



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

16675

Повар

код

наименование специальности

на базе основного общего образования

квалификация: Повар, 3-4 разряда

форма обучения очная-заочная нормативный срок освоения ОПОГ 6 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 08.09.2015 № 610н

Учебный план по профессии 16675 Повар

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			Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК		Практики		
			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	36	36	12	-	108	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	10	10	4	-	-	Диф. зачет
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	10	10	4	-	-	Диф. зачет
ОП.03	Техническое оснащение и охрана труда	10	10	4	-	-	Диф. зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	6	0	-	-	Диф. зачет
П.00	Профессиональный цикл	596	236		360	-	-
ПМ. 00	Профессиональные Модули	236	236	104	-	-	-
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	26	26	16	-	-	Диф. зачет
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	80	80	32	-	-	Диф. зачет

ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	56	24	-	-	Диф. зачет
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	26	26	8	-	-	Диф. зачет
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48	48	24	-	-	Диф. зачет
УП	Учебная практика	36	-	-	36	-	-
ПП	Производственная практика	324	-	-	324	-	-
ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного демонстрационного экзамена	8	-	-	-	-	-
Итого		640					

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 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 г. N 59784), Приказом 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); Методическими рекоменда-

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); 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 16675 Повар 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 16675 Повар 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 16675 Повар 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 16675 Повар.

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 16675 Повар. 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. Басиствертсва

Директор по персоналу ООО «Торговый дом СПН»

Н.В. Филиппова



Календарный учебный график 16671 Повар

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	8	8			8	8	8	8	8			У	У	У	У	УП/ПП			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				ПП	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