



Утверждаю

Директор

Красников А.А.

30.09.2020

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ульяновский техникум п итания и торговли"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии

12901 Кондитер  
*код наименование специальности*

на базе основного общего образования

квалификация: Кондитер, 3-4 разряда

форма обучения очная-заочная нормативный срок освоения ОПОГ 2-4 м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный  
*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

Приказ об утверждении профессионального стандарта от 07.09.2015 № 597н

**Учебный план по профессии 12901 Кондитер**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах					Вид промежуточной аттестации
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК				
			Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2		4	5	6	7	
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>							
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	6	2	-	4	Диф. зачет
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10	6	2	-	4	Диф. зачет
ОП.03	Техническое оснащение и охрана труда	10	6	2	-	4	Диф. зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	6	0	-	-	Диф. зачет
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					<b>-</b>	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные Модули</b>	<b>284</b>	<b>64</b>	<b>32</b>	<b>180</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ. 01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>20</b>	10	6		10	Диф. зачет
<b>ПМ. 02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного	<b>30</b>	20	10		10	Диф. зачет

	ассортимента						
<b>ПМ. 03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	<b>30</b>	20	10		10	Диф. зачет
<b>ПМ. 04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской, шоколадной продукции и мороженого	<b>24</b>	14	6		10	Диф. зачет
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>			<b>36</b>	-	
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>			<b>144</b>	-	
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена</b>		-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>320</b>	<b>88</b>	<b>38</b>	<b>180</b>	<b>52</b>	

#### Пояснительная записка

Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» Ресурсного центра разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г., 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); 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); Уставом техникума.

Начало профессионального обучения по программе организуется в соответствии с расписанием.

Образовательная нагрузка слушателей по программе 12901 Кондитер включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Дисциплины учебного плана группируются по циклам: - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули, учебную и производственную практики. Учебная и производственная практики по профессии 12901 Кондитер предусматривается по основным видам деятельности, она обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций. Профессиональное обучение на производстве (учебная и производственные практики) осуществляется в пределах рабочего времени слушателя.

Реализация программы профессионального обучения 12901 Кондитер сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей в форме дифференцированных зачетов, в соответствии с расписанием.

Образовательная нагрузка слушателей по программе 12901 Кондитер включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Дисциплины учебного плана группируются по циклам: - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули, учебную и производственную практики. Учебная и производственная практики по профессии 12901 Кондитер предусматривается по основным видам деятельности, она обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций. Профессиональное обучение на производстве (учебная и производственные практики) осуществляется в пределах рабочего времени слушателя.

Реализация программы профессионального обучения 12901 Кондитер сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей в форме дифференцированных зачетов, в соответствии с расписанием.

Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин и прохождение практик.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 12901 Кондитер.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и профессиональном стандарте по профессии 12901 Кондитер. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд 3-4, по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу.

**Директор РЦ**

**Т.А. Бабина**

**Председатели методических комиссий**

**Т.Ю. Бесчетвертева**

**Директор по персоналу ООО «Торговый дом СПП»**

**Н.В. Филипова**



**Календарный учебный график 12901 Кондитер**

**Сентябрь**

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
6	6	6	6			6	6	6	6	6			6	6	6	6	6			6	6	6	6	6			6	6	6	

**Октябрь**

6	2				У	У	У	У			У	П	П	П	П			П	П	П	П	П				П	П	П	П	П
				УП	П	П	П	П			П	П	П	П	П			П	П	П	П	П				П	П	П	П	П

**Ноябрь**

П	П	П	И																												
П	П	П	А																												

6, 2 - количество учебных часов

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

ИА - итоговая аттестация

**Директор Ресурсного центра**

**Т.А. Бабина**