

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ КО ПОО
"Технологический колледж"

П.Н. Пуйдокене

августа 2010 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного учреждения Калининградской области
профессиональной образовательной организации
"Технологический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

профиль профессионального образования - социально-экономический

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика (по профилю специальности)	Преддипломная практика (производственная)	Промежуточная аттестация, нед.	Государственная итоговая аттестация, нед.		Каникулы, нед.	Всего, нед.
						Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)		
1 курс	39	0	0	0	2	0	0	11	52
2 курс	29	4	6	0	2	0	0	11	52
3 курс	29	4	7	0	2	0	0	10	52
4 курс	21	3	6	4	1	4	2	2	43
Всего	118	11	19	4	7	4	2	34	199

	Дополнительные учебные дисциплины		140	16	8	106	66	40			18	72	50	0	0	0	0	0	0		
ОУД.12	Экономика и право	,-,Э	140	16	8	106	66	40			18	72	50	0	0	0	0	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5/6/0	508	58		450	126	324				0	0	122	122	76	76	52	60	432	76
ОГСЭ.01	Основы философии	,-, -, -, ДЗ	48	6		42	32	10				0	0	24	24	0	0	0	0	36	12
ОГСЭ.02	История	,-, -, -, ДЗ	48	6		42	32	10				0	0	24	24	0	0	0	0	36	12
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	,-, -, -, -, -, -, ДЗ	164	18		146	4	142				0	0	28	28	26	26	26	30	164	
ОГСЭ.04	Физическая культура	,3,3,3,3,3, ДЗ	164	18		146	4	142				0	0	28	28	26	26	26	30	164	
ОГСЭ.05	Психология общения	,-, -, -, -, -, ДЗ	48	6		42	32	10				0	0	0	0	24	24	0	0	32	16
ОГСЭ.06	Основы мировых религиозных культур	,-, -, -, ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	18	18	0	0	0	0		36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	180	20		150	80	70			10	0	0	0	0	78	92	0	0	180	
ЕН.01.	Химия	,-, -, -, -, -, Э	144	16		118	58	60			10	0	0	0	0	60	74	0	0	144	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	,-, -, -, -, -, ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	0	0	18	18	0	0	36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/10/2	728	82		626	320	306			20	0	0	108	168	102	126	94	110	612	116
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	,-, -, -, ДЗ	64	10		54	34	20				0	0	30	34	0	0	0	0	64	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	,-, -, -, Э	96	10		76	36	40			10	0	0	40	46	0	0	0	0	96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	,-, -, -, Э	64	8		46	26	20			10	0	0	20	34	0	0	0	0	64	
ОП.04	Организация обслуживания	,-, -, -, -, -, ДЗ	64	10		54	24	30				0	0	0	0	30	34	0	0	64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	,-, -, -, -, -, -, ДЗ	96	10		86	56	30				0	0	0	0	0	0	40	56	96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	,-, -, -, -, -, -, ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	0	0	0	0	18	18	32	4

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	,--,--,ДЗ	96	10		86	6	80				0	0	0	0	40	56	0	0	96	
ОП.08	Охрана труда	,--,--,ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	18	18	0	0	0	0	32	4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	,--,--,ДЗ	68	4		64	28	36				0	0	0	0	32	36	0	0	68	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	,--,--,ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	0	36	0	0	0	0		36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	,--,--,ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	0	0	0	0	18	18		36
ОП.12	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	,--,--,ДЗ	36	4		32	22	10				0	0	0	0	0	0	18	18		36
П.00	Профессиональный цикл	0/14/15	2832	302		1156	566	590	60	1224	150	0	0	346	538	356	534	466	298	1728	1104
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/3/2	288	24		100	50	50		144	20	0	0	0	268	0	0	0	0	212	76
	Экзамен по модулю		10							10											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	,--,--,ДЗ	60	10		50	20	30				0	0	0	60	0	0	0	0	32	28
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	,--,--,Э	74	14		50	30	20		10		0	0	0	64	0	0	0	0	36	48
УП.01	Учебная практика	,--,--,ДЗ	72							72		0	0	0	72	0	0	0	0	72	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	,--,--,ДЗ	72							72		0	0	0	72	0	0	0	0	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	0/2/2	332	40	128	58	70	144	20	0	0	0	0	0	0	0	196	116	264	68
	Экзамен по модулю		10						10											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	,---,---,---,ДЗ	60	10	50	20	30			0	0	0	0	0	0	0	60	0	32	28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	,---,---,---,Э	118	30	78	38	40		10	0	0	0	0	0	0	0	64	44	88	40
УП.05	Учебная практика		72					72		0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	,---,---,---,ДЗ	72					72		0	0	0	0	0	0	0	0	72	72	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/2/1	298	40	140	70	70	108	10	0	0	0	0	0	0	0	220	68	168	130
	Экзамен по модулю		10						10											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	,---,---,---,---,ДЗ	180	40	140	70	70			0	0	0	0	0	0	0	148	32	96	94
УП.06	Учебная практика		36					36		0	0	0	0	0	0	0	36	0		36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	,---,---,---,---,ДЗ	72					72		0	0	0	0	0	0	0	36	36	72	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер	0/1/3	646	80	320	160	160	216	30	0	0	346	270	0	0	0	0	0	216	430

