Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор
А.А.Красников
15.06.2018

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 среднее общее образование

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2018

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) 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 специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года, Порядком организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобразования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 г., 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); 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); Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259), 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), Методическими рекомендациями по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50; Уточнениями Рекомендаций 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 (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», Протокол №3 от 25 мя 2017г.), Уставом техникума.

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. При реализации образовательной программы допускается применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Организация учебного процесса и режим занятий

Общий объем образовательной программы составляет 4464 часа, в том числе: -объем образовательной нагрузки-2700ч. -учебная и производственная практика- 1224ч. -преддипломная практика -144ч. -государственная итоговая аттестация- 216ч. -промежуточная аттестация-180ч. Начало учебного года с 1 сентября. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не может превышать 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами. Дисциплины учебного плана группируются по циклам: - общий гуманитарный и социально-экономический цикл; - математический и общий естественнонаучный цикл ; - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули. Профессиональные модули в плане учебного процесса представлены междисциплинарными курсами, учебной и производственной практиками. Предусматриваются для специальности СПО – учебная практика и производственная практика (по профилю специальности), производственную практику (преддипломную). Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности, если она обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по специальности СПО предусмотрено освоение рабочей профессии, и в модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включается учебная и производственная практики. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями.. Объем нагрузки отводимой на практики - не менее 25% объема, отводимого на профессиональный цикл. Проведение производственной практики (преддипломной) для обучающихся планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности), является завершающим этапом обучения и проводится концентрированно.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в объеме обозначенном ФГОС обязательных аудиторных занятий - не менее 40 часов и не более 2 часов в неделю в рамках кружковой работы, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). В соответствии с ФГОС по специальности включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы для юношей - 70 % от общего объема времени. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний. Так же в соответствии с ФГОС по специальности предусматрено изучение в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы следующих учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности». Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (но не более100 часов), 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. На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающегося, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Объемы практических занятий и лабораторных работ исходят из разработанных техникумом рабочих программ. 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, 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 (дипломная работа, дипломный проект) 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 специальности СПО 23 недели, в том числе не менее 2 недель в зимний период в каждом учебном году, на 3-м курсе-2 недели.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение -1404ч. Вариативная часть (не менее 30%)-1296ч. 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 1296 часов по согласованию с работодателями распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности 96

МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 44 МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 64 ПП.01.01 Производственная практика 36

МДК. 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 92 МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 64 УП.01.01 Учебная практика 72

МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 27 МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 88 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 99 МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 54 МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 54 МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала 86 МДК. 07.01 Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок 68

МДК. 07.02 Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента 68 МДК. 07.03 Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий 68 УП.07 Учебная практика 108

ПП.07 Производственная практика 108

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: - Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве – 2 курс - 8 часов - Информационные технологии в профессиональной деятельности–2-3 курс - 72 часа - Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 2курс-14 часов - Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 4курс -54 часа - Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 3курс-54 часа - Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 4 курс – 24 часа - Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 4курс – 38 часов - Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок- 2курс-26 часов - Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента- 2курс-26 часов - Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий- 3курс-26 часов

Согласовано		
Согласовано:		
Заместитель директора по УР		Ю.Ю. Бесова
Заместитель директора по ПР		В.А. Панкрушева
Председатели методических комиссий		Ю. Бесчетвертева
		Л.Н. Еграшкина
Директор ООО "Чувашское подворье"		А.Г. Сергеев

Согласовано: Е.А. Хохлова 15.06.20
Департамент проф. обр. и науки Ульяновской обл.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ СЕРГЕЕВ АЛЕКСЕЙ ГЕННАДЬЕВИЧ ОГРНИП 317732500047732 ИНН 732719186902 РОССИЯ, г. УЛЬЯНОВСК

