

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  
16675 Повар

форма обучения очная

нормативный срок освоения 1 г. 10 мес. год начала подготовки по УП 2022

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													У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
									У1	У1	У1	У1	У1				П1	К	К																																	
									ПА				У1				П1	К	К										ПА	У2	У2	У2	У2	У2											П2							
									ПА				У1				П1	К	К										ПА	У2	У2	У2	У2	У2											П2	К	К	К	К	К	К	К
									У1				П1				ИА	К	К										У2																П2							
2													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
									У3	У3	У3	У3	У3				П3	К	К																																	
									ПА				У3				П3	К	К										ПА	У4	У4	У4	У4	У4																		
									ПА				У3				П3	К	К										ПА	У4	У4	У4	У4	У4																		
									У3				П3				ИА	К	К										У4																							
Обозначения:		Тео. обучение				Экзамен. сессия				Учебная практика по ПМ				Производственная практика по ПМ				Итоговая аттестация по ПМ				Каникулы																														

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						Каникулы	Всего
	Всего		1 пг		2 пг		Всего	1 пг	2 пг	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 пг	2 пг	Всего	1 пг	2 пг		
I	14,83333333	468	6 1/2	204	8 1/3	264	5/6	1/3	1/2	12	6	6	13	4	9	11	51,66667
II	14,83333333	468	6 1/2	208	8 1/3	260	5/6	1/3	1/2	12	6	6	13	4	9	2	42,66667
<b>Всего</b>	<b>29,66666667</b>	<b>936</b>	<b>13</b>	<b>412</b>	<b>16,66666667</b>	<b>524</b>	<b>1,666666667</b>	<b>0,666666667</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>94,33333</b>

## 3. План учебного процесса

ОП-22-2,3

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	<b>Общепрофессиональный цикл</b>																
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ ДЗ	296	96	200	64	24	40	84	18	66	68	26	42	80	28	52
ОП.02	Общая физическая подготовка		36	16	20	18	8	10				18	8	10			
ОП.03	Физиология питания	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	60		60	10											
ОП.04	Информационные технологии в профессии	ДЗ	22	10	12			10	20		20	10		10	20		20
ОП.05	Психология общения	ДЗ	26	6	20							22	10	12			
ОП.06	Оснащение рабочего места и охрана труда	ДЗ	18	8	10				26	6	20						
ОП.07	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ/ДЗ	36	16	20	18	8	10									
ОП.08	Профессиональная этика и этикет	ДЗ	22	12	10							18	8	10			
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	20	6	14										22	12	10
ПП.00	<b>Профессиональный цикл</b>	ДЗ/ДЗ	56	22	34				20	6	14						
ПМ.01	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар (2 разряда)</b>		2440	188	2252	500	44	456	720	50	670	500	44	456	38	16	22
МДК.01.01	Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов	экзамен	500	44	456							500	44	456	720	50	670
УП.01	Учебная практика		140	44	96							140	44	96			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	216		216												
ПМ.01.КЭ	Квалификационный экзамен	ДЗ	144		144									216			
ПМ.02	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряда)</b>	КЭ	720	50	670							144		144			
МДК.02.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	экзамен	180	50	130										720	50	670
УП.02	Учебная практика		180	50	130										180	50	130
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216		216												
ПМ.02.КЭ	Квалификационный экзамен	ДЗ	324		324										216		216
ПМ.03	<b>Выполнение работ по профессии 16399 Официант (3 разряда)</b>	КЭ	500	44	456										324		324
МДК.03.01	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	экзамен	140	44	96	500	44	456									
УП.03	Учебная практика		140	44	96	140	44	96									
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	216		216	216		216									
ПМ.03.КЭ	Квалификационный экзамен	ДЗ	144		144	144		144									
ПМ.04	<b>Выполнение работ по профессии 16399 Официант (4 разряда)</b>	КЭ	720	50	670												
МДК.04.01	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	экзамен	180	50	130				720	50	670						
УП.04	Учебная практика		180	50	130				180	50	130						
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	216		216												
ПМ.04.КЭ	Квалификационный экзамен	ДЗ	324		324				216		216						
	<b>Итого часов</b>	КЭ							324		324						
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		2736	284	2452	564	68	496	804	68	736	568	70	498	800	78	722
	<b>Всего часов</b>		2836	284	2452	564	68	496	804	68	736	568	70	498	800	78	722

#### 4. Перечень кабинетов и лабораторий

##### Кабинеты:

Профессионального обучения

Социально-экономических дисциплин

Физиологии питания

Организации и технологии обслуживания в барах

##### Лаборатории :

Микробиологии, санитарии и гигиены

Приготовления пищи

##### 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, 16675 Повар 2 разряда, 3 разряда.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК ЭУиК

Председатель ПЦК ИПиС


Председатель ПЦК ИКиМ

Заведующий производственной практикой

Разработал:

заведующий отделением

методист

 О.С. Курносова


Е.А. Флоря

Л.А. Перцева

Л.В. Тихонова

Н.Н. Шарипова

Л.А. Никулина

 С.В. Рахматуллаева

С.А. Жданова