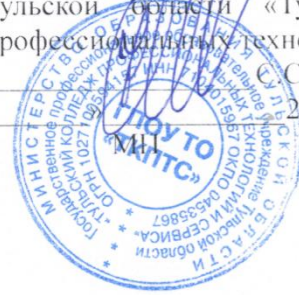


УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
С. Курдюмов
« _____ » _____ 2021г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

ПОВАР, КОНДИТЕР

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): повар ↔ кондитер
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования
основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени							
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	производственная	промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	39	0	0	2	0	11	52
II	32	4	2	3	0	11	52
III	17	9	14	1	0	11	52
IV	19	6	13	1	2	2	43
Всего	107	19	29	7	2	35	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР																											
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки														
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями						1 курс		2 курс				3 курс				4 курс				
							по учебным дисциплинам и МДК			практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем / 17	2 сем / 22	3 сем / 17	17	4 сем / 15 / 6		5 сем / 8/9		6 сем / 9/ 14		7 сем / 13/4		8 сем / 6/15		
							теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный /курсовой проект								во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.
О.00	Общеобразовательный цикл			2052	0	0	2052	994	1028	30	0	90	108														
	Общие			1200	0	0	1200	490	710	0	0	60	72														
ОДБ.01	Русский язык		э (2)	114	0	0	114	34	80			30	36	42	0	72	0										
ОДБ.02	Литература		дз (3)	172	0	0	172	52	120					34	0	66	0	72	0								
ОДБ.03	Иностранный язык		дз (3)	172	0	0	172	132	40					46	0	68	0	58	0								
ОДП.04	Математика		э (4)	286	0	0	286	98	188			30	36	68	0	72	0	56	0	90	0						
ОДБ.05	История		дз (3)	172	0	0	172	100	72					40	0	68	0	64	0								
ОДБ.06	Физическая культура		з,з,з,дз (4)	172	0	0	172	2	170					34	0	66	0	34	0	38	0						
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		дз (2)	72	0	0	72	42	30					34	0	38	0										
ОДБ.08	Астрономия		дз (2)	40	0	0	40	30	10							40	0										
	по выбору из обязательных предметных областей			408	0	0	408	194	184	30	0	30	36														
ОДБ.09	Родная литература		дз (4)	40	0	0	40	30	10									40	0								
ОДБ.10	Информатика		дз (2)	132	0	0	132	30	102					64	0	68	0										
ОДП.11	Химия		э (2)	118	0	0	118	82	36			30	36	48	0	70	0										
ОДП.12	Биология		дз (2)	118	0	0	118	52	36	30				48	0	70	0										
	Дополнительные учебные предметы, курсы			444	0	0	444	310	134																		
УДД.01	Основы финансовой грамотности		дз (2)	104	0	0	104	50	54					46	0	58	0										
УДД.02	Основы проектной деятельности		дз (1)	36	0	0	36	30	6					36	0												
УДД.03	Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс)		дз (4)	172	0	0	172	160	12					36	0	36	0	44	0	56	0						
УДД.04	Физика (элективный курс)		дз (4)	96	0	0	96	40	56									40	0	56	0						
УДД.05	Экологические основы природопользования		дз (3)	36	0	0	36	30	6					36	0												
	Индивидуальный проект																										
				3528	2312	0	1800	902	898	0	1728	36	144														
	Общепрофессиональный цикл			796	174	0	796	360	436	0	0	0	36														
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		э (4)	54	8	0	54	40	14				12					54	0								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		э (4)	80	16	0	80	42	38								44	0	36	0							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		э (4)	90	6	0	90	72	18				12				42	0	48	0							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		дз (6)	42	10	0	42	22	20												42						
ОП.05	Основы калькуляции и учета		дз (3)	32	4	0	32	24	8								32	0									
ОП.06	Охрана труда		дз (4)	44	10	0	44	28	16									44	0								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		дз (8)	120	36	0	120	8	112									24	0	24	0	24	0	24	0	24	0

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе

Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 г. N 1569;

примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся"
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);
- Письмо МП-05-401 от 14.04 2021 Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями.
- письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
- письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. № 60252);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355;
- Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;
- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования («Письмо» Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443)

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

При формировании учебного плана предусмотрено включение адаптационных дисциплин - Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, Коммуникативный практикум - обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся заочной формы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

В соответствии с ФГОС СПО срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед.

