Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

А.А.Красников

06.02.2017

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

уровень образования основное общее образование

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Поварское и кондитерское дело 9кл. 2017

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифферр. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Об.ем образовательной нагрузки	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем: Всего	в том числе: Теоретического обучения	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	22
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	10			2	1476	72		1404	806	526	72			
НО	Начальное общее образование																
*																	
ОО	Основное общее образование																
*																	
СО	Среднее (полное) общее образование	3	1	10			2	1476	72		1404	806	526	72			
БД	Базовые дисциплины	2	1	8			1	1136	51		1085	620	465				
БД.01	Русский язык и литература (базовая)	2					2	200	5		195	175	20				
	Ч.1 Русский язык	2						78			78	58	20				
	Ч.2 Литература						2	122	5		117	117					
БД.02	Иностранный язык(базовая)			2				122	5		117		117				
БД.03	Математика(базовая)	2						162	6		156	87	69				
БД.04	История(базовая)			2				122	5		117	89	28				
БД.05	Физическая культура(базовая)		1	2				122	5		117	15	102				
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности(базовая)			2				75	5		70	28	42				
БД.07	Физика (базовая)			2				102	5		97	69	28				
БД.08	Обществознание (включая экономику и право (базовое)			2				113	5		108	78	30				
БД.09	География(базовая)			2				77	5		72	48	24				
БД.10	Экология (базовая)			1				41	5		36	31	5				
*																	
ПД	Профильные дисциплины	1		2				296	16		280	164	44	72			
ПД.01	Информатика (профильная)			2				105	5		100	26	2	72			
ПД.02	Химия (профильная)	2						114	6		108	76	32				
ПД.03	Биология (профильная)			2				77	5		72	62	10				
*																	
ПОО	Предлагаемые ОО						1	44	5		39	22	17				
ПОО.1	Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности						2	44	5		39	22	17				
*																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	4	25				2700			2700	1330	922	400		48	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		4	5				432			432	110	322				
ОГСЭ.01	Основы философии			7				36			36	36					
ОГСЭ.02	История			3				36			36	36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6				164			164		164				
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-6	7				164			164	6	158				
ОГСЭ.05	Психология общения			4				32			32	32					
*																	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		1				180			180	144	10	26			
ЕН.01	Химия	5						144			144	108	10	26			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			6				36			36	36					
*																	
П	Профессиональный цикл	13		19				2088			2088	1076	590	374		48	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		6				708			708	330	308	70			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3				64			64	32	24	8			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4				96			96	40	24	32			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4						64			64	30	34				
ОП.04	Организация обслуживания	5						64			64	30	4	30			

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (17 нед): Об.ем образоват	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теоретического обучения	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
1	23	24	25	26		28	29	30	31	33
Итого час/нед	36,88			36						
ОП	627	15		612	384	212	16			
НО										
*										
ОО										
*										
СО	627	15		612	384	212	16			
БД	506	8		498	308	190				
БД.01	95	5		90	90					
Ч.1 Русский язык										
Ч.2 Литература	95	5		90	90					
БД.02	54			54		54				
БД.03	71	3		68	47	21				
БД.04	52			52	39	13				
БД.05	68			68	8	60				
БД.06	18			18	12	6				
БД.07	34			34	23	11				
БД.08	48			48	38	10				
БД.09	30			30	20	10				
БД.10	41	5		36	31	5				
*										
ПД	121	7		114	76	22	16			
ПД.01	36	2		34	16	2	16			
ПД.02	53	3		50	34	16				
ПД.03	32	2		30	26	4				
*										
ПОО										
ПОО.1										
*										
ПП										
ОГСЭ										
ОГСЭ.01										
ОГСЭ.02										
ОГСЭ.03										
ОГСЭ.04										
ОГСЭ.05										
*										
ЕН										
ЕН.01										
ЕН.02										
*										
П										
ОП										
ОП.01										
ОП.02										
ОП.03										
ОП.04										

