



30.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Тюменский колледж производственных и социальных технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31									
	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									
I									У	У					А	П	П	К	К													А				У	У	У	У	У				П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II									У	У	У	У	У	П	П	П	П	К	К	П	П	П	А	А												А	У			У	У	У	У	П	П	П	П	П	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/> Обучение по циклам	<input type="checkbox"/> Учебная практика	<input type="checkbox"/> Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> Производственная практика	<input type="checkbox"/> Неделя отсутствует
<input type="checkbox"/> Каникулы	<input type="checkbox"/>	

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	24	5/6	12	1/2	12	1/3	1	1/6	1/2	2/3	8	2	6	7	2	5		11	52				
II	23	1/3	10	1/2	12	5/6	1	2/3	1/2	1 1/6	4	2	2	11	4	7	1	2	43				
Всего	48	1/6	23		25	1/6	2	5/6	1	1 5/6	12	4	8	18	6	12	1	13	95				

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[4]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[1]	ОП.06 Охрана труда
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[2]	МДК.02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания
4	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[1]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	товароведения продовольственных товаров;
4	технологии кулинарного и кондитерского производства;
5	иностранного языка;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технического оснащения и организации рабочего места.
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
2	учебный кондитерский цех.
	Мастерские:
1	по компетенции «Поварское дело»
2	по компетенции «Кондитерское дело»
3	по компетенции «Ресторанный сервис»
4	по компетенции «Хлебопечение»
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актальный зал

Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план разработан ГАПОУ ТО «ТКПСТ» на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, (зарегистр. в Минюсте России 22 декабря 2016г. № 44898). Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе среднего общего образования –1 год 10 месяцев.

2. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут, дисциплины планируются парами, учебная неделя - шесть дней. Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования 2952 часа.

3. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

4. Объем времени, отведенный на вариативную часть, составляет 612 часов (максимальная учебная нагрузка). На общепрофессиональный цикл распределено 484 часов. На профессиональный цикл добавлено 128 часов.

5. Общий объем дисциплины "Физическая культура" - 80 часа.

6. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

7. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

8. Уровень знаний оценивается по пятибальной шкале. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в различных формах: экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты. Формы промежуточной аттестации указаны в учебном плане. Периодичность промежуточной аттестации указана в календарном учебном графике.

9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.