

Пояснительная записка к учебному плану по ППССЗ специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план ЧПОУ «Новосибирский кооперативный техникум им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» на базе среднего общего образования разработан в соответствии с требованиями:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г №273-ФЗ;
- Приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565.

Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования при очной форме на базе среднего общего образования- 2 год 10 месяцев.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели – 6 дней.

Продолжительность занятий (пары) – 1 час 30 минут.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной деятельности, и выполняется в пределах часов, отведенных на изучение МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Учебная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика по ПМ. 08 «Организация кооперативного дела и предпринимательства» проводится в техникуме в форме проведения предпринимательских игр, решения профессиональных кейсов. Результатом освоения учебной практики является формирование портфолио студента в виде бизнес-проекта продукта или вида предпринимательской деятельности.

В результате освоения профессиональных компетенций ПМ.06 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар», студентам присваивается квалификация Повар 3 разряда.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется концентрированно в несколько периодов на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании аттестационных листов, подтверждающих прохождение производственной практики и формирование общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.

Преддипломная практика проводится после овладения студентами профессиональных модулей, реализуется на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по результатам преддипломной практики проводится на основании дневников-отчетов студентов, подписанных руководителем практики от предприятия.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Вариативная часть ППССЗ распределена с учетом потребностей регионального рынка труда, принадлежности учебного заведения к ведомственной организации и нацелена на обеспечение конкурентоспособности выпускника.

Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК.	Учебная нагрузка обучающихся (ч)
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	10

ОГСЭ. 04	Физическая культура	+4
ОГСЭ. 05	Психология общения	+6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	302
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+20
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+20
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	+46
ОП.04	Организация обслуживания	+32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+46
ОП.06	Правовое основы профессиональной деятельности	+38
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+6
ОП.08	Охрана труда	+4
ОП.10	Метрология и стандартизация	+48
ОП.11	Документационное обеспечение управления	+42
ПМ.00	Профессиональный цикл. Профессиональные модули.	984
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	+162
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	+106
ПМ 04	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	+92
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	+10

	форм обслуживания	
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+136
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	+242
ПМ 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	+236
	ИТОГО	1296

В блоке общего гуманитарного и социально-экономического цикла за счет вариативной части увеличено количество часов на изучение учебной дисциплины Физическая культура (+4 ч.) и Психология общения (+6 ч.).

Блок общепрофессиональных дисциплин дополнен дисциплинами Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (20 ч), Организация хранения и контроль запасов и сырья (20 ч), Техническое оснащение организаций питания (46 ч), Организация обслуживания (32 ч), Основы экономики, менеджмента и маркетинга (46 ч), Правовые основы профессиональной деятельности (+38), Информационные технологии в профессиональной деятельности (+6), Охрана труда (+4), дополнена дисциплина Метрология и стандартизация (+48 ч) и Документационное обеспечение управления (+42). Введение данных дисциплин позволяет углубить знания и подготовить студентов к более осмысленному восприятию содержания профессиональных модулей.

Профессиональные модули увеличены для повышения уровня усвоения профессиональных компетенций при изучении МДК. Модуль ПМ. 02 дополнен 162 часами, ПМ.03 - 106 часами, ПМ.04 - 92 часами, ПМ.05 - 10 часами, ПМ 06 -136 часами. ПМ 07 – 56.

Также за счет вариативной части введен корпоративный модуль ПМ.08 «Организация кооперативного дела и предпринимательства» в количестве 236 часов обязательной нагрузки. Изучение данного модуля позволяет изучить структуру кооперативного дела, принципы, законодательную и экономическую основу для создания и деятельности кооперативов.

Пояснительная записка к учебному плану по ППССЗ специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Настоящий учебный план ЧПОУ «Новосибирский кооперативный техникум им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» на базе основного общего образования разработан в соответствии с требованиями:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г №273-ФЗ;
- Приказа Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- Приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565.
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований, соответствующих ФГОС среднего общего и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО от 17.03.2015 № 06-259.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

В соответствии со спецификой ППССЗ по **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** определён социально-экономический профиль.

