---	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

час	108	нед	3	час	нед	час	нед	час	нед	108
-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

120	120	76	28	16	86	86	50	16	20	126	80
-----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	----

48	48	32	16	48							
72	72	44	12	16	86	86	50	16	20	78	80

час	нед	час	72	нед	2	час	нед	час	нед	72
-----	-----	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	-----	----

час	нед	час	72	нед	2	час	нед	час	нед	72
-----	-----	-----	----	-----	---	-----	-----	-----	-----	----

122	122	70	28	24	107	107	53	18	36	162	67
-----	-----	----	----	----	-----	-----	----	----	----	-----	----

50	50	34	16	34	16
----	----	----	----	----	----





## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

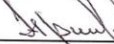
<p>Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение практик. Завершающей 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). Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Количество экзаменов в каждом учебном 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. Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по профессии СПО 11 недель в каждом учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на 4-м курсе-2 недели.</p>
<p>Обучающиеся, получающие СПО по ППКРС на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин, модулей. Объем образовательной программы СПО для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа. 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 общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП СПО (ППКРС).</p>
<p>Профессия 43.01.09. Повар, кондитер распределена к естественнонаучному профилю. При формировании учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». Дополнительные дисциплины, предлагаемые техникумом: Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности – 80 часов Безопасность технологических процессов – 100 часов.</p>
<p>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 - 2052 часа, образовательная организация распределяет на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные, предлагаемые техникумом. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой профессии или специальности: химия.</p>
<p>Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20%) 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.</p>
<p>Объем инвариативной части составляет 1080 часов, вариативной 612 часов. 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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве 5 ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 5 ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 5 ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности 5 ОП.05 Основы калькуляции и учета 9 ОП.06 Охрана труда 5 ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 5 ОП.08 Безопасность жизнедеятельности 5 ОП.09 Физическая культура 5 ОП.10 Основы предпринимательской деятельности 41 ОП.11 Эксплуатация контрольно-кассовой техники 41 ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности 41 ОП.13 Организация обслуживания 41 МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов 26 МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 56 МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 34 МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 56 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</p>



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплине "Иностранный язык", если наполняемость в подгруппе не менее 8 человек. Деление на подгруппы по дисциплине "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: - основы безопасности жизнедеятельности (базовая) – 24 часа - информатика – 82 часа - основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 курс - 8 часов - Информационные технологии в профессиональной деятельности – 4 курс - 18 часов - 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 учебной работе		Ю.Ю. Бесова
Заместитель директора по практике		В.А.Панкрушева
Председатели методических комиссий		Т.Ю.Бесчетвертева
		Т.Н.Еграшкина
Директор кафе ООО "Симбирские высоты"		А.А.Фёдоров
Заместитель директора по общественному питанию и торговле ООО "Измагард"		П.В.Аринин