

УТВЕРЖДАЮ

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

С.С. Курдюмов

2024 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 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 и консультации	учебная практика	производственная	самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	41	0	0	0	0	11	52
II	35	4	2	0	0	11	52
III	23	6	12	0	0	11	52
IV	19	9	11	0	2	2	43
Всего	118	19	25	0	2	35	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.01.09 Повар, кондитер																											
НАПРАВЛЕННОСТЬ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий																											
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки																
		контрольная работа	зачеты	экзамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
									теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный/курсовый проект	практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем/ во взм.	с / п	2 сем/ во взм.	с / п	3 сем/ во взм.	с / п	4 сем/ во взм.	с / п	5 сем/ во взм.	с / п	6 сем/ во взм.	с / п	7 сем/ во взм.
О.00	Общеобразовательный цикл				2160	0	0	2124	798	1150	0																
	Обязательные учебные предметы				1984	0	0	1948	798	1150	0																
УП.01	Русский язык	кр(1)		Э(2)	126		0	114	50	64				6	12	54	60										
УП.02	Литература	кр(1-3)	дз(4)		172		0	172	80	92						40	68	34	30								
УП.03	Иностранный язык	кр(2-3)	дз(4)		172		0	172	36	136						42	72	58									
УП.04	Математика	кр(1)		Э(2)	286		0	274	100	174				6	12	120	154										
УП.05	Информатика	кр(1)	дз(2)		132		0	132	26	106						60	72										
УП.06	Физика	кр(1)	дз(2)		108		0	108	86	22						40	68										
УПр.07	Химия	кр(1)		Э(2)	156		0	144	50	94				6	12	70	74										
УПр.08	Биология	кр(1)	дз(2)		144		0	144	76	68						68	76										
УП.09	История	кр(1-2)	дз(3)		172		0	172	110	62						54	72	46									
УП.10	Обществознание	кр(1-3)	дз(4)		172		0	172	110	62						32	40	50	50								
УП.11	География	кр(1)	дз(2)		72		0	72	42	30						30	42										
УП.12	Физическая культура		з.з.з. дз(4)		172		0	172	12	160						30	42	50	50								
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	кр(3)	дз(4)		68		0	68	20	48						14	18	30	38								
	Индивидуальный проект				32		0	32	32																		
	Курсы по выбору				176		0	176																			
ЭК.01	Россия-моя история		дз(3)		36		0	36	34	2							36										
ЭК.02	Основы финансовой грамотности	кр(3)	дз(4)		104		0	104	50	54							50	54									
ЭК.03	Экология		дз(4)		36		0	36	30	6								36									
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				3672	2596	0	1920	788	1132	0	1584	42	168													
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				576	362	0	544	182	362	0	0	8	32													
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			Э (3)	44	20	0	36	16	20	0						44										
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	кр(5)	дз(6)		72	36	0	72	36	36	0							36	36								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз(5)		36	18	0	36	18	18	0							36									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	кр(5)		Э (6)	78	36	0	70	34	36	0	2	8					36	42								
ОП.05	Охрана труда		дз (6)		36	10	0	36	26	10	0								36								
ОП.06	Основы калькуляции и учета		дз(7)		32	20	0	32	12	20	0																
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр(7)		Э (8)	78	70	0	70	0	70	0	2	8											32	42	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		дз (5)		36	20	0	36	16	20	0							36									
ОП.09	Физическая культура		з (5-8)		80	80	0	80	0	80	0							18	22	18	22						
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане (вариативная часть)	кр(3)		Э(4)	84	52	0	76	24	52	0	2	8				42	42									
ПМ.00	Профессиональный цикл				3096	2234	0	1376	606	770	0	1584	34	136													
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента				418	266	0	250	128	122	0	144	6	24													
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			Э (3)	64	22	0	56	34	22	0							64									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	кр(3)		Э (4)	202	100	0	194	94	100	0	2	8					58	144								
УП.01	Учебная практика		дз(4)		72	72	0				72							36	36								
ПП.01	Производственная практика		дз(4)		72	72	0				72								72								
	экзамен по модулю			Э (4)	8		0					2	8						8								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок различного ассортимента				614	490	0	230	100	130	0	360	6	24													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок			Э (4)	42	20	0	34	14	20	0	2	8						42								
УП.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок	кр(4)		Э (5)	204	110	0	196	86	110	0	2	8						132	72							
УП.02	Учебная практика		дз(5)		144	144	0				144								72	72							
ПП.02	Производственная практика		дз(5)		216	216	0				216								216								
	экзамен по модулю			Э (5)	8		0					2	8						8								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок различного ассортимента				398	276	0	194	98	96	0	180	6	24													
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и			Э(к) с	50	14	0	42	28	14	0	2	8												50		

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 09 ДЕКАБРЯ 2016 г. N 1569)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 (ред. от 25.09.2023) "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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887)
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 N 115 (ред. от 03.08.2023) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.04.2021 N 63180)
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Положения о проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет", утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 16 марта 2022 г. N 387 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 12, ст. 1871)
- приказ Федерального бюджетного образовательного учреждения Дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 28.12.2023 № П-618 «О введении в действие новой образовательной технологии «Профессионалитет» и признании утратившим силу приказа ФГБОУ ДПО ИРПО «ИРПО» от 09.06.2022 № П-173
- примерная образовательная программа, включенная в реестр примерных образовательных программ (далее - ПОП),
- письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 25.08.2022 № 05-1443 Об интеграции курса «Россия - моя история».
- Методические рекомендации по внедрению методик преподавания, примерных рабочих программ, учебно-методических комплексов по дисциплинам общеобразовательного блока в рамках программ 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.

