

ПК-19-11-1

Департамент образования и науки Тюменской области



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** 2019

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 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар							
	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	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I														А			У																																				
II	П	П	П																																																		

Обозначения:

- Обучение по циклам
- У Учебная практика
- Промежуточная аттестация
- П Производственная практика
- Каникулы
- Г Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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					
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		
Всего	42	21 2/3	20 1/3	3	1 1/3	1 2/3	15	6	9	21	5	16	1	13	95		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	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	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1] МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	<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"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1] ОП.06 Охрана труда	▼	<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"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1] ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	▼	<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"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Экз	Комплексный экзамен	3	МДК.05.01. Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<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				
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
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		▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
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	▼	☒
				[4] МДК.04.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒
				[4] ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
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	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] МДК.06.02. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] МДК.06.03. Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело	▼	<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"/>
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] ПП.01.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1] УП.01.01 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"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ПП.02.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2] УП.02.01 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"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.04.01 Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] УП.04.01 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"/>

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
					▼	☒
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.06.01 Производственная практика	▼	☒
				[4] УП.06.01 Учебная практика	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒



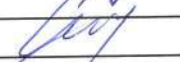
ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И

	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.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 час. 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) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик.
8. 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.
8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано

Заместитель директора		Бочанова Н.В.
Заместитель директора		Харунова А.А.
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.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

