

Педагогическим советом  
Протокол № 4 от 28.04.2021



28.04.2021

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

начального профессионального образования

Повар судовой, 33.014 Пекарь

*код*

*наименование профессии*

основного общего образования

*на базе*

квалификация:

Повар судовой - 4 разряд, Пекарь - 3 уровень

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практики	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Распределение по курсам и семестрам													
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Материальные	Семестр (с.р. н.п.ч.)	Обязательная														Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3			
										в том числе														14 1/2 нед				13 нед				14 1/2 нед			
										Лекции, уроки	Гр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Учебная практика	Методич. занятия	Материал.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Гр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Учебная практика	Материал. занятия	Материал.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Гр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Учебная практика	Материал. занятия	Материал.	Самост.

Итого часов (с учетом консультаций в период обучения по циклам)

		30	36			36	36			36	36			36	36			36	36																			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	14	7			11	3909	1608	704	504						450	450	156	254							396	396	130	266				426	426	196	230	
ОП	Общепрофессиональный цикл		10	2			10	686	686	272	114						304	304	142	162							154	154	46	106				142	142	60	52	
ОП.01	Профессиональная адаптация на рабочем месте и социально-бытовой адаптация		1				1	24	24	10	16						20	20	10	16																		
ОП.02	Экономика отрасли и предприятия		23				23	52	52	20	32																26	26	12	16				24	24	8	16	
ОП.03	Основы финансовой подготовки					2-4	108	108			108						34	34		34							22	22		22				26	26		26	
ОП.04	Основы трудового законодательства		2				32	32	10	22																	32	32	10	22								
ОП.05	Основы физиологии питания и неврологии		1				32	32	12	20							32	32	12	20																		
ОП.06	Санитария и гигиена		134				66	66	30	36							22	22	10	12							22	22		10	12							
ОП.07	Охрана труда					134	66	66	10	22							34	34	24	10								16	16		10	6						
ОП.08	Технологическое оборудование					134	78	78	16	32							34	34	22	12							22	22		12	10							
ОП.09	Теория и устройство судна			1			34	34	16	18							34	34	16	18																		
ОП.10	Организация службы на судне		2				32	32	12	20																	32	32	12	20								
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			1			34	34	12	22							34	34	12	22																		
ОП.12	Профессиональная этика и психология					3	32	32	16	22																		32	32		16	22						
ОП.13	Основы товарознания продовольственных товаров		2				94	94	50	44							54	54	36	18							40	40	14	26								
П	Профессиональный учебный цикл	5	4	5			1	922	922	432	490						146	146	54	92							242	242	82	160				284	284	146	138	
ПМ	Профессиональные модули	5	4	5			1	922	922	432	490						146	146	54	92							242	242	82	160				284	284	146	138	
ПМ.01	Профессиональный модуль по профессии Повар судовой	5	2	3			1	388	388	136	252						146	146	54	92							242	242	82	160								
МДК.02.01	Технология приготовления кулинарных блюд	2	1					220	220	82	138						78	78	30	48							142	142	52	90								
МДК.02.02	Технология приготовления хлебобулочных изделий	2	1					118	118	38	80						66	66	18	30							70	70	20	50								
МДК.02.03	Основы кондитерского искусства			2			1	50	50	16	34						20	20	6	14							30	30	10	20								
УП.02.01	Учебная практика		2		ПП	М	час	144	144	н/д		4				час	72	н/д	2							час	72	н/д	2				час		н/д			
ПП.02.01	Производственная практика		2		ПП	□	час	286	286	н/д		11				час		н/д								час	286	н/д	11				час		н/д			
ПК.02.3К	Квалификационный экзамен	2																																				
								928	928																													
ПМ.02	Профессиональный модуль по профессии Пекать	2	2	2				534	534	296	238																							284	284	146	138	
МДК.02.01	Изготовление хлебобулочных изделий	4	3					474	474	256	218																							224	224	106	118	
МДК.02.02	Технологическая документация и технологический расчет		3					60	60	40	20																						60	60	40	20		
УП.02.01	Учебная практика			4	ПП	М	час	192	192	н/д		5 1/3				час		н/д								час		н/д				час		96	н/д	2		2/3
ПП.02.01	Производственная практика			4	ПП	□	час	432	432	н/д		12				час		н/д								час		н/д				час		н/д				
ПК.02.3К	Квалификационный экзамен	4																																				
								1158	1158																													
Учебная и производственная практика								час	1164	1164	н/д		12 1/3			час		72	н/д		2					час	468	н/д		13		час		96	н/д		2 2/3	
Учебная практика (Производственное обучение)								час	336	336	н/д		9 1/3			час		72	н/д		2					час	72	н/д		2		час		96	н/д		2 2/3	
Контрольные								час			н/д				час		н/д									час		н/д				час		н/д				
Распределительные								час	336	336	н/д		9 1/3			час		72	н/д		2					час	72	н/д		2		час		96	н/д		2 2/3	
Производственная практика								час	828	828	н/д		23			час		н/д								час	396	н/д		11		час		н/д				
Контрольные								час	828	828	н/д		23			час		н/д								час	396	н/д		11		час		н/д				
Распределительные								час			н/д				час		н/д								час		н/д				час		н/д					
Государственная итоговая аттестация								час	72	72	н/д		2			час		н/д							час	36	н/д		1		час		н/д					
Экспертиза выпускной квалификационной работы								час	72	72	н/д		2			час		н/д							час	36	н/д		1		час		н/д					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 2										Наименование учебной группы		
Семестр 4												
12 нед												
Материал, дающие	Числен.	Сложн.	Объемная	в том числе						ЦК	Общ. часть	Вар. часть
				Лекции, семинары, практикум	Лит. работы	Самост. работы	Семин. занятия	Решение задач	Материалы			
36			36									
												100%
	336		336	102	154							1608
	86		86	32	54							686
												26
												52
	26		26		26							208
												32
												32
	22		22	10	12							66
	16		16	10	6							66
	22		22	12	10							78
												34
												32
												34
												32
												94
	290		290	150	100							922
	290		290	150	100							922
												388
												220
												118
												50
	час		нед									
	час		нед									
	290		290	150	100							534
	290		290	150	100							474
												60
	час	96	нед	2	1/2							
	час	432	нед	12								
	час	528	нед	14 2/3								
	час	96	нед	2 2/3								
	час		нед									
	час	96	нед	2 2/3								
	час	432	нед	12								
	час	432	нед	12								
	час		нед									
	час	36	нед	1								
	час	36	нед	1								

