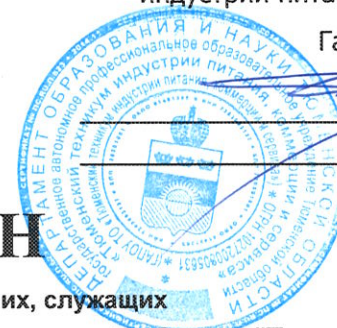


Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

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

Галанина М.А.



14.06.2021

# 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

2021

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569





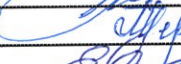

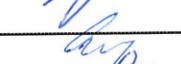



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
				[1]	МДК.01.02. Процессы приготовления, 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) 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.

Заместитель директора		Бочанова Н.В.
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.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.
Старший методист		Казакова И.А.



