

УТВЕРЖДАЮ

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

С.С. Курдюмов

« _____ » _____ 2022 г.



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

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

код

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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 - социально-экономический

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		самостоятельная работа	промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
			по профилю специальности	преддипломная					
I	39	0	0	0	0	2	0	11	52
II	24	15	0	0	0	2	0	11	52
III	26	5	9	0	0	2	0	10	52
IV	17	3	9	4	0	2	6	2	43
Всего	106	23	18	4	0	8	6	34	199

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.,

примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

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 Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года N 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» (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 Минпросвещения России от 08.04.2021г. № 05-369 «О направлении рекомендаций (содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки

- 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

Объем нагрузки по общеобразовательному циклу образовательной программы среднего профессионального образования составляет 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель (1 404 ч.), промежуточная аттестация – 2 недели (72 ч.), каникулярное время – 11 недель.

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).

Так же учтены Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями (Письмо МП-05-401 от 14.04 2021)

Общеобразовательный цикл социально-экономического профиля обучения содержит

- 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Математика», «География», «Экономика»
- 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», «География», «Экономика», «Обществознание».
- 4 учебные дисциплины дополнительные: Основы финансовой грамотности, Основы проектной деятельности, Естествознание (элективный курс), Информатика (элективный курс)

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 «История» 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 «Экономика» 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).

		обязательная 2952 (2808+144 ПА)	вариатив 1296 (1080+72 ПА+144 ПП)	всего 4464	Промежуточная аттестация 216 (144+72В)	Преддипломная практика 144В	ВАРИАТИВ			
							Вариатив	Вариатив промежуточная аттестация	преддипломная практика	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	4	436	10		1080	72	144	1296
ОГСЭ.01	Основы философии	36	0	36						
ОГСЭ.02	История	36	0	36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	0	164	10					
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	0	164						
ОГСЭ.05	Психология общения	32	4	36						
ЕН.00	Математический и общий	180	0	180	12					

	естественнонаучный цикл				
ЕН.01	Химия	144	0	144	12
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	0	36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	184	796	50
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	0	64	10
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	0	96	10
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	0	64	10
ОП.04	Организация обслуживания	64	0	64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	0	96	10
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	0	32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	0	96	10
ОП.08	Охрана труда	32	0	32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	68	
ВЧ ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		32	32	
ВЧ ОП.12	Основы поиска работы/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		32	32	
ВЧ ОП.13	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров		88	88	
ВЧ ОП.14	Национальные кухни народов мира/Коммуникативный практикум		32	32	
П.00	Профессиональный цикл	1584	892	2476	142
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	36	248	20
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	0	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	72	
УП.01	Учебная практика	72	0	72	
ПП.01	Производственная практика	72	0	72	
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	36	372	20
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	0	34	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	86	36	122	

	ассортимента				
УП.02	Учебная практика	72	0	72	
ПП.02	Производственная практика	144	0	144	
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	36	248	20
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	0	32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	72	
УП.03	Учебная практика	36	0	36	
ПП.03	Производственная практика	108	0	108	
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	106	282	20
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	0	32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	70	106	
УП.04	Учебная практика	36	0	36	
ПП.04	Производственная практика	72	36	108	
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	78	342	20
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	0	32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	78	130	
УП.05	Учебная практика	72	0	72	
ПП.05	Производственная практика	108	0	108	
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	0	204	10

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	0	96	
ПП. 06	Производственная практика	108	0	108	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)	180	600	780	32
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции		144	144	
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции		96	96	
УП. 07	Учебная практика	72	468	540	
ПП .07	Производственная практика	108	-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

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»

3.7. 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

УДД.01	Основы финансовой грамотности		1							дз (2)									
УДД.02	Основы проектной деятельности	1								дз (1)									
УДД.03	Естественнознание (элективный курс)		1							дз (2)									
	физика																		
	химия																		
	биология																		
УДД.04	Информатика (элективный курс)		1							дз (2)									
	Индивидуальный проект																		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																		
ОГСЭ.01	Основы философии				1					дз (5)									
ОГСЭ.02	История		1							дз (3)									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности										э (8)								1
ОГСЭ.04	Физическая культура									з,з,з,з,з,дз (8)									
ОГСЭ.05	Психология общения					1				дз (8)									
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл																		
ЕН.01	Химия										э (5)							1	
ЕН.02	Экологические основы природопользования				1					дз (6)									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена										э (4)							1	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья										э (4)							1	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания										э (4)							1	
ОП.04	Организация обслуживания									дз (к) ВЧ.ОП.13 (6)									
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга										э (4)							1	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							1		дз (8)									1
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности										э (6)								1
ОП.08	Охрана труда			1						дз (4)									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			1						дз (4)									
ВЧ ОП.11	Основы предпринимательской деятельности				1					дз (5)									
ВЧ ОП.12	Основы поиска работы/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний								1	дз (8)									
ВЧ ОП.13	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров					1				дз к ОП.4 (6)									
ВЧ ОП.14	Национальные кухни народов мира				1					дз (5)									
П.00	Профессиональный цикл																		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента										Эм (6)								1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										Эк МДК 01.02 (6)								1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										Эк МДК 01.01 (6)								1
УП.01	Учебная практика				1					дз (5)									
ПП.01	Производственная практика					1				дз (6)									
	Экзамен по модулю																		
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										Эм (6)								1

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