В процессе реализации общеобразовательного цикла внедряется методическая система преподавания учебных предметов с учетом профессиональной направленности образовательных программ СПО и оценивается эффективность предложенных в методических продуктах подходов к интенсификации общеобразовательной подготовки обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, и цифровых образовательных технологий

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 учебные предметы учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, курсы по выбору, 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», «Биология».

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

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

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.

Индивидуальный проект реализуется в рамках одного из учебных предметов, изучаемых на расширенном уровне.

В рамках общеобразовательного цикла, курсов по выбору 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.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен,), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация 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).

		объем образовательной программы 2304	вариатив 1368	ВСЕГО 3672	ГИА 72
		2304	1368	3672	72
ОП.00	Социально-гуманитарный цикл	0	0	0	0
СГ.01				0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл 324	324	252	576	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	8	44	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	36	72	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36		36	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	42	78	
ОП.05	Охрана труда	36		36	
ОП.06	Основы калькуляции и учета	32		32	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	42	78	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		36	
ОП.09	Физическая культура	40	40	80	
ВЧ ОП.10	Организация обслуживания в ресторане		84	84	
ПМ. 00	Профессиональный цикл 1980	1980	1116	3096	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	372	46	418	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	48	16	64	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	172	30	202	
УП.01	Учебная практика	72		72	
ПП.01	Производственная практика	72		72	
	экзамен по модулю	8		8	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	508	106	614	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42		42	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	170	34	204	
УП.02	Учебная практика	108	36	144	
ПП.02	Производственная практика	180	36	216	
	экзамен по модулю	8		8	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	336	62	398	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	50		50	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	134	26	160	
УП.03	Учебная практика	72		72	
ПП.03	Производственная практика	72	36	108	
	экзамен по модулю	8		8	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	302	64	366	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	40		40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	110	28	138	
УП.04	Учебная практика	72		72	
ПП.04	Производственная практика	72	36	108	
	экзамен по модулю	8		8	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	462	154	616	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40		40	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	198	46	244	
УП.05	Учебная практика	108	36	144	
ПП.05	Производственная практика	108	72	180	
	экзамен по модулю	8		8	
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК		684		

ПМд.06	Дополнительный профессиональный блок ООО «Ресторатор - 71»: Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	0	684	684	0
МДКд.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни		244	244	
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением программного обеспечения "Шеф Эксперт"		36	36	
УП.06	Учебная практика		180	180	
ПП.06	Производственная практика		216	216	
	экзамен по модулю		8	8	

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.

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.

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

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.

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».

3.7. 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)

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;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по модулю - по результатам изучения профессионального модуля.
- квалификационный экзамен по результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ...»

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Образовательная организация самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном го-
ду, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным
учебным курсам, дисциплинам (модулям).

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	7	8	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6	7	8	
										зачеты	экзамены									
О.00	Общеобразовательный цикл																			
	Обязательные учебные предметы																			
УП.01	Русский язык										Э(2)		1							
УП.02	Литература				1						дз(4)									
УП.03	Иностранный язык				1						дз(4)									
УП.04	Математика										Э(2)		1							
УП.05	Информатика		1								дз(2)									
УП.06	Физика		1								дз(2)									
УПр.07	Химия										Э(2)		1							
УПр.08	Биология		1								дз(2)									
УП.09	История			1							дз(3)									
УП.10	Обществознание				1						дз(4)									
УП.11	География		1								дз(2)									
УП.12	Физическая культура										з,з,з,дз(4)									
УП.13	Основы безопасности жизнедеятельности				1						дз(4)									
	Индивидуальный проект																			
	Курсы по выбору																			
ЭК.01	Россия-моя история			1							дз(3)									
ЭК.02	Основы финансовой грамотности				1						дз(4)									
ЭК.03	Экология				1						дз(4)									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены										Э (3)			1						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров						1				дз(6)									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					1					дз(5)									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности										Э (6)						1			
ОП.05	Охрана труда						1				дз (6)									
ОП.06	Основы калькуляции и учета							1			дз(7)									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности										Э (8)								1	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					1					дз (5)									
ОП.09	Физическая культура										з (5-8)									
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане (вариативная часть)										Э(4)				1					
ПМ. 00	Профессиональный цикл																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов										Э (3)			1						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										Э (4)				1					
УП.01	Учебная практика				1						дз(4)									
ПП.01	Производственная практика экзамен по модулю				1						дз(4)									
											Э (4)				1					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										Э (4)				1					
УП.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										Э (5)						1			
УП.02	Учебная практика					1					дз(5)									
ПП.02	Производственная практика экзамен по модулю					1					дз(5)									
											Э (5)					1				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к										Э(к) с						1			

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;

Актный зал

