

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю
Директор ГАПОУ ТО "ТТИПКС"
М.А. Галанина



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

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

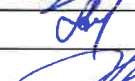
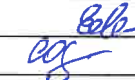
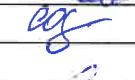
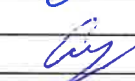
от 02.08.2013

№ 731

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час, обяз., уч. зан.	нед.	час, обяз., уч. зан.	нед.	час, обяз., уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	20	720	7 1/2	270	12 1/2	450	1	1/2	1/2	9	4	5	10	5	5	1	2	43
Всего	20	720	7 1/2	270	12 1/2	450	1	1/2	1/2	9	4	5	10	5	5	1	2	43

№	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
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.
Старший методист		Котлярова А.В.
Председатель ПЦК ИПиС		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Старший мастер		Самололова Е.Н.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка								
																			Курс 1																													
		Семестр 1									Семестр 2																																					
		7 1/2 нед									12 1/2 нед																																					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная				Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Индивид. проект													
Лекции, уроки	Пр. занятия												Лаб. занятия	Семинар. занятия	Лекции, уроки	Пр. занятия						Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Лекции, уроки						Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	26	27	28	29	30	31	32	33	34	40	41	42	43	44	45	46	47	48	54	167	168	169	170	171								
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		54			36						54			36																		
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																															
ОДБ	Базовые дисциплины																																															
*																																																
ОДП	Профильные дисциплины																																															
*																																																
ПОО	Предлагаемые ОО																																															
*																																																
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%								
																																					864	216	576	144								
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. profiIUM»/ 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										
МДК*																																																
УП.01.01	Учебная практика			1			РП		час	144			144	нед		4		час			144	нед	4				час				нед					144		144										
УП*																																																
ПП.01.01	Производственная практика			1			РП		час	180			180	нед		5		час			180	нед	5				час				нед					180		180										
ПП*																																																
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										
МДК*																																																
УП.02.01	Учебная практика			2			РП		час	180			180	нед		5		час				нед					час			180	нед	5				180		180										
УП*																																																
ПП.02.01	Производственная практика			2			РП		час	180			180	нед		5		час				нед					час			180	нед	5				180		180										
ПП*																																																

ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		12					80	40		40			40	20		20			40	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				
	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	
	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
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)		