Нормативные сроки освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели – 6 дней.

Продолжительность занятий (пары) – 1 час 30 минут.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной деятельности, и выполняется в пределах часов, отведенных на изучение МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Учебная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика по ПМ. 08 «Организация кооперативного дела и предпринимательства» проводится в техникуме в форме проведения предпринимательских игр, решения профессиональных кейсов. Результатом освоения учебной практики является формирование портфолио студента в виде бизнес- проекта продукта или вида предпринимательской деятельности.

В результате освоения профессиональных компетенций ПМ.06 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар», студентам присваивается квалификация Повар 3 разряда.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется концентрированно в несколько периодов на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании аттестационных листов, подтверждающих прохождение производственной практики и формирование общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.

Преддипломная практика проводится после овладения студентами профессиональных модулей, реализуется на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по результатам преддипломной практики проводится на основании дневников-отчетов студентов, подписанных руководителем практики от предприятия.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Вариативная часть ППСЗ распределена с учетом потребностей регионального рынка труда, принадлежности учебного заведения к ведомственной организации и нацелена на обеспечение конкурентоспособности выпускника.

Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, профессиональных модулей, МДК.	Учебная нагрузка обучающихся (ч)
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	10
ОГСЭ. 04	Физическая культура	+4
ОГСЭ. 05	Психология общения	+6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	302
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+20
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+20
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	+46

ОП.04	Организация обслуживания	+32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+46
ОП.06	Правовое основы профессиональной деятельности	+38
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+6
ОП.08	Охрана труда	+4
ОП.10	Метрология и стандартизация	+48
ОП.11	Документационное обеспечение управления	+42
ПМ.00	Профессиональный цикл. Профессиональные модули.	984
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	+162
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	+106
ПМ 04	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	+92
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	+10
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+136
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	+242
ПМ 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	+236

	ИТОГО	1296
--	-------	------

В блоке общего гуманитарного и социально-экономического цикла за счет вариативной части увеличено количество часов на изучение учебной дисциплины Физическая культура (+4 ч.) и Психология общения (+6 ч.).

Блок общепрофессиональных дисциплин дополнен дисциплинами Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (20 ч), Организация хранения и контроль запасов и сырья (20 ч), Техническое оснащение организаций питания (46 ч), Организация обслуживания (32 ч), Основы экономики, менеджмента и маркетинга (46 ч), Правовое основы профессиональной деятельности (+38), Информационные технологии в профессиональной деятельности (+6), Охрана труда (+4), дополнена дисциплина Метрология и стандартизация (+48 ч) и Документационное обеспечение управления (+42). Введение данных дисциплин позволяет углубить знания и подготовить студентов к более осмысленному восприятию содержания профессиональных модулей.

Профессиональные модули увеличены для повышения уровня усвоения профессиональных компетенций при изучении МДК. Модуль ПМ. 02 дополнен 162 часами, ПМ.03 - 106 часами, ПМ.04 - 92 часами, ПМ.05 - 10 часами, ПМ 06 -136 часами. ПМ 07 – 56.

Также за счет вариативной части введен корпоративный модуль ПМ.08 «Организация кооперативного дела и предпринимательства» в количестве 236 часов обязательной нагрузки. Изучение данного модуля позволяет изучить структуру кооперативного дела, принципы, законодательную и экономическую основу для создания и деятельности кооперативов.

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе среднего общего образования**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	31	3	5	0	2	0	11	52
II курс	30	3	7	0	2	0	10	52
III курс	17	4	9	4	1	6	2	43
Всего	78	10	21	4	5	6	23	147

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	31	3	5	0	2	0	11	52
III курс	30	3	7	0	2	0	10	52
IV курс	17	4	9	4	1	6	2	43
Всего	117	10	21	4	7	6	34	199