Факультет Инженерное училище, районное отделение техникума, МТК	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Формы контроля		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Формы контроля		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Формы контроля		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого		
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
Факультет Инженерное училище, районное отделение техникума, МТК	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого		
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
Факультет Инженерное училище, районное отделение техникума, МТК	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого		
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
Факультет Инженерное училище, районное отделение техникума, МТК	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого	Итого		Итого	Экстерн	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Агрария	Итого		
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	
								в том числе										в том числе										в том числе										в том числе	

Предмет: техника (для специальности: А.С.02.01)

Курс 1

Семестр 1

Семестр 2

Семестр 3

в том числе

в том числе

в том числе

в том числе

в том числе

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 2										Максимальная учебная нагрузка			
Семестр II												Общ. часть	Вар. часть
12 нед													
Учебно-зачетный	Место	Семестр	Образовательная программа	в том числе						ИЗК	Общ. часть	Вар. часть	
				Лекции, практ. занятия	Проектная работа	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Издательские занятия	Магистр. занятия				
час			нед										
			336	336	282	154					2608		
			336	336	282	154					2608		

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

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии и гигиены питания
3	Теории и устройства судна
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
5	Технологии кондитерского и кулинарного производства
6	Безопасности жизнедеятельности на судне
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Товароведения пищевых продуктов
9	Технологии кондитерского и кулинарного производства
	Лаборатории, тренажеры:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
3	Учебно-тренировочное судно
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план программы социально профессиональной адаптации Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области "Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса" разработан на основе:

Настоящий рабочий учебный план программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» разработан на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационных характеристик по рабочим профессиям ЕТКС: Повар судовой - 4 разряд, Пекарь - 3-4 разряд Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Организация учебного процесса и режима занятий:

1) Учебный план вводится с 01.09.2021 года.

2) Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Объем каникулярного времени составляет 2 недели в зимний период и 9 недель в летний период.

3) Максимальный объем обязательной (аудиторной) учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

4) Продолжительность учебной недели – шестидневная.

5) Продолжительность учебных занятий – 45 минут, сгруппированных парами.

6) Текущий контроль знаний проводится в форме устного опроса (индивидуальный, фронтальный, групповой), тестирования, контрольной, самостоятельной, проверочной работы, выполнения лабораторных и практических работ, защиты рефератов (творческих работ) в объеме обязательной учебной нагрузки. Для текущего, промежуточного и итогового контроля колледжем создаются фонды оценочных средств, которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки по профессиям.

7) Консультации предусмотрены учебным планом в объеме 20 часов на учебную группу на весь период обучения. Формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые, устные, письменные) определяются преподавателями.

8) Дисциплина «Общая физическая подготовка» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

9) Все профессиональные дисциплины, междисциплинарные курсы, включенные в рабочий учебный план, завершаются промежуточной аттестацией. Предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет и экзамен.

10) Учебная практика по профессиональным модулям проводится рассредоточено в соответствии с графиком учебного процесса.

11) Производственная практика проводится концентрированно в объеме 36 часов в неделю на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки и способствует развитию профессиональных умений, эффективной профессиональной адаптации на предприятии.

12) В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» профессиональное обучение по каждой профессии завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках.

### Согласовано

Заместитель дитектора по УПР:

Руководитель УМО:

Зав. учебной частью:



Борзенко Н.Ф.

Турбина Е.Д.

Климова Е.В.