

нального образовательного учреждения «Тульской области профессиональных техникумов»

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
KOD

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 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	учебная практика	производственная		самостоятельная работа	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
			профилю специальности	преддипломная				
I	41	0	0	0	0	0	11	52
II	30	4	7	0	0	0	11	52
III	18	4	9	4	0	6	11	52
Всего	89	8	16	4	0	6	33	156

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО																							
индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки									
		контрольные работы	зачеты	исамены	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями					практики	консультации	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс			
								по учебным дисциплинам и МДК								во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р	во взм.	с/р
								теоретические	лабораторные	практические	индивидуальный курсовой проект	во взм.											
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	0	0	1440	690	750	0				36								
	Обязательные учебные предметы				1440	0	0	1404	656	748	0												
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, 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		дз(2)		32		0	32	0	32					14	0	18	0					
	Курсы по выбору				36			36	34	2													
ЭК.01	Россия-моя история		дз(2)		36		0	36	34	2						36	0						
	ВСЕГО ПО ФГОС СПО				2736	2066	0	1568	700	868	0	1008	44	160									
	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ БЛОК				2292	1652	0	1406	630	776	0	756	36	130									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				280	176	0	280	104	176	0	0	0	0									
ОГСЭ.01	Основы философии		дз (к) ОГСЭ.02, ОП.06 (4)		36	0	0	36	36	0								36	0				
ОГСЭ.02	История		дз (к) ОГСЭ.01, ОП.06 (4)		36	0	0	36	36	0								36	0				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	кр (3)	дз(4)		68	68	0	68	0	68						34	0	34	0				
ОГСЭ.04	Физическая культура		з,з.з,дз(6)		108	98	0	108	0	108						20	0	30	0	30	0	28	0
ОГСЭ.05	Психология общения		дз(5)		32	10	0	32	32	0									32	0			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				138	46	0	132	96	36	0	0	2	6									
ЕН.01	Химия	кр (3)		Э (к) ОП.01 (4)	102	36	0	96	60	36			2	6		34	0	68	0				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		дз(5)		36	10	0	36	36	0									36	0			
ОПБ	ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК				1874	1430	0	994	430	564	0	756	34	124									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				470	290	0	466	176	290	0	0	2	4									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э (к) ЕН.01 (4)	46	32	0	42	10	32								46	0				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		дз (к) ОП.03, ОП.08 (3)		48	34	0	48	14	34			2	4		48	0						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		дз (к) ОП.01, ОП.08 (3)		46	28	0	46	18	28						46	0						
ОП.04	Организация обслуживания		дз (к) ОП.05(4)		46	34	0	46	12	34								46	0				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		дз (к) ОП.04(4)		46	36	0	46	10	36						20		26	0				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		дз (к) ОГСЭ.01, ОГСЭ.02 (4)		36	10	0	36	26	10								36	0				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		дз(4)		46	36	0	46	10	36								46	0				
ОП.08	Охрана труда		дз (к) ОП.02, ОП.03(3)		36	10	0	36	26	10					36	0							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	кр (3)	дз(4)		68	48	0	68	20	48					32	0	36	0					
ОПд.10	Основы цифровой экономики	кр (5)	дз(6)		52	22	0	52	30	22										26	0	26	0
П.00	Профессиональный цикл				1404	1140	0	528	254	274	0	756	32	120									
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				188	168	0	60	28	32	0	108	6	20									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э (к) МДК.01.02 (3)	34	30	0	30	14	16			2	4		34	0						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э (к) МДК.01.01 (3)	36	30	0	30	14	16			2	6		36	0						
УП. 01	Учебная практика		дз (к) ПП.01 (3)		36	36						36											
ПП. 01	Производственная практика		дз (к) УП.01 (3)		72	72						72											
ПА	Экзамен по модулю			Эм (3)	10								2	10									
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				238	218	0	110	54	56	0	108	6	20									
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э (к) МДК.02.02 (4)	34	30	0	30	14	16			2	4				34	0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э (к) МДК.02.01 (4)	86	80	0	80	40	40			2	6				86	0				
УП. 02	Учебная практика		дз (к) ПП.02 (4)		36	36						36						36					
ПП. 02	Производственная практика		дз (к) УП.02 (4)		72	72						72						72					
ПА	Экзамен по модулю			Эм (4)	10								2	10				10					
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				186	176	0	68	34	34	0	108	2	10									

[illegible]

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, в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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).

