

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

С.С. Курдюмов

« _____ » _____ 2023 г.



ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

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 6 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 и консультации	учебная практика	производственная	промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
			по профилю специальности				
I	40	0	0	1	0	11	52
II	33	4	2	2	0	11	52
III	20	8	11	2	0	11	52
IV	12	2	6	2	2	2	26
Всего	105	14	19	7	2	35	182

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										
		контрольные работы	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/23	3 сем/17	4 сем/16/6	5 сем/8/9	6 сем/9/14	7 сем/13/4	8 сем/			
								теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный/курсовой проект												во взм.	с/р	во взм.
					5220	1878	66	3780	1604	2176	32	1188	60	186										
ОЛБ.00	Базовые дисциплины				1984	1150	0	1948	798	1150	32	0	18	36										
УП.01	Русский язык	кр (1)		Э(2)	126	64	0	114	50	64			6	12	58	0	68	0						
УП.02	Литература	кр (1-3)	дз(4)		172	92	0	172	80	92					40	0	68	0	34	0	30	0		
УП.03	Иностранный язык	кр (1-3)	дз (4)		172	136	0	172	36	136						0	42	0	72	0	58	0		
УП.04	Математика	кр (1)		Э(2)	286	174	0	274	100	174			6	12	120	0	166	0						
УП.05	Информатика	кр (1)	дз(2)		132	106	0	132	26	106					60	0	72	0						
УП.06	Физика	кр (1)	дз(2)		108	22	0	108	86	22					40	0	68	0						
УПр.07	Химия	кр (1)		Э(2)	156	94	0	144	50	94			6	12	70	0	86	0						
УПр.08	Биология	кр (1)	дз(2)		144	68	0	144	76	68					68	0	76	0						
УП.09	История	кр (1-2)	дз(3)		172	62	0	172	110	62					54	0	72	0	46	0				
УП.10	Обществознание	кр (1-3)	дз (4)		172	62	0	172	110	62					32	0	40	0	50	0	50	0		
УП.11	География	кр (1)	дз(2)		72	30	0	72	42	30					30	0	42	0						
УП.12	Физическая культура		з(1-3) дз(4)		172	160	0	172	12	160					30	0	42	0	50	0	50	0		
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	кр (2)	дз(4)		68	48	0	68	20	48									30	0	38	0		
	Индивидуальный проект				32		0	32							14		18							
	Курсы по выбору				176	62	0	176	114	62	0	0	0	0										
ЭК.01	Россия-моя история		дз(3)		36	2	0	36	34	2									36	0				
ЭК.02	Основы финансовой грамотности	кр (1)	дз(4)		104	54	0	104	50	54									50	0	54	0		
ЭК.03	Экология		дз(4)		36	6	0	36	30	6											36	0		
ПП.00	Профессиональная подготовка				3060	666	66	2160	692	964	0	1188	42	150										
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл				528	326	0	510	184	326	0	0	6	18										
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			Э (3)	36	20	0	36	16	20									36	0				
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	кр (5)	дз(6)		72	36	0	72	36	36									36	0	36	0		
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз(7)		36	18	0	36	18	18											36	0		
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	кр (6)		Э (7)	78	36	0	72	36	36		2	6							36	0	42	0	
ОП. 05	Охрана труда		дз (8)		36	10	0	36	26	10												36	0	
ОП.06	Основы калькуляции и учета		дз(8)		32	20	0	32	12	20												32	0	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр (7)		Э (8)	78	72	0	72	72	72		2	6								36	0	42	0
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности		дз (6)		36	20	0	36	16	20											36	0		
ОП. 09	Физическая культура		з (7,8)		40	40	0	40	0	40											18	0	22	0
ОП.12	Организация обслуживания в ресторане (вариативная часть)		з (5)	Э(6)	84	54	0	78	24	54		2	6						26	0	26	0	32	0
ПЦ.00	Профессиональный цикл				2532	340	66	1650	508	638	0	1188	36											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				418	62	0	322	128	122	0	144	4	24										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	кр (3)		Э(4)	62	14	0	56	34	22		2	6						44	0	18	0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	кр (3)		Э (4)	200	48	0	194	94	100		2	6						92	0	108	0		
УП.01.01	Учебная практика		дз (3)		72	72		72				72							72					
ПП.01.01	Производственная практика		дз (4)		72	72		72				72									72			
ПМ.01ЭК	Квалификационный экзамен			Э(4)	12								12											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				620	34	32	336	82	110	0	360	8	36										
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			Э (4)	36	20	0	30	10	20		2	6						36	0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	кр (4)		Э (5)	200	14	32	162	72	90		2	6						122	22	46	10		
УП.02.01	Учебная практика		дз (5)		144	144		144				144							72		72			
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)		дз (5)		216	216		216				216									216			
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен			Э (5)	24							4	24								24			

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" ;
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «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»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 1 марта 2023 г. n 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

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

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. 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 курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

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

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением

отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

УК.01 Алгебра и начала математического анализа

УК.02 Геометрия

УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Химия» и «Биология».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В рамках общеобразовательного цикла реализуется ***элективный курс*** «Россия - моя история»

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных предметов. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом образовательной организации.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация (в том числе экзамен, комплексный экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

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).

		обязательная 2304 (2196+108 ПА)	вариатив 1368 (1332+36 ПА)	всего 3744 (3528+144+72)	Промежуточная аттестация 144 (108+36В)	ГИА 72	ВАРИАТИВ		
							Вариатив	Вариатив промежуточная аттестация	ВСЕГО
3744		2196	1332	3528	144	72	1332	36 ПА	1368
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	472	796	36				
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					
									12
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					
									12
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	
					12
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	186	426	22
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	0	32	
МДК.04.0 2	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	
					12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	288	808	20
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	0	32	
МДК.05.0 2	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	
					10
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	108			

3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

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

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) 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.

преподавателей. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем самостоятельно в зависимости от сложности учебного материала и уровня подготовки обучающихся.

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал