

01-18-1



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	выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования				
профессия	16399	Официант			
	16675	Повар			
	19601	Швея			
	11695	Горничная			
форма обучения	<u>очная</u>	нормативный срок освоения	<u>2 г.</u>	год начала подготовки по УП	<u>2018</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	2	9	16	23
1					СС/У1	У1	У1	У1	У1	У1	У1/П1	П1	П1	П1	П1	П1	К	К	П1	П1	П1/								/СС	У2	У2	У2	У2	У2	У2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	П2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
2					СС/У3	У3	У3	У3	У3	У3	У3/П3	П3	П3	П3	П3	П3	К	К	П3	П3	П3/								/СС	У4	У4	У4	У4	У4	У4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*									

Обозначения: Теор. обучение (□), Экзамен сессия (□), Учебная практика по ПМ (□), Производственная практика 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		
	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	10	360	5	180	5	180	1	1/2	1/2	12	6	6	18	9	9	11	52
II	10	360	5	180	5	180	1	1/2	1/2	12	6	6	18	9	9	2	43
<b>Всего</b>	<b>20</b>	<b>720</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## 3. План учебного процесса

ОГ-18-1

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	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>160</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>24</b>
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	48	24	24	12	6	6	12	6	6	12	6	6	12	6	6
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	40		40	10		10	10		10	10		10	10		10
ОП.03	Физиология питания	ДЗ	18	10	8	18	10	8									
ОП.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	18	10	8				18	10	8						
ОП.05	Основы материаловедения	ДЗ	18	10	8							18	10	8			
ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	18	10	8										18	10	8
ПП.00	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2720</b>	<b>282</b>	<b>2438</b>	<b>536</b>	<b>72</b>	<b>464</b>	<b>824</b>	<b>70</b>	<b>754</b>	<b>572</b>	<b>70</b>	<b>502</b>	<b>788</b>	<b>70</b>	<b>718</b>
ПМ.01	<b>Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"</b>	Эк	680	72	608	536	72	464	144		144						
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	комп.экз	70	36	34	70	36	34									
МДК.01.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		70	36	34	70	36	34									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	324		324	180		180	144		144						
ПМ.02	<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>	Эк	680	70	610				680	70	610						
МДК.02.01	Теоретическое обучение по профессии "Повар"	экзамен	140	70	70				140	70	70						
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324						
ПМ.03	<b>Выполнение работ по профессии 19601 "Швея"</b>	Эк	680	70	610							572	70	502	108		108
МДК.03.01	Технология обработки текстильных изделий	экзамен	140	70	70							140	70	70			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216		216							216		216			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	324		324							216		216	108		108
ПМ.04	<b>Выполнение работ по профессии 11695 "Горничная"</b>	Эк	680	70	610										680	70	610
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии "Горничная"	экзамен	140	70	70										140	70	70
УП.04	Учебная практика	ДЗ	216		216										216		216
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	324		324										324		324
	<b>Итого часов</b>		<b>2880</b>	<b>346</b>	<b>2534</b>	<b>576</b>	<b>88</b>	<b>488</b>	<b>864</b>	<b>86</b>	<b>778</b>	<b>612</b>	<b>86</b>	<b>526</b>	<b>828</b>	<b>86</b>	<b>742</b>
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		100														
	<b>Всего часов</b>		<b>2980</b>	<b>346</b>	<b>2534</b>	<b>576</b>	<b>88</b>	<b>488</b>	<b>864</b>	<b>86</b>	<b>778</b>	<b>612</b>	<b>86</b>	<b>526</b>	<b>828</b>	<b>86</b>	<b>742</b>

#### 4. Перечень кабинетов и лабораторий

##### Кабинеты:

профессионального обучения

социально-экономических дисциплин

физиологии питания

организации и технологии обслуживания в барах

технологии кулинарного и кондитерского производства

технологии швейных изделий

##### Лаборатории :

швейная мастерская

гостиничный номер

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 учебном 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.

#### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

Заместитель директора

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК ЭУиК

Председатель ПЦК ИПиС

Председатель ПЦК ИКиМ

Разработал

Харунова А.А.

Бочанова Н.В.

Флоря Е.А.

Лерцева Л.А.

Тихонова Л.В.

Шарипова Н.Н.

Трусенкова Е.А.