

Департамент образования и науки Тюменской области

ТХ 13-9-2  
ТХ-13-9-3



# 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

19.02.10

Технология продукции общественного питания

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384










**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 августа 2010 г., регистрационный N 18123). Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464.
2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики - 36 академических часов в неделю.
4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.
5. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки/864 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:
ЕН.03 Химия - 6/4
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья - 96/64
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности - 59/39
ОП.11 Использование энергосберегающих и энергоэффективных технологий и оборудования в производственной деятельности и быту - 48/32
ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности - 183/122
МДК.01.01 Технология приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 31/23
МДК.02.02 Современное декорирование блюд - 150/100
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 156/102
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 34/22
МДК.06.02 Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания - 157/102
МДК.06.03 Организация бухгалтерского учета и калькуляции в общественном питании -90/60
МДК.07.01 Приготовление простых блюд и изделий - 46/31
МДК.07.02 Организация процесса и приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий - 96/64
МДК.07.03 Технология приготовления блюд национальных кухонь - 144/96
7. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (в 8 семестре) по междисциплинарному курсу МДК.03.1Технология приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме 30 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>8. Учебная практика (15 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (13 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей.</p> <p>4 семестр: учебная практика производственная практика УП.07 (7 недель) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар ; 5</p> <p>5 семестр: учебная практика УП.01 (1 неделя) и производственная практика ПП.01.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>6 семестр: учебная практика УП.02 (2 недели) и производственная практика ПП.02.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; учебная практика УП.04 (2 недели) и ПП.04. (1 неделя)- в рамках ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; учебная практика УП.05 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов 7 семестр: производственная практика ПП.06. (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p> <p>8 семестр: учебная практика (3 недели) и производственная практика ПП.03. (4 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится концентрированно (8 семестр).</p>		
<p>9. В последнем семестре освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, по итогам которого выносится решение "вид профессиональной деятельности освоен/не освоен". Квалификационные экзамены предусмотрены: ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 4 семестр; ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 5 семестр; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 6 семестр; ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 6 семестр; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 8 семестр; ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 6 семестр; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения - 7 семестр.</p>		
<p>10. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием экзаменационной сессии. Продолжительность сессий устанавливается: во 2-м семестре -2 недели, в 3-м,4-м , в 5-м, 6-м, и 8-м семестрах 1 неделя. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (зачеты, дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебную и производственную практику. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре.</p>		
<p>11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ 21.</p>		
<p><b>Согласовано</b></p>		
Заместитель директора		Н.В. Бочанова
Заместитель директора		А.А. Харунова
Разработал		
Заведующий		Т.Г. Смирнова