Индекс	Курс 1, Семестр 2 (23 нед): Об.ем образоват	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теоретического обучения	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект
1	34	35	36	37		39	40	41	42	44
Итого час/нед	36,91			34,43						
ОП	849	57		792	422	314	56			
НО										
*										
ОО										
*										
СО	849	57		792	422	314	56			
БД	630	43		587	312	275				
БД.01	105			105	85	20				
Ч.1 Русский язык	78			78	58	20				
Ч.2 Литература	27			27	27					
БД.02	68	5		63		63				
БД.03	91	3		88	40	48				
БД.04	70	5		65	50	15				
БД.05	54	5		49	7	42				
БД.06	57	5		52	16	36				
БД.07	68	5		63	46	17				
БД.08	65	5		60	40	20				
БД.09	47	5		42	28	14				
БД.10										
*										
ПД	175	9		166	88	22	56			
ПД.01	69	3		66	10		56			
ПД.02	61	3		58	42	16				
ПД.03	45	3		42	36	6				
*										
ПОО	44	5		39	22	17				
ПОО.1	44	5		39	22	17				
*										
ПП										
ОГСЭ										
ОГСЭ.01										
ОГСЭ.02										
ОГСЭ.03										
ОГСЭ.04										
ОГСЭ.05										
*										
ЕН										
ЕН.01										
ЕН.02										
*										
П										
ОП										
ОП.01										
ОП.02										
ОП.03										
ОП.04										

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (12 нед): Об.ем образоват	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Теоретического обучения	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Об.ем образоват	Самост.	Консульт.
1	45	46	47	48		50	51	52	53	55	56	57	58
Итого час/нед	36			36							36		
ОП													
НО													
*													
ОО													
*													
СО													
БД													
БД.01													
Ч.1 Русский язык													
Ч.2 Литература													
БД.02													
БД.03													
БД.04													
БД.05													
БД.06													
БД.07													
БД.08													
БД.09													
БД.10													
*													
ПД													
ПД.01													
ПД.02													
ПД.03													
*													
ПОО													
ПОО.1													
*													
ПП	432			432	224	156	52				576		
ОГСЭ	88			88	38	50					100		
ОГСЭ.01													
ОГСЭ.02	36			36	36								
ОГСЭ.03	28			28		28					38		
ОГСЭ.04	24			24	2	22					30		
ОГСЭ.05											32		
*													
ЕН													
ЕН.01													
ЕН.02													
*													
П	344			344	186	106	52				476		
ОП	132			132	52	72	8				216		
ОП.01	64			64	32	24	8						
ОП.02											96		
ОП.03											64		
ОП.04													

| Распределение по курсам и семестрам | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, Уставом техникума, Порядком организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобразования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 г., Рекомендациями 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №06-1225).

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.

Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами. Предусматриваются виды практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов. Общая продолжительность каникул составляет 34 недели, из них на 1 курсе – 10 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 10недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на 4 курсе - 2 недели. По дисциплине "Физическая культура" ППССЗ предусмотрены еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 68 часов, из них 48 часов (70 %) на освоение военной службы для юношей. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом. 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, защита курсовой работы, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение профессиональной практик. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Общеобразовательный цикл

Получение СПО осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ разработана на основании требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО. Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания распределена к естественнонаучному профилю. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404ч.) распределяются на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ)- общие и по выбору. В качестве дисциплины по выбору техникум предлагает дисциплину «Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности». При формирование учебных планов по ППССЗ 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». Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения. В соответствие с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ при очной форме получения образования лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение – 39 недель промежуточная аттестация – 2 недели каникулярное время – 11 недель

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) 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 864 часов распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин: ОГСЭ.04 Технология профессионально-личностного развития 50ч. ОГСЭ.05 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности 80ч. ЕН.01 Математика 4ч. ЕН.02 Экологические основы природопользования 4ч. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 4ч. ОП.02 Физиология питания 2ч. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 4ч. ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности 2ч. ОП.05 Метрология и стандартизация 4ч. ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности 4ч. ОП.08 Охрана труда 4ч. ОП.09 Организация обслуживания 86ч. ОП.10 Основы предпринимательской деятельности 50ч. МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 47ч. МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции 128ч. МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции 155ч. МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 208ч. МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации 34чэ МДК.07.01 Технология приготовления простых блюд 48ч.

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 человек: - основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 14 часов - физиология питания – 6 часов - химия (в ОПОП) – 48 часов - информатика (профильная) – 52 часов - информационные технологии в профессиональной деятельности – 36 часов - основы безопасности жизнедеятельности - 24 часа - МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 3 курс -42 часа - МДК. 03.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции – 2 курс – 24 часа; 3 курс – 52 часа - МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 3 курс – 24 часа; 4 курс – 48 часов - МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 3 курс – 12 часов; 4 курс – 18 часов - МДК.07.01. Технология приготовления простых блюд – 2 курс – 66 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 высотки"		А.А. Фёдоров
Заместитель директора по общественному питанию и торговле ООО "Измаргард"		П.В. Аринин

Согласовано: Е.А. Хомякова 15.05.17.