

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

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

М.А. Галанина



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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар ↔ кондитер

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

№ 1569

ПК-20-9-1

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК.				
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[2]	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	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<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	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	<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"/>	
				[6]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ



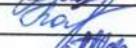
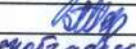
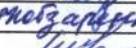



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.04.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	▼	<input checked="" 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"/>
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.05.01 Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7] 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"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] ОУД.01.01 Русский язык	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] ОУД.01.02 Литература	▼	<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"/>
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ОП.11 Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5] ОП.13 Основы финансовой грамотности	▼	<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			
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2		▼	☒	☒
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ПП.02.01 Производственная практика	▼	☒	☒
				[4] УП.02.01 Учебная практика	▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОП.05 Основы калькуляции и учета	▼	☒	☒
				[4] ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности	▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	
					▼	☒	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка ;
3	технологии кулинарного и кондитерского производства;
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5	товароведения продовольственных товаров;
6	технического оснащения и организации рабочего места;
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	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		
<p>1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569, 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 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 1132 часов максимальной учебной нагрузки / 964 часа обязательных учебных занятий. 6. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (22 недели) и производственная практика (по профилю специальности) (25 недель) 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. 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.</p>		
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 ОГСЭ и ЕН		Кобзаренко Г.А.
Заведующий производственной практикой		Никulina Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

