

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Утверждаю

директор

Г. Ю. Вакулина



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Красносулинский колледж  
промышленных технологий"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификация:

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																																																								
II																																																								
III																																																								
IV																																																								

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/>	У	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	П	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика								Проведение
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	40	17	23	1		1									11	52		
II	39	16	23	2	1	1									11	52		
III	25	17	8	1		1	6			6	9		9		11	52		
IV	18	16	2	2	1	1	8			8	11		11	2	2	43		
<b>Всего</b>	<b>122</b>	<b>2448</b>	<b>3456</b>	<b>6</b>		<b>1</b>	<b>14</b>			<b>20</b>	<b>20</b>		<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>			







## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Нормативная база реализации ППКРС
Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области "Красносулинский колледж промышленных технологий" разработан на основе:
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259)
- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50);
Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" № 464 от 14 июня 2013 г., зарегистрированным Министерством юстиции РФ (рег. № 29200 от 30.07.2013 г.);
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 г. № 28785.
Организация учебного процесса и режим занятий
1. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.
2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.
3. Освоение дисциплины "Физическая культура" предусматривает 40 часов обязательных аудиторных занятий, дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 36 часов. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (70% или 25 часов), отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.
4. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.
Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.
Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
Общеобразовательный цикл

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сформирован на основании Федеральном государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом 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 (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и - специальностям (ТОП-50), Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259) (уточнение ФИРО).

2. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Письма Министерства образования и науки России от 17.03.2015 г. № 06-259. При этом на дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС.

3. В общеобразовательный цикл включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией: "Технология", "Основы предпринимательства", учитывающие специфику и возможности профессиональной образовательной организации.

4. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

5. В завершении обучения по общеобразовательному циклу предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в соответствии с Письмом Министерства образования и науки России от 17.03.2015 г. № 06-259 в рамках дисциплины "Технология".

6. Экзамены проводятся по дисциплинам "Русский язык" и "Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия" - в письменной форме; по дисциплине "Химия" - в устной.

### Формирование вариативной части ППКРС

1. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

2. При реализации профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом общеобразовательного цикла (3 года 10 месяцев, основное общее образование) предусмотрено использование 1404 (612+792) часов на вариативную часть. В соответствии с запросом работодателя на дополнительные результаты освоения ППКРС, не предусмотренные ФГОС, а также с учетом требований профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Пекарь и особенностей стандартов WorldSkills по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело", часы вариативной части использованы на увеличение объема времени, отведенного на освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей следующим образом: ОП – 275 часов; ПМ – 1129 часов.

3. В цикле ОПЦ с учетом региональной специфики и запроса работодателей введены: дисциплина ОПЦ.14. Донская кухня - 36 часов; ОП.10. Психология и этика профессиональной деятельности - 54 часа, ОП.11. Контроль качества приготовления кулинарной продукции - 56 часов, ОП.12. Информационные технологии в профессиональной деятельности - 56 часов, ОП.13. Экологические основы природопользования - 36 часов и на изучение дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены добавлено 8 часов, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров - 10 часов, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места добавлено 6 часов, на изучение дисциплины ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности - 13 часов.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

4. В модуле ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на изучение МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов добавлено 28 часов, на изучение МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов -152 часа. В модуле ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента на изучение МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок добавлено 64 часа, МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 126 часов. В модуле ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента на изучение МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок добавлено 78 часов, на изучение МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 104 часа. В модуле ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на изучение МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков добавлено 72 часа, на изучение МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - 155 часов. В модуле ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на изучение МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий добавлено 110 часов, на изучение МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 240 часов.

### Формы проведения промежуточной аттестации

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, демонстрационный экзамен в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Общее количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в году не превышает установленных значений (8 и 10). Объем времени, предусмотренный на процедуры промежуточной аттестации составляет 216 часов.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, согласовываются с работодателями и утверждаются заместителем директора колледжа по учебной работе.

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

### Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности

### Согласовано

ИП Педанов

« 17 » 05 2018 г

В. А. Педанов

Заместитель директора по УР

« 17 » 05 2018 г

С. А. Малофеева

Председатель ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин

« 17 » 05 2018 г

В. В. Богуш

Председатель ПЦК механико-технологических дисциплин

« 17 » 05 2018 г

Ю. А. Романенко

Председатель ПЦК строительных и электрических дисциплин

« 17 » 05 2018 г

Л. Н. Котепахова

Председатель ПЦК общеобразовательных дисциплин

« 17 » 05 2018 г

О. И. Голова