

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

С.С. Курдюмов
«_____» _____ 2025 г.
МП

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 - 2 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	30	5	6	0	0	11	52
III	25	5	10	0	1	2	43
Всего	96	10	16	0	1	24	147

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
		теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	индивидуальный /курсовый проект								практики	консультации	промежуточная аттестация	1 сем/		2 сем/		3 сем/		4 сем/		5 сем/		6 сем /	
															во взм.	с / р	во вз.	с / р	во взм .	с / р	во вз м.	с / р	во вз м.	с / р	во взм.	с / р
	ВСЕГО без ГИА				4392			3300	1418	1814	32	936	30	156												
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	656	716	32			36												
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	656	716	32															
УП.01	Русский язык	кр (1)		Э(2)	72		0	60	30	30			6	12	30	0	42	0								
УП.02	Литература	кр (1)	дз(2)		108		0	108	52	56					40	0	68	0								
УП.03	Иностранный язык	кр (1)	дз(2)		72		0	72	0	72					30	0	42	0								
УП.04	Математика	кр (1)		Э(2)	232		0	220	136	84			6	12	100	0	132	0								
УП.05	Информатика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	26	82					40	0	68	0								
УП.06	Физика	кр (1)	дз(2)		108		0	108	86	22					40	0	68	0								
УПр.07	Химия	кр (1)		Э(2)	144		0	132	50	82			6	12	68	0	76	0								
УПр.08	Биология	кр (1)	дз(2)		144		0	144	76	68					68	0	76	0								
УП.09	История	кр (1)	дз(2)		136		0	136	90	46					60	0	76	0								
УП.10	Обществознание	кр (1)	дз(2)		72		0	72	36	36					32	0	40	0								
УП.11	География	кр (1)	дз(2)		72		0	72	42	30					30	0	42	0								
УП.12	Физическая культура		з(1), дз(2)		72		0	72	12	60					30	0	42	0								
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины	кр (1)	дз(2)		68		0	68	20	48					30	0	38	0								
	Индивидуальный проект				32			32			32				14	0	18	0								
	Курсы по выбору				36			36																		
ЭК.01	Россия-моя история		дз(2)		36		0	36	34	2							36									
															612		864									
															36		36									
	ФГОС СПО				2952	2398		1860	762	1098		936	30	120												
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				2916	2398	0	1860	762	1098	0	936	30	120												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				522	356	0	522	166	356	0	0	0	0												
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		дз (3)		44	28		44	16	28								44								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		дз (4)		36	26		36	10	26									36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз (4)		36	18		36	18	18									36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		дз (4)		36	26		36	10	26									36							
ОП.05	Основы калькуляции и учета		дз (5)		36	24		36	12	24										36						
ОП.06	Охрана труда		дз (4)		36	10		36	26	10									36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр (3-5)	дз (6)		72	72		72	0	72								18	18		18		18		18	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		дз (3)		36	20		36	16	20								36								
ОП.09	Физическая культура		з (3-5), дз (6)		72	72		72	2	70								18	18		18		18		18	
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане	кр (3)	дз (4)		66	40		66	24	42								32	34							
ОПц.11	Основы цифровой экономики		дз (3)		52	20		52	32	20								52								
ПМ. 00	Профессиональный цикл				2394	2042	0	1338	596	742	0	936	30	120												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				382	324	0	250	128	122	0	108	6	24												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			Э (3)	64	42		56	34	22			2	8				64								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	кр (3)		Э (4)	202	174		194	94	100			2	8				120	82							
УП.01	Учебная практика		дз ПП.01 (к) (4)		36	36						36						36								
ПП.01	Производственная практика		дз УП.01 (к) (4)		72	72						72														
	экзамен по модулю			Э (4)	8								2	8				8								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				442	380	0	238	108	130	0	180	6	24												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных			Э (3)	52	24		44	24	20			2	8				52								

МДК.02.02	изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	кр (3)		Э (4)	202	176		194	84	110		2	8			104	98						
УП.02	Учебная практика		дз ПП.02 (к) (4)		72	72					72					36	36						
ПП.02	Производственная практика		дз УП.02 (к) (4)		108	108					108						108						
	экзамен по модулю			Э (4)	8							2	8				8						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента				400	344	0	196	100	96	0	180	6	24									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			Э (4)	52	28		44	30	14		2	8				52						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	кр (4)		Э (5)	160	136		152	70	82		2	8				78	82					
УП.03	Учебная практика		дз ПП.03 (к) (5)		72	72					72						72						
ПП.03	Производственная практика		дз УП.03 (к) (5)		108	108					108						36	72					
	экзамен по модулю			Э (5)	8							2	8					8					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				344	280	0	176	78	98	0	144	6	24									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			Э (5)	52	20		44	36	8		2	8					52					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	кр (5)		Э (6)	140	116		132	42	90		2	8					56	84				
УП.04	Учебная практика		дз ПП.04 (к) (6)		72	72					72									72			
ПП.04	Производственная практика		дз УП.04 (к) (6)		72	72					72									72			
	экзамен по модулю			Э (6)	8							2	8								8		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				520	456		288	128	160	0	216	4	16									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		дз (5)		52	18		52	34	18								52					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кр (5)		Э (6)	244	222		236	94	142		2	8					100	144				
УП.05.01	Учебная практика		дз ПП.05 (к) (6)		72	72					72							36	36				
ПП.05.01	Производственная практика		дз УП.05 (к) (6)		144	144					144									144			
	экзамен по модулю			Э (6)	8							2	8								8		
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																						
ПМд.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни			306	306	258		190	54	136		108	2	8									
МДКд.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни	кр (5)	дз (6)		154	118		154	36	118								64	90				
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения	кр (5)	дз (6)		36	32		36	18	18								18	18				
УПд.06.01	Учебная практика		дз ПП.06 (к) (6)		36	36					36									36			
ППд.06	Производственная практика		дз УП.06 (к) (6)		72	72					72									72			
	экзамен по модулю			Э (6)	8							2	8								8		
	Самостоятельная работа				0										0	0		0		0	0		
	Работа во взаимодействии с преподавателем				3456																		
	Практика				936																		
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ				4428											612	0	864	0	612	0	828	0
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36											36,00	36,00	36,00	36,00				
Государственная (итоговая) аттестация форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)								всего	дисциплины и МДК	3456		612	864	540	540	504	396						
									учебной практики	360				72	108	36	144						
									производственной практики	576					216	72	288						
									экзаменов	20		0	3	2	7	3	5						
									дифф.зачетов	29		0	10	3	7	3	6						
								зачетов	0														

