

Пояснительная записка к учебному плану ППССЗ по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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 по специальностям среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции 23 июля 2014 г. N 33234.

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Продолжительность занятий (пары) – 1 час 30 минут.

«Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения составляют 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год в форме групповых, индивидуальных, письменных и устных консультаций.

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 учебной дисциплины.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной деятельности и выполняется в пределах часов, отведенных на изучение ПМ.02 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.06. «Управление структурным подразделением организации».

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. Результатом освоения учебной практики является формирование портфолио студента в виде бизнес-проекта продукта или вида предпринимательской деятельности.

Производственная практика (по профилю специальности) 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 включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование- соответствие тематики выпускной квалификационной содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В результате освоения профессиональных компетенций ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» студенты получают профессию «Повар».

Вариативная часть ППССЗ распределена с учетом потребностей регионального рынка труда и нацелена на обеспечение конкурентоспособности выпускника. Объем максимальной нагрузки вариативной части составляет 1296 часов, в т.ч обязательной учебной нагрузки вариативной части ППССЗ – 864 часа.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	96	32
ОГСЭ.03	Иностранный язык	54	-
ОГСЭ.05	Деловой этикет	42	32
	Профессиональный цикл		
	Общепрофессиональные дисциплины	400	260
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	32	16
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40	32
ОП.05	Метрология и стандартизация	24	16
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	24	16
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	74	52
ОП.10	Документационное обеспечение управления	78	48
ОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности	80	48
ОП.12	Налоги и налогообложение	48	32
	Профессиональные модули	800	572
ПМ.01	Организация процесса приготовления и при-		

	готовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	70
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
МДК.02.01	Технология приготовления холодной кулинарной продукции	80	62
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
МДК.03.01	Технология приготовления горячей кулинарной продукции	116	86
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82	52
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	62	44
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	82	72
ПМ 07	Выполнение работ по профессии Повар		
МДК 07.01	Приготовление кулинарных блюд	106	72
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства		
МДК.08.01	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	170	114
	Итого	1296	864

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дополнен дисциплиной «Деловой этикет» (32 часа), в рамках которой студенты изучают установленный порядок поведения в сфере бизнеса и деловых контактов. Увеличено количество часов максимальной учебной нагрузки на изучение дисциплины «Иностранный язык» (54 часа) в связи с увеличением часов на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся.

Учебная нагрузка цикла Общепрофессиональных дисциплин изменена за счет увеличения объема часов на дисциплины: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (на 16 часов), «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (на 32 часа), «Метрология и стандартизация» (на 16 часов), «Правовые основы профессиональной деятельности» (на 16 часов) и «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (на 52 часа). А также за счет введения новых дисциплин: «Документационное обеспечение управления» (в объеме 48 часов), «Психология и этика профессиональной деятельности» (в объеме 48 часов) и «Налоги и налогообложение» (в объеме 32 часов), изучение которых позволит углубить знания обучающихся и подготовить их к более осмысленному восприятию содержания профессиональных модулей. Изучение этих дисциплин предшествует формированию профессиональных и демонстрации общих компетенций.

Количество часов на изучение профессиональных модулей увеличилось за счет увеличения объема часов: МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; МДК.02.01 Технология приготовления холодной кулинарной продукции; МДК.03.01 Технология приготовления горячей кулинарной продукции; МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

Также за счет вариативной части введен отраслевой кооперативный модуль ПМ. 08 «Организация кооперативного дела и предпринимательства». МДК 08.01 Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства в объёме 114 часов обязательной нагрузки позволяет изучить структуру кооперативного дела, принципы, законодательную и экономическую основу для создания и деятельности кооперативов. ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар состоит из МДК 07.01 Приготовление кулинарных блюд, УП и ПП. Объем обязательных часов на освоение МДК 07.01 составляет 72 часа.

Пояснительная записка к учебному плану ППССЗ по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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 по специальностям среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Минобрнауки и науки РФ от 22.04.2014г.№ 384, зарегистрирован Министерством юстиции 23 июля 2014 г. N 33234.
- 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен естественнонаучный профиль.

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Продолжительность занятий (пары) – 1 час 30 минут.

«Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения составляют 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год в форме групповых, индивидуальных, письменных и устных консультаций.

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 учебной дисциплины.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной деятельности и выполняется в пределах часов, отведенных на изучение МДК 02.01 «Технология приготовления хо-

лодной кулинарной продукции» ПМ.02 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», МДК 03.01 «Технология приготовления горячей кулинарной продукции» ПМ.03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» ПМ.06. «Управление структурным подразделением организации».

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. Результатом освоения учебной практики является формирование портфолио студента в виде бизнес- проекта продукта или вида предпринимательской деятельности.

Производственная практика (по профилю специальности) 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 включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование- соответствие тематики выпускной квалификационной содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В результате освоения профессиональных компетенций ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» студенты получают профессию «Повар».

Вариативная часть ППССЗ распределена с учетом потребностей регионального рынка труда и нацелена на обеспечение конкурентоспособности выпускника. Объем максимальной нагрузки вариативной части составляет 1296 часов, в т.ч. обязательной учебной нагрузки вариативной части ППССЗ – 864 часа.

Вариативная часть распределена следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	96	32
ОГСЭ.03	Иностранный язык	54	-
ОГСЭ.05	Деловой этикет	42	32
	Профессиональный цикл		
	Общепрофессиональные дисциплины	400	260
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	32	16
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40	32
ОП.05	Метрология и стандартизация	24	16
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	24	16
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	74	52
ОП.10	Документационное обеспечение управления	78	48
ОП.11	Психология и этика профессиональной деятельности	80	48
ОП.12	Налоги и налогообложение	48	32
	Профессиональные модули	800	572
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	70
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
МДК.02.01	Технология приготовления холодной кулинарной продукции	80	62

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
МДК.03.01	Технология приготовления горячей кулинарной продукции	116	86
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	82	52
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	62	44
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	82	72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар		
МДК.07.01	Приготовление кулинарных блюд	106	72
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства		
МДК.08.01	Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства	170	114
	Итого	1296	864

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дополнен дисциплиной «Деловой этикет» (32 часа), в рамках которой студенты изучают установленный порядок поведения в сфере бизнеса и деловых контактов. Увеличено количество часов максимальной учебной нагрузки на изучение дисциплины «Иностранный язык» (54 часа) в связи с увеличением часов на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся.

Учебная нагрузка цикла Общепрофессиональных дисциплин изменена за счет увеличения объема часов на дисциплины: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» (на 16 часов), «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (на 32 часа), «Метрология и стандартизация» (на 16 часов), «Правовые основы профессиональной деятельности» (на 16 часов) и «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» (на 52 часа). А также за счет введения новых дисциплин: «Документаци-

онное обеспечение управления» (в объеме 48 часов), «Психология и этика профессиональной деятельности» (в объеме 48 часов) и «Налоги и налогообложение» (в объеме 32 часов), изучение которых позволит углубить знания обучающихся и подготовить их к более осмысленному восприятию содержания профессиональных модулей. Изучение этих дисциплин предшествует формированию профессиональных и демонстрации общих компетенций.

Количество часов на изучение профессиональных модулей увеличилось за счет увеличения объема часов: МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; МДК.02.01 Технология приготовления холодной кулинарной продукции; МДК.03.01 Технология приготовления горячей кулинарной продукции; МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

Также за счет вариативной части введен отраслевой кооперативный модуль ПМ. 08 «Организация кооперативного дела и предпринимательства». МДК 08.01 Основы создания и организации кооперативного дела и предпринимательства в объёме 114 часов обязательной нагрузки позволяет изучить структуру кооперативного дела, принципы, законодательную и экономическую основу для создания и деятельности кооперативов. ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар состоит из МДК 07.01 Приготовление кулинарных блюд, УП и ПП. Объем обязательных часов на освоение МДК 07.01 составляет 72 часа.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
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 (для СПО)				
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	30	7	3	-	2	-	10	52
III курс	28	3	8	-	2	-	11	52
IV курс	23	2	5	4	1	6	2	43
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
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 (для СПО)				
I курс	30	7	3	-	2	-	10	52
II курс	28	3	8	-	2	-	11	52
III курс	23	2	5	4	1	6	2	43
Всего	81	12	16	4	5	6	23	147