

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

_____ С.С. Курдюмов
« _____ » _____ 2024 г.
МП

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15
код

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): специалист по поварскому и
кондитерскому делу.
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе среднего 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								
Курс ы	обучение по дисциплинам и междисциплинар ным курсам	учебная практика	производственная		самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
			профилю специаль ности	преддиплом ная				
II	30	4	7	0	0	0	11	52
III	22	8	12	0	0	0	11	53
IV	19	2	10	4	0	6	2	43
Всего	71	14	29	4	0	0	24	148

ПА	Экзамен по модулю			Эм (2)	8							2	8			8												
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				404	366	0	170	20	130	20	216	6	18														
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента		дз(1)		42	32	0	42	10	32					42	0												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	кр (1)		Э (2)	138	118	0	128	10	98	20		4	10	70	0	68	0										
УП. 02	Учебная практика		дз (к) ПП.02 (2)		72	72									72													
ПП. 02	Производственная практика		дз (к) УП.02 (2)		144	144									144													
ПА	Экзамен по модулю			Эм (2)	8							2	8			8												
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				318	282	0	120	18	102	0	180	6	18														
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента		дз(3)		42	32		42	10	32								42	0									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	кр (3)		Э (4)	88	70		78	8	70			4	10			40	0	48	0								
УП. 03	Учебная практика		дз (к) ПП.03 (4)		72	72									72						36	36						
ПП. 03	Производственная практика		дз (к) УП.03 (4)		108	108									108							108						
ПА	Экзамен по модулю			Эм (4)	8							2	8									8						
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				330	294	0	132	18	114	0	180	4	18														
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		дз(3)		42	32	0	42	10	32							42	0										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	кр (3)		Э (4)	100	82	0	90	8	82			2	10			50	0	50	0								
УП. 04	Учебная практика		дз (к) ПП.04 (4)		72	72									72						36	36						
ПП. 04	Производственная практика		дз (к) УП.04 (4)		108	108									108							108						
ПА	Экзамен по модулю			Эм (4)	8							2	8									8						
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо- булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				316	282	0	120	18	102	0	180	4	16														
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		дз(3)		42	32	0	42	10	32							42	0										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	кр (3)		Э (4)	86	70	0	78	8	70			2	8			46	0	40	0								
УП. 05	Учебная практика		дз (к) ПП.05 (4)		72	72									72						36	36						
ПП. 05	Производственная практика		дз (к)		108	108									108							108						

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) 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ от 9 декабря 2016 г. N 1565)

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»;

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. 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).

		По примерной 2952	вариатив 1296	ВСЕГО	ГИА 216
		2952	1296	4248	216
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	0	432	0
ОГСЭ.01	Основы философии	36	0	36	
ОГСЭ.02	История	36	0	36	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	0	164	
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	0	164	
ОГСЭ.05	Психология общения	32	0	32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	0	180	0
ЕН.01	Химия	144	0	144	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	0	36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	64	676	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	0	64	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	0	96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	0	64	

ОП.04	Организация обслуживания	64	64	128	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	0	96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	0	32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	0	96	
ОП.08	Охрана труда	32	0	32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68	
П.00	Профессиональный цикл	1728	1232	2308	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	64	276	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	4	36	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	16	52	
УП. 01	Учебная практика	72	0	72	
ПП. 01	Производственная практика	72	36	108	
ПА	Экзамен по модулю		8	8	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	68	404	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	8	42	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	52	138	
УП. 02	Учебная практика	72	0	72	
ПП. 02	Производственная практика	144	0	144	
	Экзамен по модулю		8	8	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	106	318	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	10	42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	52	88	
УП. 03	Учебная практика	36	36	72	
ПП. 03	Производственная практика	108	0	108	
ПА	Экзамен по модулю		8	8	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176	154	330	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	10	42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	64	100	
УП. 04	Учебная практика	36	36	72	
ПП. 04	Производственная практика	72	36	108	
ПА	Экзамен по модулю		8	8	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	52	316	0

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	10	42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	34	86	
УП. 05	Учебная практика	72	0	72	
ПП. 05	Производственная практика	108	0	108	
ПА	Экзамен по модулю		8	8	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	44	248	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	0	96	
ПП. 06	Производственная практика	108	36	144	
ПА	Экзамен по модулю		8	8	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)	180	92	272	0
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции		42	42	
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		42	42	
УП. 07	Учебная практика	72	0	72	
ПП. 07	Производственная практика	108	0	108	
ПА	Экзамен по модулю- квалификационный экзамен		8	8	
	Дополнительный профессиональный блок ООО "Вкусная история"	0	652	652	0
ПМд.08	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола	0	188	188	0
МДКд.08.01	Организация и ведение процессов приготовления продуктов с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощенными или упраздненными столовыми приборами или вне стола		72	72	
ППд.08	Производственная практика		108	108	
ПА	экзамен по модулю		8	8	
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	0	464	464	0
МДКд.09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни		240	240	
МДКд.09.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения		36	36	
УПд.09	Учебная практика		72	72	
ППд.09	Производственная практика		108	108	
ПА	экзамен по модулю		8	8	
преддипломная		144		144	
ГИА					

3.4. 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.

3.5. 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».

3.6. 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)

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 году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по профессии, специальности среднего профессионального образования, отдельному виду деятельности.

Обучающиеся по ППССЗ, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
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

