



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 питания 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 4-6 м год начала подготовки по УП 2020

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

Приказ об утверждении ФГОС 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		
Обязательная часть образовательной программы							
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	112	112	44	-	-	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36	12	-	-	Диф. зачет
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	36	12	-	-	Диф. зачет
ОП.03	Техническое оснащение и охрана труда	20	20	10	-	-	Диф. зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20	20	10	-	-	Диф. зачет
П.00	Профессиональный цикл					-	
ПМ. 00	Профессиональные Модули	104	104	32	416	-	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	20	20	6		-	Диф. зачет
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	30	30	10		-	Диф. зачет
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных	30	30	10		-	Диф. зачет

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента						
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской, шоколадной продукции и мороженого	24	24	6		-	Диф. зачет
УП	Учебная практика	80			80	-	
ПП	Производственная практика	336			336	-	
ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	8	-	-	-	-	-
	Итого	640	216	76	416	-	

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 Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 г. N 59784); 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.

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 СПИ»

И.В. Филиппова



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
8	8	8	8			8	8	8	8	8			8	8	8	8	8			8	8	8	8	8			8	8	8	

Октябрь

8	8			8	8	8	У	У			У	У	У	У	У			У	У	У	П	П			П	П	П	П	П	
							П	П			П	П	П	П	П			П	П	П	П	П	П			П	П	П	П	П

Ноябрь

	П	П	П	П	П				П	П	П	П	П			П	П	П	П	П			П	П	П	П	П			П
	П	П	П	П	П				П	П	П	П	П			П	П	П	П	П			П	П	П	П	П			П

Декабрь

П	П	П	П			П	П	П	П	П			П	П	П	П	П			И										
П	П	П	П			П	П	П	П	П			П	П	П	П	П			А										

8 - количество учебных часов

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

ИА - итоговая аттестация

Директор Ресурсного центра

Т.А. Бабина