

Пояснения
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:		
$5904-2052(\text{общеебр.цикл})-108(\text{ПА})-324(\text{ОПпо ФГОС})-1980(\text{ПМпо ФГОС}=\text{МДК}+\text{УП}+\text{ПП}+\text{ПА})-72(\text{ГИА})=1368$		
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.		
Согласовано		