

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

2022

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	К	К											А	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
II	П	П	П	А									А	У	У	У	У	К	К	П	П	П	П	П	А									А	У	У	У	П	П	У	У	П	П	У	У	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/> Обучение по циклам	<input type="checkbox"/> У Учебная практика	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> А Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> П Производственная практика	<input type="checkbox"/> Г Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> К Каникулы	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> * Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	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
<b>Всего</b>	<b>42</b>	<b>21 2/3</b>	<b>20 1/3</b>	<b>3</b>	<b>1 1/3</b>	<b>1 2/3</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>









№	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 разнообразного ассортимента
				[3] МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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
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
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОП.11 Основы предпринимательской деятельности/ 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 разнообразного ассортимента
				[4] ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.06.01. Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
				[4] МДК.06.02. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
				[4] МДК.06.03. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ПП.01. Производственная практика
				[1] УП.01. Учебная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ПП.02. Производственная практика
				[2] УП.02. Учебная практика
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.04. Производственная практика
				[4] УП.04. Учебная практика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.06. Производственная практика
				[4] УП.06. Учебная практика
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.05. Производственная практика
				[3] УП.05. Учебная практика

№	Наименование
	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, 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 зачетов - 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		Путрина А.Е.
Заместитель директора		Курносова О.С.
Председатель ПЦК ИПиС		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Никулина Л.А.
Старший методист		Казакова И.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.