		По примерной 2952	профессионалитет	вариатив 884	всего
		2952	1852	884	2736
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	258	22	280
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36		36
ОГСЭ.02	История	36	36		36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	54	14	68
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	100	8	108
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32		32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	108	30	138
ЕН.01	Химия	144	72	30	102
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36		36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	368	102	470
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	46		46
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	38	10	48
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	36	10	46
ОП.04	Организация обслуживания	64	36	10	46
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	36	10	46
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	36		36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	36	10	46
ОП.08	Охрана труда	32	36		36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68		68
ОП.09	Основы цифровой экономики			52	52
П.00	Профессиональный цикл	1728	1118	286	1404
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	142	46	188
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	34		34
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36		36
УП. 01	Учебная практика	72	36		36
ПП. 01	Производственная практика	72	36	36	72
ПА	Экзамен по модулю			10	10
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	192	46	238
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34		34
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	86		86
УП. 02	Учебная практика	72	36		36
ПП. 02	Производственная практика	144	36	36	72
	Экзамен по модулю			10	10
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	140	46	186
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32		32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36		36
УП. 03	Учебная практика	36	36		36
ПП. 03	Производственная практика	108	36	36	72
ПА	Экзамен по модулю			10	10
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	140	46	186
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32		32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36		36
УП. 04	Учебная практика	36	36		36
ПП. 04	Производственная практика	72	36	36	72
ПА	Экзамен по модулю			10	10
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	156	10	166
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32		32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	52	52		52

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
УП. 05	Учебная практика	72	36		36
ПП. 05	Производственная практика	108	36		36
ПА	Экзамен по модулю			10	10
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	132	10	142
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96		96
ПП. 06	Производственная практика	108	36		36
ПА	Экзамен по модулю			10	10
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 повар, 12901 кондитер)	180	72	82	154
ВД. МДК.07.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции			36	36
ВД. МДК.07.02	Технология изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции			36	36
УП. 07	Учебная практика	72	36		36
ПП. 07	Производственная практика	108	36		36
ПА	Экзамен по модулю- квалификационный экзамен			10	10
	Дополнительный профессиональный блок ООО "Вкусная история"	0	0	444	444
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	0	198	198
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			80	80
ППд.08	Производственная практика			108	108
ПА	экзамен по модулю			10	10
ПМд.09	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	0	0	246	246
МДКд.09.01	Технологические процессы приготовления блюд национальной кухни			56	56
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			72	72
ПА	экзамен по модулю			10	10
преддипломная		144	144		144
ГИА		216			216

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:

- зачет;
- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) (комплексный дифференцированный зачет);
- экзамен (комплексный экзамен);
- экзамен по модулю;
- квалификационный экзамен;
- итоговая контрольная работа;
- защита курсовой работы.

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).

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1	2	3	4	5	6	Формы промежуточной аттестации		1	2	3	4	5	6
								зачеты	экзамены						
О.00	Общеобразовательный цикл														
	Обязательные учебные предметы														
УП.01	Русский язык								Э(2)		1				
УП.02	Литература		1					дз(2)							
УП.03	Иностранный язык		1					дз(2)							
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(2)							
УП.10	Обществознание		1					дз(2)							
УП.11	География		1					дз(2)							
УП.12	Физическая культура							з, дз(2)							
УП.13	Основы безопасности и защиты Родины		1					дз(2)							
	Индивидуальный проект		1					дз(2)							
	Курсы по выбору														
ЭК.03	Россия-моя история							дз(2)							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл														
ОГСЭ.01	Основы философии			1				дз (к) ОГ-СЭ.02, ОП.06 (3)							
ОГСЭ.02	История							дз (к) ОГ-СЭ.01,							

[illegible]

[illegible]

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

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

На государственную (итоговую) аттестацию отведено 6 недель.

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:

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;

Актальный зал

