

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский технологический колледж питания»

УТВЕРЖДАЮ
Директор

И.М. Шляхто
апреля 2018 г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Образовательной программы среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу;

Форма обучения - очная;

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022 учебный год

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	30	4	5	0	2	0	11	52
III курс	30	3	7	0	2	0	10	52
IV курс	19	3	8	4	1	6	2	43
Всего	118	10	20	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Нагрузка на дисциплины и МДК			в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК				1 сем. 17 н.	2 сем. 22 н.	3 сем. 17 н. (13/4)	4 сем. 22 н. (17/5)	5 сем. 16 н. (13/3)	6 сем. 24 н. (17/7)	7 сем. 17 н. (12/5)	8 сем. 17 нед. (7/10)
					Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабор. и практ. занятий												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1/10/4	1476	0	1404	852	516	36	0	54	24	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Общие учебные дисциплины	-/7/2	938	0	890	514	376	0	0	28	12	384	506						
ОУД.01	Русский язык	-,Э	102		78	40	38			14	6	34	44						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	118		118	112	6					52	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	118		118	0	118					52	66						
ОУД.04	Математика	ДЗ,Э	258		234	194	40			14	6	108	126						
ОУД.05	История	-,ДЗ	118		118	118	0					52	66						
ОУД.06	Физическая культура	-,ДЗ	118		118	2	116					52	66						
ОУД.07	ОБЖ	-,ДЗ	70		70	22	48					34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36		36	26	10					0	36						
ОУД.02	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/3/2	502	0	478	326	116	36	0	24	12	228	250	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ	100		100	40	60					34	66						

ОУД.10	Экономика	ДЗ,Э	176		152	98	36	18		12	6	68	84						
ОУД.11	Право	-,Э	118		118	100	0	18		12	6	52	66						
ОУД.12	Естествознание	-,ДЗ	108		108	88	20					74	34						
УД.01	Дополнительные учебные дисциплины	1/-/-	36	0	36	12	24	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
УД.13	Введение в специальность	З	36		36	12	24					0	36						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	4/5/-	432	6	426	88	338	0	0	0	0	0	0	88	68	48	138	48	42
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36	2	34	34	0										36		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	2	34	34	0							36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,З, -,З, -,ДЗ	164	0	164	0	164							26	34	24	34	24	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,З, -,З, -,ДЗ	164	0	164	6	158							26	34	24	36	24	20
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	32	2	30	14	16										32		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-/1/1	180	18	152	76	76	0	0	4	6	0	0	0	0	60	110	0	0
ЕН.01	Химия	-,Э	144	16	118	50	68			4	6					60	74		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	2	34	26	8										36		
П.00	Профессиональный цикл		3492	100	2142	1350	772	40	1080	74	96	0	0	380	544	360	364	384	210
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/8/3	750	32	686	378	308	0	0	14	18	0	0	136	198	100	144	60	80
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,Э	108	4	96	68	28			2	6			40	60				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ,Э	114	2	100	60	40			6	6			40	62				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,ДЗ	64	2	62	42	20							30	34				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	64	2	62	28	34									64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	156	6	138	90	48			6	6						144		

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	28	8											40	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,ДЗ	100	4	96	24	72											60	40
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	4	32	22	10								36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	68	4	64	16	48						26	42					
ПМ.00	Профессиональные модули		2742	68	1456	950	466	40	1080	60	78	0	0	244	346	260	220	324	130
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/3/2	290	6	116	86	30	0	144	12	12	0	0	60	62	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	2	34	24	10							36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	98	4	82	62	20			6	6			24	62				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72						72					72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72						72						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	-/3/2	624	12	372	230	102	40	216	12	12	0	0	0	0	164	220	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	22	12									36			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-Э	360	10	338	208	90	40		6	6					128	220		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72						72							72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144						144								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	-/3/2	258	6	90	56	34	0	144	6	12	0	0	0	0	96	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	24	10									36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	72	4	56	32	24			6	6					60			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36						36							36			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108						108								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	-/3/2	222	6	90	54	36	0	108	6	12	0	0	0	0	0	0	96	0

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	24	10											36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	72	4	56	30	26			6	6							60	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36						36									36	
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ	72						72									72	
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	-3/2	328	10	120	90	30	0	180	6	12	0	0	0	0	0	0	130	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	36	2	34	22	12											36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	106	8	86	68	18			6	6							94	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72						72									72	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108						108										108
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-2/1	348	12	216	154	62	0	108	6	6	0	0	0	0	0	0	98	130
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ,Э	240	12	216	154	62			6	6							98	130

ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108						108									108					
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	-/4/2	672	16	452	280	172	0	180	12	12	0	0	184	284	0	0	0	0				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ДЗ,Э	412	12	388	246	142			6	6			184	216								
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ДЗ	68	4	64	34	30								68								
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72						72					72									
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108						108						108								
ПДП.00	Преддипломная практика		144																4 нед.				
	Промежуточная аттестация		180																				
	Самостоятельная работа		100																				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																6 нед.				
Всего			5940																				
Консультации на учебную группу по 100 час. в год (по 4 час. на каждого обучающегося в уч. году). Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) (всего 1 нед.) Выполнение демонстрационного экзамена (всего 1 нед.)				Всего	дисциплин и МДК							612	792	468	612	468	612	432	252				
					учебной практики										0	0	144	0	108	0	108	0	
					производств практики											0	0	0	180	0	252	72	216
					преддипломн практики											0	0						144
					экзаменов											0	4						
					зачетов											2	9						

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
Кабинеты	
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	экологических основ природопользования;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	организации обслуживания;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории	
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
Залы	
1	Спортивный;
2	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
3	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания» разработан:

- на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции от 20 декабря 2016 г. рег. № 44828, 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*;

- на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- на основе профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н, зарегистрированного в Минюсте России от 21 сентября 2015 г. N 38940;

- на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н, зарегистрированного в Минюсте России от 29 сентября 2015 г. N 39023;

- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания»;

- на основе «Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- на основе «Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФГАУ ФИРО;

- на основе письма «Рекомендации 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», разработанных Центром профессионального образования ФГАУ ФИРО от 17.03.2015 № 06-259;

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- продолжительность учебной недели – шестидневная (36 часов);
- занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин., с перерывом между сорокапятиминутками 5 минут, перерыв между парами составляет не менее 10-30 минут;

- текущий контроль результатов подготовки осуществляется ведущим преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий¹ или в режиме тренировочного тестирования;

- организация консультаций предусматривается в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год;

- учебная практика проводится в учебно-производственной столовой колледжа в объеме 10 недель (360 часов) как рассредоточено, так и концентрированно при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),

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 – 2 недели (72 часа),

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 – 1 неделя (36 часов),

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 – 1 неделя (36 часов),

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 – 2 недели (72 часа),

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 2 недели (72 часа);

- производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся в объеме 15 недель (540 часов), проводится концентрированно при освоении профессиональных модулей:

¹ Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т. п.

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 2 недели (72 часа),

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– 4 недели (144 часа),

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– 3 недели (108 часов),

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– 2 недели (72 часа),

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 – 3 недели (108 часов),

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 3 недели (108 часов),

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 3 недели (108 часов);

- преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания в объеме 4 недели (144 часа);

- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущей и промежуточной аттестации ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

- промежуточная аттестация проводится как концентрированно по завершению изучения дисциплин, МДК, прохождения практик, так и рассредоточено;

- по завершению профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится рассредоточено, экзамен (квалификационный) по модулю сдается в последний день прохождения практики;

- с целью не допущения превышения допустимого количества зачетов (не более 10 в год), аттестация в форме дифференцированного зачета по отдельным видам практики ПМ проводится в рамках экзамена по ПМ и обозначены (ДЗ), (З);

- государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы; порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением по организации и проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания» и программой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится государственный экзамен в виде

демонстрационного экзамена.

На третьем курсе предусмотрено проведение учебных сборов для юношей.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные и практические занятия по отдельным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Предусматривается выполнение курсовой работы по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», реализуется в пределах времени, отведенного на изучение МДК, прием курсовой работы проводится за счет времени, отведенного на консультации из расчета 1 час на человека.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 17 марта 2015г., в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Дисциплины общеобразовательной подготовки.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с приказом Минтруда России № 831 от 2 ноября 2015 г. «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования», приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 г. Москва «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199», Приказом Минобрнауки России от 18 ноября 2015 г. № 1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1350». относится к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, профиль профессионального образования – социально-экономический.

Общие учебные дисциплины и по выбору из обязательных предметных областей:

1. Русский язык
2. Литература
2. Иностранный язык
3. Математика
4. История
5. Физическая культура

6. Основы безопасности жизнедеятельности
7. Астрономия
8. Информатика
9. Экономика
10. Право
11. Естествознание

Дополнительные учебные дисциплины (предлагаемые образовательным учреждением):

12. Введение в специальность

По общеобразовательным дисциплинам «Экономика» и «Право» учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов, за счет времени, отведенного на изучение учебной дисциплины.

4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **3168** часов объема образовательной программы, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **1296** часов объема образовательной программы, что составляет 30% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована на:

1. Увеличение объема времени объема образовательной программы на общепрофессиональные дисциплины – 150 часов;

2. Увеличение объема времени объема образовательной программы на профессиональные модули - 1146 часов.

3. В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают две профессии из рекомендуемого перечня:

- Выполнение работ по профессии 16675 Повар;
- Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Заместитель директора по учебной работе

Е.В. Ромашова

Председатели цикловых комиссий:

Орг.-технических и экономических дисциплин

И.А. Шокарева

Общих гуманитарных и соц.-экономич. дисциплин

Ю.В. Елизарова

Технологических дисциплин

Т.А. Фомичева

Мастеров производственного обучения

А.А. Красноручкая

