

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

Директор ГАПОУ ТО "Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса "

Галанина М.А.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса "

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

Официант, бармен

код

наименование профессии

среднего общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант Бармен Буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

10м

год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования






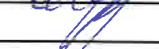


Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731

| № | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК | |
|---|--------------|---|---------|---|--|
| | | | | | |
| 1 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 1 | [1] | ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |
| | | | | [1] | ОП.03 Товароведение пищевых продуктов |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 2 | [2] | ПП.02.01 Производственная практика |
| | | | | [2] | УП.02.01 Учебная практика |
| 3 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 1 | [1] | ПП.01.01 Производственная практика |
| | | | | [1] | УП.01.01 Учебная практика |

| № | Наименование кабинета |
|----|---|
| 1 | Физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 2 | культуры профессионального общения |
| 3 | товароведения пищевых продуктов |
| 4 | безопасности жизнедеятельности |
| 5 | организации обслуживания в общественном питании |
| 6 | технологии обслуживания в общественном питании |
| 7 | бар |
| 8 | банкетный зал |
| 9 | спортивный зал |
| 10 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 11 | место для стрельбы |
| 12 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 13 | актовый зал |

| Пояснения | | |
|--|---|----------------|
| 1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен , утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 | | |
| 2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики - 36 академических часов в неделю. | | |
| 3. Вариативная часть образовательной программы составляет 216 часов максимальной учебной нагрузки/144 часа обязательных учебных занятий. | | |
| 4. В профессиональном учебном цикле предусмотрена учебная практика (9 недель) и производственная практика (10 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана). | | |
| 5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием экзаменационной сессии. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебную и производственную практику. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачетов - 10.Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана. | | |
| 6. Государственная итоговая аттестация включает защиту (1 недели) выпускной квалификационной работы. | | |
| Согласовано | | |
| Заместитель директора |  | Курносова О.С. |
| И.о. заместителя директора |  | Котлярова А.В. |
| Старший методист |  | Казакова И.А. |
| Председатель ПЦК ИПИС |  | Тихонова Л.В. |
| Председатель ПЦК ЭУИК |  | Демьянова М.В. |
| Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН |  | Флоря Е.А. |
| Заведующий производственной практикой |  | Никulina Л.А. |
| Разработал | | |
| Заведующий |  | Смирнова Т.Г. |

