

Министерство просвещения Российской Федерации

Утверждаю

Директор

А.А.Красников

МК отделения "Сервис и туризм"
председатель МК *В.В.В.* Вещемвертеева Т.Ю.
Протокол № 9 от 26.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

наименование образовательного учреждения (организации) "Ульяновский техникум питания и торговли"

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по программе базовой подготовки

по специальности среднего профессионального образования

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

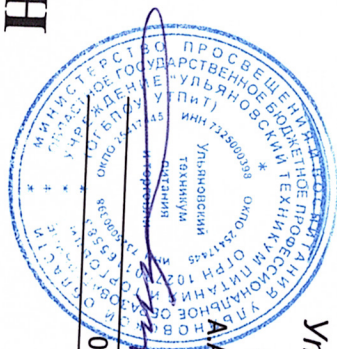
Естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

при реализации программы среднего общего образования



01.06.2022

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31															
I																																																																		
II																																																																		
III																																																																		
IV																																																																		

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка					Проведение		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего							1 сем	2 сем
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1															
II	28	974	12	428	16	688	2	1	1	4	2	2	7	2	5									
III	32	1100	12	412	20	688	2	1	1	5	1	4	3	3	5									
IV	15	516	8	278	7	238	1		1	3	2	1	12	7	5	4		4	4					
Всего	114	3994	48	1694	66	2300	7	3	4	12	5	7	22	12	10	4		4	4	4	2	34	199	

№	Курс 3													Курс 4													ЦК		Объем образовательной нагрузки	
	Семестр 6 20 нед						Семестр 7 8 нед							Семестр 8 7 нед																
	Семестр занятия проспект. курс. проект. объем образовательной нагрузки в магистратуру	Семестр	Консульт.	Общательная	в том числе			Семестр	Консульт.	Общательная	в том числе				Семестр	Консульт.	Общательная	в том числе												
36	34,4		Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивидуальное проектирование	36	34,75		Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивидуальное проектирование	36	34		Теоретическое обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивидуальное проектирование							
	720	30	2	688	288	264	112	24	288	10	278	156	98	24		252	10	4	238	130	64	20	24	60,76%	39,24%					
	122			122	122				58		58	36	22											1728	1116					
									36		36	36												432						
	64			64	64																			36						
	58			58	58				22		22	22												164						
																								164						
	36			36	36																			32						
	36			36	36																			180						
																								144						
	562	30	2	530	252	142	112	24	230	10	220	120	76	24		252	10	4	238	130	64	20	24	60,76%	39,24%					
	128	10	2	116	64	52										96		4	92	58	34			1116	1116					
																								612	96					
																								64						
	96	10		86	44	42																		96						
																								64						
																								64						
																								96						
																								32						
	32	2		30	20	10																		96						
																								32						
																								68						
																								60						
	434	20		414	188	90	112	24	230	10	220	120	76	24		156	10		146	72	30	20	24	60,76%	39,24%					
																								504	1020					
																								68	142					
																								32	42					
																								36	64					
	час			нед					час		нед					час			нед					72						
	час			нед					час		нед					час			нед					72	36					
																								120	228					
	276	10		266	118	58	66	24																120	228					

Семестр	Семестр 6											Семестр 7											Семестр 8											ЦК	Объем образовательной нагрузки	
	20 нед											8 нед											7 нед												Общ. часть	Вар. часть
	Семнар. зан.	Индивид. проект	Индивид. образовательная нагрузка	Семнар. зан.	Консульт.	Объем часов по учебным занятиям	в том числе: Лек.	Семинар. занятия	Семнар. зан.	Курс. проект	Индивид. образовательная нагрузка	Семнар. зан.	Консульт.	Объем часов по учебным занятиям	в том числе: Лек.	Семинар. занятия	Семнар. зан.	Курс. проект	Индивид. образовательная нагрузка	Семнар. зан.	Консульт.	Объем часов по учебным занятиям	в том числе: Лек.	Семинар. занятия	Семнар. зан.	Курс. проект	Индивид. образовательная нагрузка									
			126	10		116	96	20																										34	92	
			150			150	22	38	66			24																					86	64		
			час			108	нед	3																									72	72		
			час				нед																										144			
																																	68	114		
																																	32	26		
																																	36	88		
			час				нед																										36			
			час				нед																										108			
																																	68	98		
																																	32			
																																	36	98		
			час				нед																										36			
			час				нед																										72			
																																	84	108		
			158	10		148	70	32	46			34																					32	54		
			86	10		76	38	26	12																								52	54		
			72			72	32	6	34			34																					72			
			час			36	нед	1				час			36	нед	1						час			нед							72			
			час				нед					час			108	нед	3						час			нед							108			
																																	96	90		
																																	96	90		
																																		108		
																																		240		
																																		102		
																																		102		
			час				нед					час				нед							час			нед							72			
			час				нед					час				нед							час			нед							108	36		
4			час			144	нед	4				час			324	нед	9					час			216	нед	6									
1			час			144	нед	4				час			72	нед	2					час			36	нед	1									
1			час			144	нед	4				час			72	нед	2					час			36	нед	1									
			час				нед					час				нед						час				нед										

Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее - техникум) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ № 464 от 14 июня 2013 г., Приказа 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); Приказа 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); Приказа 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); Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 г. № 05-401), Методических рекомендаций 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), Методических рекомендаций 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); Устава 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 5940 часов, в том числе:

- объем образовательной нагрузки-4176ч. (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоения результатов по ФГОС среднего общего образования), из них:
- время, отведенное на освоение программы среднего общего образования -1476 ч. (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоения результатов по ФГОС среднего общего образования)
- учебная и производственная практика- 1224ч.
- преддипломная практика -144ч.

-государственная итоговая аттестация- 216ч.

-промежуточная аттестация-180ч.

Начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели-пятидневка.

Продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

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.

Дисциплины учебного плана группируются по циклам:

- общеобразовательный цикл;
- 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.

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, группах спортивного совершенствования).

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.

В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено изучение в рамках общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы следующих учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

На самостоятельную учебную нагрузку, как внеаудиторную работу обучающегося, выделяется не более 30% от объема учебных циклов. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится ко времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана. По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается. Самостоятельная работа осуществляется в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума (ЭБС).

Объемы практических занятий и лабораторных работ исходят из разработанных техникумом рабочих программ.

Планом предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика для специальности предусматривается по основным видам деятельности и обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. В соответствии с ФГОС по специальности предусмотрено освоение рабочих профессий «Повар», «Кондитер». В модуле «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» включается учебная и производственная практики.

Производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику. Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практик в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на ГИА.

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.

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). 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.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия. Для проведения Демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации, представляющий собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методике проведения экзаменационных работ. Процедура Демонстрационного экзамена проходит на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО может составлять 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период в каждом учебном году, на 4-м курсе-2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Специальность 43.02.15. Поварское, кондитерское дело распределена к социально-экономическому профилю.

Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе. Объем образовательной программы СПО для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов (в т.ч. 72ч промежуточная аттестация для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования). В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

При формировании учебных планов по ППССЗ учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1476 часа, образовательная организация распределяет на общеобразовательные учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) – базовые, профильные и по выбору (элективные курсы) из обязательных предметных областей. Общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». Введена дисциплина «Родная литература».

Введены дополнительные дисциплины (элективные курсы) в общем объеме 312 часов.

В соответствии с п.1.1.Протокола совещания в формате видеоконференцсвязи под председательством директора Департамента государственной политики в сфере СПО и ПО Минпросвещения России Неумывакина В.С. с руководителями органов исполнительной власти

субъектов РФ, осуществляющих государственное управление в сфере образования от 24.08.2022 №Д05-79/05ПР введен элективный курс «Россия-Моя история».

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и по одной из общеобразовательных профильных дисциплин, изучаемых с учетом специальности: «Экономика».

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение -1796ч. 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 соответствии 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:

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	60
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42
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	26
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	98
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	90
МДК. 07.01	Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	102
МДК. 07.02	Приготовление кондитерской и шоколадной продукции	102

	простого ассортимента	
ПП.07	Производственная практика	36
	Промежуточная аттестация	180

Консультации по учебным дисциплинам (междисциплинарным курсам) профессионального цикла выделяются из объема нагрузки, отведенного на дисциплину. Консультации по учебным дисциплинам общеобразовательного курса - за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплинам Иностранный язык, 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 – 2 курс - 14 часов

- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 4 курс - 54 часа

- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 3 курс - 54 часа

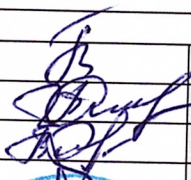




- Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 4 курс – 24 часа

- Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 4 курс – 38 часов

- Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок - 2 курс - 26 часов

- Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента - 2 курс - 26

Теоретическое обучение - Приготовление простых хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий - 3 курс - 26 часов

Согласовано		
Заместитель директора по УР		Ю.Ю. Бесова
Заместитель директора по УПР		Т.С. Лобанова
Председатели методических комиссий		Т.Ю. Бесчетвертева
		Т.Н. Еграшкина
Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город кафе»		А.Н. Тихомирова