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1																							
											объем образовательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем							Семестр 1										Семестр 2												
												в том числе						12 нед				в том числе						16 нед				в том числе								
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	теоретического обучения	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	объем образова	Самост.	Консульт.	Обязательная	теоретического обучения	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	объем образова	Самост.	Консульт.	Обязательная	теоретического обучения	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	объем образова	Самост.	Консульт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26		28	29	30	31	33	34	35	36	37		39	40	41	42	44	45	46	47
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36			36							36			36							36		
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																							
НО	Начальное общее образование																																							
*																																								
ОО	Основное общее образование																																							
*																																								
СО	Среднее (полное) общее образование																																							
БД	Базовые дисциплины																																							
*																																								
ПД	Профильные дисциплины																																							
*																																								
ПОО	Предлагаемые ОО																																							
*																																								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	4	25				2700			2700	1330	922	400		48		432			432	224	156	52				576			576	278	212	86				432		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		4	5				432			432	110	322					88			88	38	50					100			100	34	66					64		
ОГСЭ.01	Основы философии			5				36			36	36																												
ОГСЭ.02	История			1				36			36	36						36			36	36																		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4				164			164		164					28			28		28					38			38		38					34		
ОГСЭ.04	Физическая культура		1-4	5				164			164	6	158					24			24	2	22					30			30	2	28					30		
ОГСЭ.05	Психология общения			2				32			32	32																32			32	32								
*																																								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		1				180			180	144	10	26																								144		
ЕН.01	Химия	3						144			144	108	10	26																								144		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4				36			36	36																												
*																																								
П	Профессиональный цикл	12		19				2088			2088	1076	590	374		48		344			344	186	106	52				476			476	244	146	86				224		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		6				708			708	330	308	70				132			132	52	72	8				216			216	86	98	32				136		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1				64			64	32	24	8				64			64	32	24	8																
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2				96			96	40	24	32														96			96	40	24	32						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2						64			64	30	34															64			64	30	34							
ОП.04	Организация обслуживания	3						64			64	30	4	30																								64		

ОП.05	Основы экономики,менеджмента и маркетинга			4				96			96	54	42																												
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3						32			32	26	6																									32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3				96			96	16	80														56			56	16	40					40			
ОП.08	Охрана труда			4				32			32	22	10																												
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1				68			68	20	48					68			68	20	48																		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	6						96			96	60	36																												
*																																									
ПМ	Профессиональные модули	8		13				1380			1380	746	282	304		48		212			212	134	34	44				260			260	158	48	54				88			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		2				174			174	112	48	14				110			110	78	28	4				64			64	34	20	10							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1				74			74	54	20					74			74	54	20																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2				100			100	58	28	14				36			36	24	8	4				64			64	34	20	10							
МДК*																																									
УП.01.01	Учебная практика				РП		час	72			72	нед	2					час			36	нед	1					час			36	нед	1					час			
УП*																																									
ПП.01.01	Производственная практика				РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час			108	нед	3					час			
ПП*																																									
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																							
	Всего часов с учетом практик							354			354																														
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				276			276	128	58	66		24																								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4				126			126	106	20																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				150			150	22	38	66		24																								
МДК*																																									
УП.02.01	Учебная практика				РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час			
УП*																																									
ПП.02.01	Производственная практика				РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час			
ПП*																																									
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																							
	Всего часов с учетом практик							564			564																														
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				182			182	106	22	54														94			94	72	18	4				88			

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2				58			58	48	10															58			58	48	10								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3				124			124	58	12	54														36			36	24	8	4				88		
МДК*																																									
УП.03.01	Учебная практика				РП		час	36			36	нед	1					час			нед							час			нед							час		
УП*																																									
ПП.03.01	Производственная практика				РП		час	108			108	нед	3					час			нед							час			нед							час		
ПП*																																									
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																							
	Всего часов с учетом практик							326			326																														
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				166			166	116	26	24																											
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5				32			32	26	6																												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6				134			134	90	20	24																											
МДК*																																									
УП.04.01	Учебная практика				РП		час	36			36	нед	1					час			нед							час			нед							час		
УП*																																									
ПП.04.01	Производственная практика				РП		час	72			72	нед	2					час			нед							час			нед							час		
ПП*																																									
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6																																							
	Всего часов с учетом практик							274			274																														
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2				192			192	90	36	66																											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4				86			86	48	26	12																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5				106			106	42	10	54																											
МДК*																																									
УП.05.01	Учебная практика				РП		час	72			72	нед	2					час			нед							час			нед							час		
УП*																																									
ПП.05.01	Производственная практика				РП		час	108			108	нед	3					час			нед							час			нед							час		
ПП*																																									
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																							
	Всего часов с учетом практик							372			372																														

| | | |

	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	13	4	25				2700			2700	1330	922	400		48		432			432	224	156	52				576			576	278	212	86				432		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	1										3											
	Зачеты (безучета физ. культуры)																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	5										5											
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																						
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																						

| Распределение по курсам и семестрам | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |