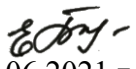
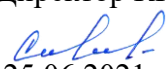


СОГЛАСОВАНО  
Педагогический совет  
Протокол № 8  
02.06.2021 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий учебной частью  
филиала КГА ПОУ «ПТК»  
 Е. А. Бойко  
02.06.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ «ПТК»  
 С.В. Слободчикова  
25.06.2021 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



## Перечень учебных лабораторий и мастерских по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

### 3. Пояснительная записка

#### 3.1. 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.

### **3.2. 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.

### 3.3. 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
	<b>ИТОГО</b>	<b>2052</b>

### 3.4. 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.

### 3.5. 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.