

ЛК-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	<u>выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования</u>		
профессия	<u>17351 Продавец непродовольственных товаров</u>		
	<u>17353 Продавец продовольственных товаров</u>		
	<u>16472 Пекарь</u>		
	<u>12759 Кладовщик</u>		
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			
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	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	31			
1						СС/У2	У2	У2	У2	У2	У2	У2/П2	П2	П2	П2	П2	П2	К	К	П2	П2	П2	П2/					/СС	У1	У1	У1	У1	У1	У1	П1	П1	П1	П1	П1	П1	П1	П1	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	П3/					/СС	У4	У4	У4	У4	У4	У4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4	П4
Обозначения:		Теор. обучение				СС				Экзамен. сессия				У				Учебная практика по ПМ				П				Производственная практика по ПМ				К				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	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

ПК-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>													
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	6
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	40		40	10		10	10		10	10		10	10			10
ОП.03	Основы товароведения	ДЗ	18	10	8		10	8										
ОП.04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	18	10	8				18	10	8							
ОП.05	Физиология питания	ДЗ	18	10	8							18	10	8				
ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности (с основами бухгалтерского учета)	ДЗ	18	10	8										18	10	8	
ПП.00	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2720</b>	<b>284</b>	<b>2436</b>	<b>536</b>	<b>70</b>	<b>466</b>	<b>824</b>	<b>72</b>	<b>752</b>	<b>572</b>	<b>70</b>	<b>502</b>	<b>788</b>	<b>72</b>	<b>716</b>	
ПМ.01	<b>Выполнение работ по профессии 17351 "Продавец непродовольственных товаров"</b>	Эк	<b>680</b>	<b>72</b>	<b>608</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>680</b>	<b>72</b>	<b>608</b>							
МДК.01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	комп.экз.	90	46	44				90	46	44							
МДК.01.02	Эксплуатация контрольно - кассовой техники		50	26	24				50	26	24							
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324							
ПМ.02	<b>Выполнение работ по профессии 17353 "Продавец продовольственных товаров"</b>	Эк	<b>680</b>	<b>70</b>	<b>610</b>	<b>536</b>	<b>70</b>	<b>466</b>	<b>144</b>		<b>144</b>							
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарами	экзамен	140	70	70	140	70	70										
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216										
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324		324	180		180	144		144							
ПМ.03	<b>Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"</b>	Эк	<b>680</b>	<b>70</b>	<b>610</b>							<b>572</b>	<b>70</b>	<b>502</b>	<b>108</b>			<b>108</b>
МДК.03.01	Теоретическое обучение по профессии "Пекарь"	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 12759 "Кладовщик"</b>	Эк	<b>680</b>	<b>72</b>	<b>608</b>										<b>680</b>	<b>72</b>	<b>608</b>	
МДК.04.01	Организация складского хозяйства, контроль деятельности работы склада	комп.экз.	90	46	44										90	46	44	
МДК.04.02	Складской учет и делопроизводство		50	26	24										50	26	24	
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>348</b>	<b>2532</b>	<b>576</b>	<b>86</b>	<b>490</b>	<b>864</b>	<b>88</b>	<b>776</b>	<b>612</b>	<b>86</b>	<b>526</b>	<b>828</b>	<b>88</b>	<b>740</b>	
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		100															
	<b>Всего часов</b>		<b>2980</b>	<b>348</b>	<b>2532</b>	<b>576</b>	<b>86</b>	<b>490</b>	<b>864</b>	<b>88</b>	<b>776</b>	<b>612</b>	<b>86</b>	<b>526</b>	<b>828</b>	<b>88</b>	<b>740</b>	

#### 4. Перечень кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

профессионального обучения

социально-экономических дисциплин

товароведения продовольственных товаров

физиологии питания

технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории :

товароведения

торгово – технологического оборудования

Учебный магазин

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.

#### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

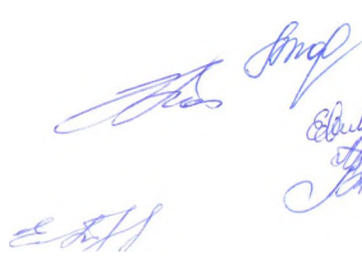
Заместитель директора

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК ЭУиК

Председатель ПЦК ИПиС

Разработал



Харунова А.А.  
Бочанова Н.В.  
Флоря Е.А.  
Перцева Л.А.  
Тихонова Л.В.  
Трусенкова Е.А.