

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ



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	<u>для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования</u>		
профессия	<u>16675 Повар</u>		
	<u>19601 Швея</u>		
форма обучения	<u>очная</u>	нормативный срок освоения	<u>1 г. 10 мес.</u> год начала подготовки по УП <u>2025</u>

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	-1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
1													У1				П1	К	К															У2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

2. Сводные данные по бюджету времени

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					
	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	208	8 1/3	260	5/6	1/3	1/2	12	6	6	13	4	9	11	52
II	15	468	6 1/2	204	8 1/3	264	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

3. План учебного процесса

П(в)Ш-25-1

Индекс	Курсы, 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.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		296	98	198	64	24	40	84	24	60	68	26	42	80	24	56
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ ДЗ	36	16	20	18	8	10				18	8	10			
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	60		60	10		10	20		20	10		10	20		20
ОП.03	Физиология питания	ДЗ	18	8	10	18	8	10									
ОП.04	Техническое оснащение и охрана труда	ДЗ	26	12	14										26	12	14
ОП.05	Основы материаловедения	ДЗ	22	10	12							22	10	12			
ОП.06	Оснащение рабочего места и охрана труда	ДЗ	18	8	10	18	8	10									
ОП.07	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	26	12	14				26	12	14						
ОП.08	Колористика	ДЗ	34	12	22										34	12	22
ОП.09	Деловая культура	ДЗ	18	8	10							18	8	10			
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	38	12	26				38	12	26						
ПП.00	Профессиональный цикл		2440	188	2252	500	44	456	720	50	670	500	44	456	720	50	670
ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар (2 разряда)		500	44	456	500	44	456									
МДК.01.01	Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов	экзамен	140	44	96	140	44	96									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144		144	144		144									
ПМ.01.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряда)		720	50	670				720	50	670						
МДК.02.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	экзамен	180	50	130				180	50	130						
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324						
ПМ.02.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.03	Выполнение работ по профессии 19601 Швея 2 разряда		500	44	456							500	44	456			
МДК.03.01	Технология обработки текстильных изделий	экзамен	140	44	96							140	44	96			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216		216							216		216			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144							144		144			
ПМ.03.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.04	Выполнение работ по профессии 19601 Швея 3 разряда		720	50	670										720	50	670
МДК.04.01	Технологии пошива текстильных изделий	экзамен	180	50	130										180	50	130
УП.04	Учебная практика	ДЗ	216		216										216		216
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	324		324										324		324
ПМ.04.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
	Итого часов		2736	286	2450	564	68	496	804	74	730	568	70	498	800	74	726
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		100														
	Всего часов		2836	286	2450	564	68	496	804	74	730	568	70	498	800	74	726

4. Перечень кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

Профессионального обучения
Социально-экономических дисциплин
Физиологии питания
Технологии швейных изделий

Лаборатории :

Микробиологии, санитарии и гигиены
Приготовления пищи
Швейная мастерская

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: 16675 Повар 2 разряда, 3 разряда; 19601 Швея 2 разряда, 3 разряда.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

Старший методист

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК ЭУиК

Председатель ПЦК ИГиС

Председатель ПЦК ИКиМ

Старший мастер

Разработал:

заведующий отделением
методист

 О.С. Курносова
 А.В. Котлярова
 Е.А. Флоря
Л.А. Перцева
Л.В. Тихонова
Т.Н. Новикова
Е.Н. Самоловova

 С.В. Рахматуллаева
Т.А. Лунина