

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

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

Галанина М.А.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменский техникум "Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса "

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.01

код

Официант, бармен

наименование профессии

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Официант, бармен, буфетчик

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 731

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

у Учебная практика

П Производственная практика



☐ Государственная итоговая аттестация







[illegible]

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего			
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика								
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.							нед.	нед.	нед.	нед.					
I	20	720	7 1/2	270	12 1/2	450	1	1/2	1/2	9	4	5	10	5	5	1	2	43			
Всего	20	720	7 1/2	270	12 1/2	450	1	1/2	1/2	9	4	5	10	5	5	1	2	43			

[illegible]

№	Перечень кабинетов, лабораторий , мастерских и др.
	Кабинеты:
1	Физиологии питания, санитарии и гигиены
2	культуры профессионального общения
3	товароведения пищевых продуктов
4	безопасности жизнедеятельности
5	организации обслуживания в общественном питании
	Лаборатории:
1	технологии обслуживания в общественном питании
	Мастерские:
1	бар
2	банкетный зал
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	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 43.01.01 Официант, бармен , утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731		
2. 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.		
3. Вариативная часть образовательной программы составляет 216 часов максимальной учебной нагрузки/144 часа обязательных учебных занятий.		
4. В профессиональном учебном цикле предусмотрена учебная практика (9 недель) и производственная практика (10 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана).		
5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием экзаменационной сессии. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (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. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачеты - 10.Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана.		
6. Государственная итоговая аттестация включает защиту (1 недели) выпускной квалификационной работы.		
Согласовано		
Заместитель директора		Курносова О.С.
Старший методист		Казакова И.А.
Председатель ПЦК ИПиС		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Никulina Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.-н.п.)	Консультации	Обязательная в том числе						Семестр 1 7 1/2 нед								Семестр 2 12 1/2 нед								Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть			
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе										
																						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия					Индивид. проект	Лекции, уроки		Пр. занятия					Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															54	36								54	36															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		13					1080	360		720	244	410	66			405	135		270	104	166				675	225		450	140	244	66				80%	20%	80%	20%
ОП				9					485	143		342	102	240				154	42		112	46	66				331	101		230	56	174				864	216	576	144	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения			2					60	22		38	10	28													60	22		38	10	28				287	198	198	144	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1					54	16		38	18	20				54	16		38	18	20							38	10				60		38	54		38
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов			1					54	16		38	18	20				54	16		38	18	20											54		38	54		38	
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			2					71	19		52	16	36													71	19		52	16	36			71		52			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2					48	16		32	16	16													48	16		32	16	16			48		32			
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. PROFILUM)			2					72	36		36	10	26													72	36		36	10	26				72		36		
ОП.07	Информационно-програмное обеспечение в профессиональной деятельности			2					38	2		36	2	34													38	2		36	2	34				38		36		
ОП.08	Квередон-сервис			2					42	6		36	2	34													42	6		36	2	34				42		36		
ОП.09	Основы финансовой грамотности			1					46	10		36	10	26				46	10		36	10	26							36	2	34				46		36		
П	Профессиональный учебный цикл	4		4					515	177		338	142	130	66			211	73		138	58	80				304	104		200	84	50	66			497	18	338		
ПМ	Профессиональные модули	4		4					515	177		338	142	130	66			211	73		138	58	80				304	104		200	84	50	66			497	18	338		
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2		2					211	73		138	58	80				211	73		138	58	80												211		138			
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	1							211	73		138	58	80				211	73		138	58	80												211		138			
УП.01.01	Учебная практика			1		РП	■	час	144			144	нед		4			час			144	нед	4				час			нед					144		144			
ПП.01.01	Производственная практика			1		РП	■	час	180			180	нед		5			час			180	нед	5				час			нед				180		180				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	1																																						
	Всего часов с учетом практик								535			462																												
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	2		2					304	104		200	84	50	66												304	104		200	84	50	66			286	18	200		
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufеттах	2							304	104		200	84	50	66												304	104		200	84	50	66			286	18	200		
УП.02.01	Учебная практика			2		РП	■	час	180			180	нед		5			час			нед						час			180	нед	5			180		180			
ПП.02.01	Производственная практика			2		РП	■	час	180			180	нед		5			час			нед						час			180	нед	5			180		180			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	2																																						
	Всего часов с учетом практик								664			560																												
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			12					80	40		40		40				40	20		20		20				40	20		20		20				80		40		
	Учебная и производственная практики							час	684			684	нед		19			час			324	нед		9			час			360	нед		10							
	Учебная практика							час	324			324	нед		9			час			144	нед		4			час			180	нед		5							
	Концентрированная							час	324			324	нед		9			час			144	нед		4			час			180	нед		5							
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед				час				нед										
	Производственная практика							час	360			360	нед		10			час			180	нед		5			час			180	нед		5							
	Концентрированная							час	360			360	нед		10			час			180	нед		5			час			180	нед		5							
	Рассредоточенная							час				нед						час				нед				час				нед										
	Государственная итоговая аттестация							час	36			36	нед		1			час			нед						час			36	нед	1								
	Защита выпускной квалификационной работы							час	36			36	нед		1			час			нед						час			36	нед	1				36		36		
	Проведение государственных экзаменов							час				нед						час			нед						час			нед										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																							
	в т.ч. в период обучения по циклам																																							
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	4		13					1080	360		720	244	410	66			405	135		270	104	166				675	225		450	140	244	66			864	216	576	144	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	4		13					1080	360		720	244	410	66			405	135		270	104	166				675	225		450	140	244	66			864	216	576	144	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																					2									2									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																					3									7									
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																							
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																							