

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

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.07.01. Освоение работ по профессии 16675 Повар
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4] МДК.02.03. Организация и процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь
				[4] МДК.08.01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5] МДК.03.03. Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6] МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6] МДК.05.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур

				[6] МДК.05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели
				[6] МДК.05.05. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7] МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7] МДК.04.03 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ПП.07. Производственная практика
				[3] УП.07. Учебная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.02. Производственная практика (по профилю специальности)
				[4] УП.02. Учебная практика
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 Освоение 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 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)
				[7] УП.04. Учебная практика



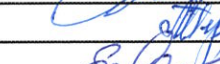

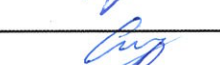



12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[3]	УП.01. Учебная практика
13	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУД.01.01. Русский язык
				[2]	ОУД.01.02. Литература
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности)
				[5]	УП.03. Учебная практика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.06. Производственная практика (по профилю специальности)
				[8]	УП.06. Учебная практика
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.09. Производственная практика (по профилю специальности)
				[8]	УП.09. Учебная практика
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.08. Производственная практика
				[4]	УП.08. Учебная практика
18	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.05. Производственная практика (по профилю специальности)
				[6]	УП.05. Учебная практика
19	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
				[6]	ОП.11 Основы финансовой грамотности

№	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;
3	Спортивный комплекс:

**Пояснения**

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. 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 дифференцированные 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		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК дисциплин ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Никулина Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.
Старший методист		Казакова И.А.