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

№	Наименование	
1	Социально-экономических дисциплин	Кабинеты
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	
3	Иностранного языка	
4	Математики	
5	Физики	
6	Информационных технологий в профессиональной деятельности	
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	
8	Экологических основ природопользования	
9	Технологии кулинарного и кондитерского производства	
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья	
11	Организации обслуживания	
12	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	
1.	Химии	Лаборатории
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	
3	Учебный кондитерский цех	
1	Спортивный зал	Спортивный комплекс:
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
3	Стрелковый тир	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Залы
2	Актный зал	

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации "Технологический колледж" по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 года, (зарегистрировано в Минюсте России от 20 декабря 2016 г. N 44828); Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», локальных актов ГБУ КО ПООТК: Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Положения о текущем и рубежном контроле знаний и промежуточной аттестации, Положения о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

2. План разработан для обучающихся, осваивающих программу на базе среднего общего образования и приступают к обучению с 1 курса. Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября при пятидневной учебной недели, предусмотрено проведение занятий парами.

3. Квалификация специалиста среднего звена: Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Объём образовательной программы - 5940 часа.

4. Объём образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая объём учебных занятий во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу обучающихся по освоению ППССЗ.

5. График учебного процесса разрабатывается при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения 118 недель, учебной и производственной практики (по профилю специальности) - 30 недель, промежуточной аттестации 7 недель, производственной практики (преддипломной) 4 недели, государственной итоговой аттестации 6 недель (4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы) и каникулярного времени 34 недели.

6. В общеобразовательный цикл внесены 12 учебных дисциплин на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413; Индивидуальный проект реализуется при изучении дисциплин общеобразовательного цикла (в рамках дисциплин по выбору обучающихся в течение учебного года).

7. При реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрены виды практик: учебная, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная). Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной) реализуются согласно Положения о практике обучающихся, осваивающие основные образовательные программы среднего профессионального образования.

8. В рамках реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающиеся осваивают профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

9. Промежуточная аттестация в форме зачётов и дифференцированных зачетов предусмотренных учебным планом проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК и практики. Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится в специально отведённое для этого время (7 недель за весь период обучения) и предусматривает: подготовку к экзамену, консультации, проведение экзамена. По завершению каждого профессионального модуля сдается экзамен по модулю. По результатам освоения программы профессионального модуля по освоению одной или нескольких профессий рабочих (должностей, служащих) проводится Квалификационный экзамен, по результатам изучения данного модуля присваивается квалификация. Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, и МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

10. Выполнение курсовых проектов рассматривается как вид учебной работы по ПМ.03 МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 30 часов и ПМ.04 МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 30 часов. Выполнение курсовых проектов реализуется в пределах времени, отведенного на изучение указанных МДК.

11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена, который включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении о Выпускной квалификационной работы.

12. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ПСССЗ, в количестве 1296 часов, использованы в цикле ОГСЭ 76 часов: на на введение новых дисциплин в количестве 36 часов - Основы мировых религиозных культур и 46 часов добавлены да основные дисциплины. В раздел общепрофессионального цикла в количестве - 116 часов: добавлены по 4 часа на дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности и ОП.08 Охрана труда, на введение новых дисциплин - ОП.10 Основы финансовой грамотности - 36 часов, ОП.11 Основы предпринимательской деятельности - 36 часов, ОП.12 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии- 36 часов; В профессиональном цикле использовано 1104 часа на увеличение профессиональных модулей с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования общих и профессиональных компетенций в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения: ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 76 часов. 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 - 94 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 - 144 часа, 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 - 162 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 - 68 часов, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 130 часов, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер - 430 часов.

13. Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в ГБУ КО ПОТК.

14. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

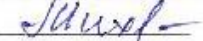
СОГЛАСОВАНО:

Руководители кафедр:

Математических, естественнонаучных
дисциплин и информационных технологий

 О.М. Ульянова

Общегуманитарных и социально-экономических
дисциплин

 М.В. Михалева

Технология продуктов питания и торговли

 Кустова Я.В.

РАССМОТРЕНО:

Методический совет от 28 августа 2020 года
протокол №01

Заместитель директора по УПР



Н.И. Щегина

Заведующий по учебно-методической работе

 Н.А. Ивашкина