промежуточная аттестация - 3 нед.

каникулы - 22 нед

Учебное время, отведенное на общеобразовательный учебный цикл, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла — **2052 часа**, на промежуточную аттестацию - 108 ч.

В первый год обучения студенты в основном получают общеобразовательную подготовку. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной образовательной программы, как «Общепрофессиональный цикл», «Профессиональный цикл».

Нормативной базой для включения в образовательную программу дисциплин общеобразовательного цикла является ФГОС СОО (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

Также учтены «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259), Приложение 4 информационно-методического письма ФГАУ «ФИРО» «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования 2017/2018», актуализирующее «Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин». Учтено информационно-методическое письмо «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГА «ФИРО» № 01-00-05/925 от 11.10.2017.

Общеобразовательный цикл технологического профиля обучения содержит

- 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «Химия», «Биология»
- 8 обязательных учебных дисциплин: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия».
- 4 учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Родная литература», «Информатика», «Химия», «Биология»
- 5 учебные дисциплины дополнительные: Основы финансовой грамотности, Основы проектной деятельности, Обществознание (вкл.экономику и право) (элективный курс), Физика (элективный курс), Экологические основы природопользования

Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов с учетом специфики осваиваемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательного профильного учебного предмета «Биология» в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, представляет заверенное исследование.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. По дисциплинам «Русский язык», «Математика» и «Физика» проводятся экзамены.

3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

Вариативная часть образовательной программы - 1368ч. (23%), **из них 792** ч. перераспределено из общеобразовательного цикла.

		обязательная	вариатив	всего	Промежуточная аттестация	ГИА	ВАРИАТИВ		
							Вариатив	Вариатив промежуточная аттестация	ВСЕ ГО
		2196	1332	3528	144	72			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	472	796	36		1332	36 ПА	1368
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	18	54					
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	44	80					

ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	54	90	
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	6	42	
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	32	0	32	
ОП. 06	Охрана труда	36	8	44	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	84	120	
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	36	0	36	
ОП. 09	Физическая культура	40	72	112	
ВЧ ОП. 10	Национальные кухни народов мира		36	36	
ВЧ ОП. 11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции		36	36	
ВЧ ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		54	54	
ВЧ ОП. 13	Организация обслуживания/ Коммуникативный практикум		60	60	
П.00	Профессиональный цикл	1872	860	2732	108
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	112	360	22
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	0	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	40	112	10
УП.01	Учебная практика	72	72	144	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72	0	72	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	130	686	22
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	22	150	10
УП.02	Учебная практика	144	36	180	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	252	72	324	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	144	452	22
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	0	32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	0	96	10
УП.03	Учебная практика	72	72	144	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	108	72	180	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	186	426	22
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	0	32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	30	94	10
ВЧ МДК 04.03	Технология приготовления сахаристых продуктов		120	120	
УП.04	Учебная практика	72	0	72	

ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72	36	108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	288	808	20
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	0	32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	144	272	10
УП.05	Учебная практика	144	0	144	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	216	144	360	
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	108			

3.5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

Проведение практики регламентировано Положением «Об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ ТО «ТКПТС»

3.6. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Формы и процедуры текущего контроля знаний:

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения о формах, периодичности, и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС» (от 31.08.2020 № 245)

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие или отсутствие сессий (экзаменов, сконцентрированных в рамках календарной недели):

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О планировании, организации и проведении экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям.

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;

