

ЦМ - 10 - 1

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



М.А. Галанина

30.06.2016

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения и социальной адаптации обучающихся

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области  
"Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

для	выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования			
профессия	19601 Швея (2 разряд)			
	12901 Кондитер (2 разряд)			
	11695 Горничная (2 разряд)			
	13456 Маникюрша (2 разряд)			
форма обучения	Очная	нормативный срок освоения	2 г.	год начала подготовки по УП
				2016

## 1. График учебного процесса

К У Р С	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																																																																																
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31																																																																															
1					СС/У				У1				У1/П				П1				П1/К				К				К/П1				П1				П1				П1/П1				П1								/СС				У2				У2				У2				У2				П2				П2				П2				П2				К				К				К				К				К				К																							
2					СС/У				У3				У3/П				П3				П3/К				К				К/П3				П3				П3/								/СС				У4				У4				У4				У4				П4				П4				П4				П4				П4				П4				П4				П4				П4				*				*				*				*				*				*				*				*			
Обозначения:																																																																																																																																				
Теор. обучение																																																																																																																																				
Экзамен. сессия																																																																																																																																				
Учебная практика по ПМ																																																																																																																																				
Производственная практика по ПМ																																																																																																																																				
Каникулы																																																																																																																																				

## 2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)				
	Всего		1 ПГ		2 ПГ		Всего	1 пг	2 пг	Всего	1 пг	2 пг					
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	16	576	8	288	8	288	1,0	1/2	1/2	10	6	4	14	3	11	11	52
II	13	468	6	216	7	252	1,0	1/2	1/2	12	6	6	15	5	10	2	43
Всего	29	1044	14	504	15	540	2	1	1	22	12	10	29	8	21	13	95

3. План учебного процесса								
Индекс	Курсы, дисциплины, модули	Экзамены, зачеты по курсам	Общее кол-во часов	в т.ч. ЛПЗ	График изучения дисциплин, модулей			
					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>410</b>	<b>244</b>	<b>132</b>	<b>92</b>	<b>84</b>	<b>102</b>
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ	144	72	34	38	36	36
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ	60	60	16	18	12	14
ОП.03	Физиология питания	ДЗ	36	18		36		
ОП.04	Основы деловой культуры	ДЗ	36	18			36	
ОП.05	Эстетика	ДЗ	20	10				20
ОП.06	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	32	16				32
ОП.08	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	40	30	40			
ОП.09	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	42	20	42			
ПП.00	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2470</b>	<b>2154</b>	<b>480</b>	<b>736</b>	<b>528</b>	<b>726</b>
ПМ.01	<b>Выполнение работ швеи</b>	Эк	<b>660</b>	<b>576</b>	<b>480</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки текстильных изделий	экзамен	156	72	156			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216	216	216			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	288	288	108	180		
ПМ.02	<b>Выполнение работ кондитера</b>	Эк	<b>556</b>	<b>460</b>	<b>0</b>	<b>556</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	экзамен	196	100		196		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	144		144		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	216	216		216		
ПМ.03	<b>Выполнение работ горничной</b>	Эк	<b>600</b>	<b>538</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>528</b>	<b>72</b>
МДК.03.01	Теоретическое обучение по профессии "Горничной"	экзамен	132	70			132	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216	216			216	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	252	252			180	72
ПМ.04	<b>Выполнение работ маникюрша</b>	Эк	<b>654</b>	<b>580</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>654</b>
МДК.04.01	Технология маникюрных работ	экзамен	150	76				150
УП.04	Учебная практика	ДЗ	216	216				216
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	288	288				288
	<b>Итого часов</b>		<b>2880</b>	<b>2398</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		200					

#### **4. Перечень кабинетов и лабораторий**

##### **Кабинеты:**

Деловой культуры

Психологии

Физиологии питания

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Эстетики

Технического оснащения и охраны труда

##### **Лаборатории :**

Швейная мастерская

Гостиничный номер

Микробиологии, санитарии и гигиены

Приготовления пищи

##### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал

#### **5. Пояснения к учебному плану**

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

Зачеты, предусмотренные учебном 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.