



СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол № 8
05.06. 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заведующий учебной частью
филиала КГА ПОУ «ПТК»
 - Е. А. Бойко
05.06. 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора КГА ПОУ «ПТК»
 С. В. Слободчикова
«24» июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
филиала краевого государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Промышленно-технологический колледж»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар 3(4) разряда,
кондитер 3 (4) разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года
10 месяцев на базе основного общего
образования

**Профиль получаемого
профессионального образования** –
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

СОГЛАСОВАНО



Булатова Надежда Березкина
Булатова Е.И.

СОГЛАСОВАНО



Зарянка Т.Д.
Зарянка Т.Д.

СОГЛАСОВАНО



ООО, Версаль
А.К. Шеворжен.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

Устав КГА ПОУ «Промышленно-технологический колледж»;

Закон об образовании № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» ст.68;

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с

учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; реалистический объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45-47 академических часа в неделю при аудиторной нагрузке не более 36 часов.

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели КГА ПОУ «Промышленно-технологический колледж» составляет 5 учебных дней, продолжительность занятий – 1 академический час (45 мин).

С целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль.

При реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций, могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях колледжа, может проводиться в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров с целью формирования профессионального мышления и закрепления теоретических знаний, полученных в процессе обучения, совершенствования имеющихся и освоения новых практических навыков работы на предприятии; формирования профессиональных качеств с учетом современных требований к квалифицированным рабочим; адаптация студентов к реальным условиям экономики и создания возможностей для будущего трудоустройства.

Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров.

Консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общая продолжительность каникул составляет 35 недель.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет – 57 недель. В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль.

ОУД.01	Русский язык	160
ОУД.02	Литература	212
ОУД.03	Иностранный язык	216
ОУД.04	Математика	246
ОУД.05	Россия в мире	200
ОУД.06	Физическая культура	210
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	72
ОУД.08	Астрономия	36
ОУД.09	Информатика	216
ОУД.10	Химия	350
ОУД.11	Родная литература	39
ОУД.12	Основы проектной деятельности	95
	ИТОГО	2052

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом:

- на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- на общепрофессиональный цикл - 54 часа;
- на междисциплинарные курсы – 186 часов;
- на учебную и производственную практику – 1020 часов;
- на промежуточную аттестацию – 108 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены по общеобразовательной подготовке проводят по трем базовым и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русскому языку» и «Математике» – в письменной форме, «Химии» – в устной.

Предусмотрено выполнение индивидуального проекта по «Химии».

Обязательная форма промежуточной аттестации по всем пяти модулям – экзамен (квалификационный), проводится после успешного освоения обучающимися всех элементов программ модулей.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре).

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты		
<p>Русского языка и литературы, культуры речи, основы философии и психологии общения;</p> <p>Истории, обществознания, социально – экономических дисциплин;</p> <p>Химии, биологии, физиологии питания и санитарии, метрологии и стандартизации;</p> <p>Математики;</p> <p>Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности, документационное обеспечение управления;</p> <p>Физики;</p> <p>Иностранного языка в профессиональной деятельности;</p> <p>Химии;</p> <p>Экологических основ природопользования;</p> <p>Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;</p> <p>Товароведения продовольственных товаров;</p> <p>Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p>		
Лаборатории		
<p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.</p>		
Спортивный комплекс		
Спортивный зал		
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий		
Залы		
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		
Актовый зал		