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 N 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ 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 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 29.09.2023) "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 24.04.2024) "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 27.12.2023) "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 (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- 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 14 апреля 2024 г. № 05-1971 «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 и защиты Родины».

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).

	2952	объем образова- тельной программы 2304	вариатив 612	ВСЕГО 3672	ГИА 36	ПРАКТИКА
		2304	612	2916	0	936
ОП.00	Общепрофессиональный цикл 324	324	198	522	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиоло- гии питания, санитарии и гигиены	36	8	44		
ОП.02	Основы товароведения продоволь- ственных товаров	36		36		
ОП.03	Техническое оснащение и органи- зация рабочего места	34	2	36		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36		36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34	2	36		
ОП.06	Охрана труда	36		36		
ОП.07	Иностранный язык в профессио- нальной деятельности	36	36	72		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36		36		
ОП.09	Физическая культура	40	32	72		
ОП.10	Организация обслуживания в рес- торане		66	66		
ОПц.11	Основы цифровой экономики		52	52		
ПМ. 00	Профессиональный цикл 1980	1980	414	2394	0	936
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий раз- нообразного ассортимента	382	0	382	0	108
МДК.01.01	Организация приготовления, подго- товки к реализации и хранения ку- линарных полуфабрикатов	64		64		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подго- товки к реализации кулинарных полуфабрикатов	202		202		
УП.01	Учебная практика	36		36		36
ПП.01	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заку- сок разнообразного ассортимента	442	0	442	0	180
МДК.02.01	Организация приготовления, подго- товки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52		52		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подго- товки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	202		202		
УП.02	Учебная практика	72		72		72
ПП.02	Производственная практика	108		108		108
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холод- ных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти- мента	364	36	400	0	180

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	52		52		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	160		160		
УП.03	Учебная практика	72		72		72
ПП.03	Производственная практика	72	36	108		108
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	308	36	344		180
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	52		52		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	140		140		
УП.04	Учебная практика	36	36	72		72
ПП.04	Производственная практика	72		72		72
	экзамен по модулю	8		8		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	484	36	520		216
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52		52		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	244		244		
УП.05	Учебная практика	72		72		72
ПП.05	Производственная практика	108	36	144		144
	экзамен по модулю	8		8		
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК		306			
ПМд.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	0	306	306	0	108
МДКд.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни		154	154		
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения		36	36		
УПд.06	Учебная практика		36	36		36
ППд.06	Производственная практика		72	72		72
	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 ППКРС. 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 ППКРС 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

	блюد, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента														
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								Э (3)				1		
УП.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								Э (4)				1		
УП.02	Учебная практика				1			дз ПП.02 (к) (4)							
ПП.02	Производственная практика							дз УП.02 (к) (4)							
	экзамен по модулю								Э (4)				1		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента														
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								Э (4)				1		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								Э (5)					1	
УП.03	Учебная практика				1			дз ПП.03 (к) (5)							
ПП.03	Производственная практика							дз УП.03 (к) (5)							
	экзамен по модулю								Э (5)					1	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента														
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								Э (5)					1	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								Э (6)						1
УП.04	Учебная практика					1		дз ПП.04 (к) (6)							
ПП.04	Производственная практика							дз УП.04 (к) (6)							
	экзамен по модулю								Э (6)						1
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента														
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				1			дз (5)							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								Э (6)						1
УП.05.01	Учебная практика					1		дз ПП.05 (к) (6)							
ПП.05.01	Производственная практика							дз УП.05 (к) (6)							
	экзамен по модулю								Э (6)						1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК														
ПМд.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни														
МДКд.06.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни					1		дз (6)							
МДКд.06.02	Система автоматизации предприятий общественного питания с применением					1		дз (6)							

	специализированного программного обеспечения														
УПд.06.01	Учебная практика						1	дз ПП.06 (к) (6)							
ППд.06	Производственная практика							дз УП.06 (к) (6)							
	экзамен по модулю								Э (6)						1
		0	10	3	7	3	6			0	3	2	5	3	5
		10		10		9				3		7		8	
		1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	5	6

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации:

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

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

На государственную (итоговую) аттестацию отведена 1 неделя.

3.8. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ

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:

Общеобразовательных дисциплин

Социально-гуманитарных дисциплин;

Лаборатории:

Учебно-производственная лаборатория «Учебный кулинарный цех» по видам работ «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Учебная лаборатория по видам работ: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «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»

Виртуальная лаборатория по виду работы «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»

Учебно-производственная лаборатория «Учебная пекарня» по видам работ «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь», «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»

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Учебно-производственная мастерская по компетенции «Хлебопечение»

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актный зал

