

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДАЮ

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



М.А. Галанина

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся

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

*наименование образовательного учреждения (организации)*

на базе выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования

профессия 16472 Пекарь  
Специалист по маникюру

форма обучения очная

нормативный срок освоения 1 г. 10 мес. год начала подготовки по УП

2020

ПС-20-1

### 1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	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
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31
1													У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
									У1	У1	У1	У1	У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
													У1				П1	К	К																																	
2													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
													У3				П3	К	К																																	
												У3				П3	К	К																																		

Обозначения:  Теор. обучение     Экзамен. сессия     Учебная практика по ПМ     Производственная практика по ПМ     ИА     Итоговая аттестация по ПМ     К     Каникулы

### 2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						Каникулы	Всего
	Всего		1 ПГ		2 ПГ		Всего	1 пг	2 пг	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)					
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	15	540	6 1/2	234	8 1/2	306	1	1/2	1/2	12	6	6	13	4	9	11	52
II	15	540	6 1/2	234	8 1/2	306	1	1/2	1/2	12	6	6	13	4	9	2	43
<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>1080</b>	<b>13</b>	<b>468</b>	<b>17</b>	<b>612</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## 3. План учебного процесса

ПС-20-1

Индекс	Курсы, дисциплины, модули	Экзамены, зачеты по курсам	Общее кол - во часов	в т.ч. лекции	в т.ч. ЛПЗ	График изучения дисциплин, модулей											
						1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр		
						ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>440</b>	<b>156</b>	<b>284</b>	<b>94</b>	<b>38</b>	<b>56</b>	<b>126</b>	<b>40</b>	<b>86</b>	<b>94</b>	<b>38</b>	<b>56</b>	<b>126</b>	<b>40</b>	<b>86</b>
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	80	32	48	18	8	10	22	8	14	18	8	10	22	8	14
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	60		60	10		10	20		20	10		10			
ОП.03	Физиология питания	ДЗ	22	10	12	22	10	12						10	20		20
ОП.04	Техническое оснащение и охрана труда	ДЗ	26	12	14	26	12	14									
ОП.05	Технологии расчетов с потребителями	ДЗ	42	16	26				42	16	26						
ОП.06	Санитария и гигиена	ДЗ	18	8	10												
ОП.07	Колористика	ДЗ	42	16	26							18	8	10			
ОП.08	Психология общения	ДЗ	22	10	12										42	16	26
ОП.09	Оснащение рабочего места и охрана труда	ДЗ	26	12	14							22	10	12			
ОП.10	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	18	8	10	18	8	10				26	12	14			
ОП.11	Профессиональная этика и этикет	ДЗ	42	16	26												
ОП.12	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	42	16	26				42	16	26				42	16	26
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2440</b>	<b>188</b>	<b>2252</b>	<b>500</b>	<b>44</b>	<b>456</b>	<b>720</b>	<b>50</b>	<b>670</b>	<b>500</b>	<b>44</b>	<b>456</b>	<b>720</b>	<b>50</b>	<b>670</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (2 разряда)"</b>		<b>500</b>	<b>44</b>	<b>456</b>	<b>500</b>	<b>44</b>	<b>456</b>									
МДК.01.01	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	экзамен	140	44	96	140	44	96									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144		144	144		144									
<b>ПМ.01.КЭ</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>КЭ</b>															
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (3 разряда)"</b>		<b>720</b>	<b>50</b>	<b>670</b>				<b>720</b>	<b>50</b>	<b>670</b>						
МДК.02.01	Технологии производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	экзамен	180	50	130				180	50	130						
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324						
<b>ПМ.02.КЭ</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>КЭ</b>															
<b>ПМ.03</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Специалист по маникюру"</b>		<b>500</b>	<b>44</b>	<b>456</b>							<b>500</b>	<b>44</b>	<b>456</b>			
МДК.03.01	Технология маникюрных работ	экзамен	140	44	96							140	44	96			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216		216							216		216			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144							144		144			
<b>ПМ.03.КЭ</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>КЭ</b>															
<b>ПМ.04</b>	<b>Выполнение работ по ногтевому дизайну</b>		<b>720</b>	<b>50</b>	<b>670</b>										<b>720</b>	<b>50</b>	<b>670</b>
МДК.04.01	Технологии моделирования и дизайна ногтей	экзамен	180	50	130										180	50	130
УП.04	Учебная практика	ДЗ	216		216										216		216
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	324		324										324		324
<b>ПМ.04.КЭ</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>КЭ</b>															
	<b>Итого часов</b>		<b>2880</b>	<b>344</b>	<b>2536</b>	<b>594</b>	<b>82</b>	<b>512</b>	<b>846</b>	<b>90</b>	<b>756</b>	<b>594</b>	<b>82</b>	<b>512</b>	<b>846</b>	<b>90</b>	<b>756</b>
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		100														
	<b>Всего часов</b>		<b>2980</b>	<b>344</b>	<b>2536</b>	<b>594</b>	<b>82</b>	<b>512</b>	<b>846</b>	<b>90</b>	<b>756</b>	<b>594</b>	<b>82</b>	<b>512</b>	<b>846</b>	<b>90</b>	<b>756</b>

#### 4. Перечень кабинетов и лабораторий

##### Кабинеты:

Профессионального обучения

Социально-экономических дисциплин

Физиологии питания

Технологии кулинарного и кондитерского производства

##### Лаборатории :

Технологии маникюра и художественного оформления ногтей

Приготовления пищи

Микробиологии, санитарии и гигиены

##### Спортивный комплекс:

Спортивный зал

##### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый

#### 5. Пояснения к учебному плану

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотренные учебным планом зачеты являются дифференцированными.

Количество запланированных экзаменов – 4, в т.ч. по семестрам: в 1-м – 1; во 2-м – 1, в 3-м – 1, в 4-м – 1.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу в год. Форма консультаций индивидуальная (устная или письменная).

Для социализации и профессиональной адаптации обучающихся в учебный план включена дисциплина «Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации».

Прохождение учебной и производственной практики организовано на базе предприятий-социальных партнеров техникума.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена по завершению освоения профессиональных модулей. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Планируемый уровень квалификации по профессиям: 16472 Пекарь 2 разряда, 3 разряда; Специалист по маникюру.

##### СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

Заместитель директора

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

Председатель ПЦК ЭУиК

Председатель ПЦК ИПиС

Председатель ПЦК ИКиМ

Заведующий производственной практикой

Разработал



О.С. Курносова

Н.В. Бочанова

Г.А. Кобзаренко

Л.А. Перцева

К.Ю. Кармацкая

Н.Н. Шарипова

Л.А. Никулина

С.В. Рахматуллаева