

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДАЮ

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

М.А. Галанина

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся

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

наименование образовательного учреждения (организации)

на базе для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования

профессия 16399 Официант
16472 Пекарь

форма обучения очная

нормативный срок освоения 1 г. 10 мес. год начала подготовки по УП 2025

1. График учебного процесса

[illegible]

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)				
	Всего		1 ПГ		2 ПГ		Всего	1 пг	2 пг	Всего	1 пг	2 пг	Всего	1 пг	2 пг		
	нед.	час обяз. уч. занятий	нед.	час обяз. уч. занятий	нед.	час обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	15	468	6 1/2	204	8 1/3	264	5/6	1/3	1/2	12	6	6	13	4	9	11	52
II	15	468	6 1/2	208	8 1/3	260	5/6	1/3	1/2	12	6	6	13	4	9	2	43
Всего	30	936	13	412	17	524	2	1	1	24	12	12	26	8	18	13	95

ого процесса

Курс, дисциплины, модули					График изучения дисциплин, модулей												ОП-25-1	
Курс, дисциплины, модули	Экзамены, зачеты по курсам	Общее кол - во часов	в т.ч. лекции	в т.ч. ЛПЗ	График изучения дисциплин, модулей													
					1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр				
					ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.		
Общепрофессиональный цикл		296	92	204	64	24	40	84	18	66	68	26	42	80	24	56		
Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ ДЗ	36	16	20	18	8	10				18	8	10					
Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	60		60	10		10	20		20	10		10	20		20		
Физиология питания	ДЗ	22	10	12							22	10	12					
Информационные технологии в профессии	ДЗ	26	6	20				26	6	20								
Психология общения	ДЗ	18	8	10	18	8	10											
Техническое оснащение и охрана труда	ДЗ	26	12	14										26	12	14		
Оснащение рабочего места и охрана труда	ДЗ/ДЗ	18	8	10	18	8	10											
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	18	8	10							18	8	10					
Профессиональная этика и этикет	ДЗ	20	6	14				20	6	14								
Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ/ДЗ	52	18	34				18	6	12				34	12	22		
Профессиональный цикл		2440	188	2252	500	44	456	720	50	670	500	44	456	720	50	670		
Выполнение работ по профессии 16399 Официант (3 разряда)		500	44	456	500	44	456											
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	экзамен	140	44	96	140	44	96											
Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216											
Производственная практика	ДЗ	144		144	144		144											
Квалификационный экзамен	КЭ																	
Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда)		720	50	670				720	50	670								
Технологии производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	экзамен	180	50	130				180	50	130								
Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216								
Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324								
Квалификационный экзамен	КЭ																	
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (2 разряда)		500	44	456							500	44	456					
Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	экзамен	140	44	96							140	44	96					
Учебная практика	ДЗ	216		216							216		216					
Производственная практика	ДЗ	144		144							144		144					
Квалификационный экзамен	КЭ	720	50	670														
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда)		180	50	130										720	50	670		
Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	экзамен	216		216										180	50	130		
Учебная практика	ДЗ	324		324										216		216		
Производственная практика	ДЗ													324		324		
Квалификационный экзамен	КЭ																	
Итого часов		2736	280	2456	564	68	496	804	68	736	568	70	498	800	74	726		
Групповые и индивидуальные консультации		100																
Всего часов		2836	280	2456	564	68	496	804	68	736	568	70	498	800	74	726		

4. Перечень кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

Профессионального обучения

Социально-экономических дисциплин

Физиологии питания

Организации и технологии обслуживания в барах

Лаборатории :

Микробиологии, санитарии и гигиены

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал

5. Пояснения к учебному плану

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотренные учебным планом зачеты являются дифференцированными.

Количество запланированных экзаменов – 4, в т.ч. по семестрам: в 1-м – 1; во 2-м – 1, в 3-м – 1, в 4-м – 1.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу в год. Форма консультаций индивидуальная (устная или письменная).

Для социализации и профессиональной адаптации обучающихся в учебный план включена дисциплина «Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации».

Прохождение учебной и производственной практики организовано на базе предприятий-социальных партнеров техникума.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена по завершению освоения профессиональных модулей. 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, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Планируемый уровень квалификации по профессиям: 16399 Официант 3 разряда, 4 разряда, 16472 Пекарь 2 разряда, 3 разряда.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

Старший методист

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК ЭУиК

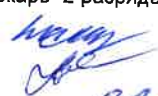
Председатель ПЦК ИПиС

Старший мастер

Разработал:

заведующий отделением

методист

 О.С. Курносова

А.В. Котлярова

Е.А. Флоря

Л.А. Перцева

Л.В. Тихонова

Е.Н. Самолова

 С.В. Рахматуллаева

Т.А. Лунина