

|   |
|---|
| <b>Пояснения</b>  |
| 1. Пояснительная записка  |
| 1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ   |
| 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 43.01.09 "Повар, кондитер", реализуемого в пределах ППКРС. |
| Нормативные документы:  |
| -Устав филиала краевого государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Камчатский сельскохозяйственный техникум»  |
| -273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. 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 установления 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  |
| 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий  |
| -максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы; максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю;   |
| -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;  |
| - 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 (производственное обучение) проводится в мастерских, лабораториях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров;   |
| -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.  |

|  |     |  |
|--|-----|--|
| 1836 часов - на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:  |     |  |
| Русский язык   | 114 |  |
| Литература   | 171 |  |
| Иностранный язык   | 171 |  |
| Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия  | 264 |  |
| История  | 171 |  |
| Физическая культура  | 171 |  |
| Основы безопасности жизнедеятельности  | 72  |  |
| Информатика  | 108 |  |
| Физика   | 108 |  |
| Химия  | 151 |  |
| Обществознание   | 155 |  |
| Биология   | 72  |  |
| География  | 72  |  |
| 216 часов - на изучение дополнительных дисциплин.  |     |  |
| Экология родного края /Экологические основы природопользования   | 60  |  |
| Основы рисования и лепка/ Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий  | 60  |  |
| Эффективное поведение на рынке труда / Основы права  | 60  |  |
| Деловое общение/ Культура речи   | 36  |  |
| Общеобразовательная учебная дисциплины «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506).   |     |  |
| По дисциплинам "Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий" и "МДК 02.01" предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы аудиторной работы (из обязательной части).  |     |  |
| Экзамены в обязательном порядке проводятся по учебным предметам: Русский язык, Математика, Иностранный язык.   |     |  |
| 1.4. Формирование вариативной части ППКРС  |     |  |
| Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 43.01.9 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределены на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: |     |  |
| - на общепрофессиональный цикл - 202 часа;   |     |  |
| - на междисциплинарные курсы - 734 часа;   |     |  |
| - на учебную и производственную практику - 432 часов.  |     |  |
| Расчет вариативной части:  |     |  |
| 5904-2052(общеебр.цикл)-108(ПА)-324 (ОПпо ФГОС)-1980(ПМпо ФГОС=МДК+ УП+ПП+ПА)-72 (ГИА)=1368  |     |  |
| 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.   |     |  |
| Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов -10.  |     |  |
| ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.   |     |  |
| <b>Согласовано</b>   |     |  |
|  |     |  |
|  |     |  |
|  |     |  |
|  |     |  |