

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

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

М.А. Галанина



# 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*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*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	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6]	МДК.04.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ООД.01 Русский язык
				[6]	ООД.02 Литература
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.11 «Расширяем горизонты. profilUM»/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях
				[5]	ОП.13 Основы финансовой грамотности
8	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ООД.01 Русский язык
				[3]	ООД.02 Литература
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.06 Охрана труда
				[2]	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				[2]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.01. Производственная практика
				[2]	УП.01. Учебная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02. Производственная практика
				[4]	УП.02. Учебная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
				[4]	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

№	Наименование кабинета
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка ;
3	технологии кулинарного и кондитерского производства;
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5	товароведения продовольственных товаров;
6	технического оснащения и организации рабочего места;
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	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.

<b>Пояснения</b>		
<p>1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569, ФГОС среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции от 29.05.2017 г.) 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 1306 часов максимальной учебной нагрузки . 6. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (22 недели) и производственная практика (по профилю специальности) (25 недель) 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.</p>		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора		Курносова О.С.
Старший методист		Котлярова А.В.
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.

Main table with columns for Index, Name of discipline, and a grid of hours for Semesters 1-8 across various subjects like Russian Language, Literature, History, Geography, Mathematics, and Physics. Includes sub-sections for Professional Preparation (ПК) and Professional Practice (ПП).