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | Максимальная учебная нагрузка | | Обязательная учебная нагрузка | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|--------|----------------|------------------|-----------------|--------------------|--------|----------------------------------|-------------------|--------------|--------------|---------------|-------------|--------------|------------------|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|-----------|--------------|---------------|-------------|--------------|------------------|------------------|-----|-------------|------------|-------------|-------------------------------|---------|-------------------------------|-----------|--------------|---------------|-------------|--------------|------------------|
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Максимальная | Самост.(ср.-н.п.) | Консультации | Обязательная | | | | | Семестр 1 | | | | | Семестр 2 | | | | | ЦК | Обяз. часть | Вар. часть | Обяз. часть | Вар. часть | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | Всего | в том числе | | | | 7 1/2 нед | | | | | 12 1/2 нед | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. проект (выходит в с.р.) | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. проект | | | | | | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |
| Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) | | | | | | | | | | | | | | 54 | 36 | | | | | | | | 54 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 4 | | 13 | | | | 1080 | 360 | 720 | 244 | 410 | 66 | | 405 | 135 | 270 | 104 | 166 | | 675 | 225 | 450 | 140 | 244 | 66 | | 80% | 20% | 80% | 20% | | | | | | | | |
| ОП | | | 9 | | | | 485 | 143 | 342 | 102 | 240 | | | 154 | 42 | 112 | 46 | 66 | | | 331 | 101 | 230 | 56 | 174 | | 287 | 198 | 198 | 144 | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Основы культуры профессионального общения | | 2 | | | | 60 | 22 | 38 | 10 | 28 | | | | | | | | | | 60 | 22 | 38 | 10 | 28 | | 60 | | 38 | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | 1 | | | | 54 | 16 | 38 | 18 | 20 | | | 54 | 16 | 38 | 18 | 20 | | | | | | | | | 54 | | 38 | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Товароведение пищевых продуктов | | 1 | | | | 54 | 16 | 38 | 18 | 20 | | | 54 | 16 | 38 | 18 | 20 | | | | | | | | | 54 | | 38 | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Правовые основы профессиональной деятельности | | 2 | | | | 71 | 19 | 52 | 16 | 36 | | | | | | | | | | 71 | 19 | 52 | 16 | 36 | | 71 | | 52 | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | 2 | | | | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | 48 | | 32 | | | | | | | | | | |
| ОП.06 | «Расширяем горизонты. proflUM»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях | | 2 | | | | 72 | 36 | 36 | 10 | 26 | | | | | | | | | | 72 | 36 | 36 | 10 | 26 | | | 72 | | 36 | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Информационно-программное обеспечение в профессиональной деятельности | | 2 | | | | 38 | 2 | 36 | 2 | 34 | | | | | | | | | | 38 | 2 | 36 | 2 | 34 | | | 38 | | 36 | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Квередон-сервис | | 2 | | | | 42 | 6 | 36 | 2 | 34 | | | | | | | | | | 42 | 6 | 36 | 2 | 34 | | | 42 | | 36 | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Основы финансовой грамотности | | 1 | | | | 46 | 10 | 36 | 10 | 26 | | | 46 | 10 | 36 | 10 | 26 | | | | | | | | | | 46 | | 36 | | | | | | | | | |
| П | Профессиональный учебный цикл | 4 | 4 | | | | 515 | 177 | 338 | 142 | 130 | 66 | | 211 | 73 | 138 | 58 | 80 | | | 304 | 104 | 200 | 84 | 50 | 66 | | 497 | 18 | 338 | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | 4 | 4 | | | | 515 | 177 | 338 | 142 | 130 | 66 | | 211 | 73 | 138 | 58 | 80 | | | 304 | 104 | 200 | 84 | 50 | 66 | | 497 | 18 | 338 | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Обслуживание потребителей организаций общественного питания | 2 | 2 | | | | 211 | 73 | 138 | 58 | 80 | | | 211 | 73 | 138 | 58 | 80 | | | | | | | | | 211 | | 138 | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация и технология обслуживания в общественном питании | 1 | | | | | 211 | 73 | 138 | 58 | 80 | | | 211 | 73 | 138 | 58 | 80 | | | | | | | | | 211 | | 138 | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика | | 1 | | РП | □ | час | 144 | | 144 | нед | 4 | | час | | 144 | нед | 4 | | | час | | нед | | | | 144 | | 144 | | | | | | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика | | 1 | | РП | □ | час | 180 | | 180 | нед | 5 | | час | | 180 | нед | 5 | | | час | | нед | | | | 180 | | 180 | | | | | | | | | | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 535 | | 462 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок | 2 | 2 | | | | 304 | 104 | 200 | 84 | 50 | 66 | | | | | | | | | 304 | 104 | 200 | 84 | 50 | 66 | | 286 | 18 | 200 | | | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | 2 | | | | | 304 | 104 | 200 | 84 | 50 | 66 | | | | | | | | | 304 | 104 | 200 | 84 | 50 | 66 | | 286 | 18 | 200 | | | | | | | | | |
| УП.02.01 | Учебная практика | | 2 | | РП | □ | час | 180 | | 180 | нед | 5 | | час | | нед | | | | | час | | 180 | нед | 5 | | | 180 | | 180 | | | | | | | | | |
| ПП.02.01 | Производственная практика | | 2 | | РП | □ | час | 180 | | 180 | нед | 5 | | час | | нед | | | | | час | | 180 | нед | 5 | | | 180 | | 180 | | | | | | | | | |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | 664 | | 560 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФК.00 | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА | | 12 | | | | 80 | 40 | 40 | 40 | | | | 40 | 20 | 20 | 20 | | | | 40 | 20 | 20 | 20 | | | 80 | | 40 | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная практики | | | | | | час | 684 | | 684 | нед | 19 | | час | | 324 | нед | 9 | | | час | | 360 | нед | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная практика | | | | | | час | 324 | | 324 | нед | 9 | | час | | 144 | нед | 4 | | | час | | 180 | нед | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | час | 324 | | 324 | нед | 9 | | час | | 144 | нед | 4 | | | час | | 180 | нед | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | час | | | | нед | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Производственная практика | | | | | | час | 360 | | 360 | нед | 10 | | час | | 180 | нед | 5 | | | час | | 180 | нед | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | час | 360 | | 360 | нед | 10 | | час | | 180 | нед | 5 | | | час | | 180 | нед | 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | час | | | | нед | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | | | час | 36 | | 36 | нед | 1 | | час | | | нед | | | | час | | 36 | нед | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | час | 36 | | 36 | нед | 1 | | час | | | нед | | | | час | | 36 | нед | 1 | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | |
| | Проведение государственных экзаменов | | | | | | час | | | | нед | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | | | | | | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | в т.ч. в период обучения по циклам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | в т.ч. в период обучения по циклам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК | 4 | 13 | | | | 1080 | 360 | 720 | 244 | 410 | 66 | | 405 | 135 | 270 | 104 | 166 | | | 675 | 225 | 450 | 140 | 244 | 66 | 864 | 216 | 576 | 144 | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ) | 4 | 13 | | | | 1080 | 360 | 720 | 244 | 410 | 66 | | 405 | 135 | 270 | 104 | 166 | | | 675 | 225 | 450 | 140 | 244 | 66 | 864 | 216 | 576 | 144 | | | | | | | | | |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые проекты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Контрольные работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |