

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

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	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				
	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I													А	У	У	П	П	К	К										А	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II	П	П	П	А										У	У	У	У	К	К	П	П	П	П	П	П	А									А	У	У	У	П	П	У	У	П	П	У	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы

<input type="checkbox"/>	У	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	П	Производственная практика
<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Г	Государственная итоговая аттестат
<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.
I	22 1/3	12 1/6	10 1/6	1 2/3	5/6	5/6	8	2	6	9	2	7		11	52
II	19 2/3	9 1/2	10 1/6	1 1/3	1/2	5/6	7	4	3	12	3	9	1	2	43
Всего	42	21 2/3	20 1/3	3	1 1/3	1 2/3	15	6	9	21	5	16	1	13	95

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	
				[1]	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
				[1]	ОП.06 Охрана труда	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
				[1]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
4	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	
				[3]	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	
				[3]		
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.05 Основы калькуляции и учета	
				[2]	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
6	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
				[2]	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
				[2]	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
7	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
				[2]	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
8	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
				[4]	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
				[4]	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП.11 «Расширяем горизонты. рoфiиМ»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	
				[3]	ОП.13 Основы финансовой грамотности	
				[3]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
10	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	
				[4]	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и сульфитур из шоколада и карамели	
				[4]	МДК.06.01. Организация приготовления, оформления и реализации изделий и сульфитур из шоколада и карамели	
				[4]	МДК.06.02. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и сульфитур из шоколада и карамели	
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.06.03. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело	
				[1]	ПП.01. Производственная практика	
				[1]	УП.01. Учебная практика	
				[2]	ПП.02. Производственная практика	
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.02. Учебная практика	
				[2]	УП.02. Учебная практика	
				[2]	УП.02. Учебная практика	
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.04. Производственная практика	
				[4]	УП.04. Учебная практика	
				[4]	ПП.06. Производственная практика	
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.06. Учебная практика	
				[4]	УП.06. Учебная практика	
				[4]	УП.05. Производственная практика	
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.05. Учебная практика	
				[3]	УП.05. Учебная практика	

№	Наименование кабинета
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка ;
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4	товароведения продовольственных товаров;
5	технического оснащения и организации рабочего места;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	Лаборатории:
1	учебный кондитерский цех;
2	учебная кухня ресторана(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков)
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал.
2	место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом от 09 декабря 2016 г. N 1569.

2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана).

3. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу (раздел 3 учебного плана).

4. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.









5. Вариативная часть образовательной программы составляет 612 часов максимальной учебной нагрузки /470 часов обязательных учебных занятий.

6. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (15 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (21 неделя) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана).

7. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена/ экзамена по модулю, экзамена (квалификационного) выделяется за счет времени, отводимого на изучение соответствующих дисциплины / МДК / профессионального модуля и проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачеты - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана.

8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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		Никулина Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

