

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

директор ГАПОУ ТО "Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса"

М.А. Галанина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

ПКД-20-9-1

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.05.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6]	МДК.05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6]	МДК.05.05. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				5	Экз	Комплексный экзамен	7	
[7]	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
[7]	МДК.04.03 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3					[3]
				[3]	УП.07.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
								[4]
[4]	УП.02.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
		▼	<input checked="" type="checkbox"/>					

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
						▼	☒
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4			▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
8	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.09.01 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
				[8]	МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
9	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	3	[3]	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	▼	☒
						▼	☒
				[3]	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
10	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼	☒
						▼	☒
				[4]	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь /Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5			▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	☒	☒
				[8]	УП.06.01 Учебная практика	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.09.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	☒	☒
				[8]	УП.09.01 Учебная практика	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.08.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	☒	☒
				[4]	УП.08.01 Учебная практика	▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
18	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] УП.05.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				19	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	
[6] ОП.11 Основы финансовой грамотности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	организации обслуживания;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал;
	Спортивный комплекс:

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565, ФГОС среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции от 29.05.2017 г.) 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 68 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 1296 часов максимальной учебной нагрузки/ 960 часов обязательных учебных занятий. 6. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы во 4 семестре по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в объеме 8 часов, МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в объеме 8 часов, в 8 семестре МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в объеме 16 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение. 7. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (13 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (22 недели) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана). 8. 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) 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 дифференцированных зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана. 9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей демонстрационный экзамен.

Согласовано

Заместитель директора		Бочанова Н.В.
Заместитель директора		Курносова О.С.
Председатель ПЦК ИПиС		Кармацкая К.Ю.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК дисциплин ОГСЭ и ЕН		Кобзаренко Г.А.
Заведующий производственной практикой		Никулина Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

