



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 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 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		Практики	Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК				
			Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					<b>-</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные Модули</b>	<b>284</b>	<b>104</b>	<b>52</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>6</b>		<b>-</b>	Диф. зачет
<b>ПМ.02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>20</b>		<b>-</b>	Диф. зачет

	сок разнообразного ассортимента						
<b>ПМ 03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>30</b>	30	12		-	Диф. зачет
<b>ПМ 04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>10</b>	10	6		-	Диф. зачет
<b>ПМ 05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>14</b>	14	8		-	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 демонстрационного экзамена</b>		-	-	-	-	-
<b>Итого</b>		<b>320</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 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 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. Бесчетвертова

Директор по персоналу ООО «Торговый дом СПП»

И.В. Филипова



Календарный учебный график по профессии 16675 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	4	У			У	У	У	
																							П				П	П	П	

Октябрь																														
У	П			П	П	П	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	П	П	П			П	П	А			

4, 8 - количество часов учебных занятий

УП - производственная практика на предприятиях

ПП - производственная практика на предприятиях

ИА - итоговая аттестация

Директор Ресурсного центра

Т.А. Бабина