

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ ХТК  
Л.В. Менякова  
« 07 » \_\_\_\_\_ 2016г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
краевого государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Хабаровский технологический колледж»

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения ППКРС – 2 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-  
научный

г. Хабаровск  
2016

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» отделения ПКРС разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный N 24480), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. N 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный N 35953), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 798, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 29749 от 20 августа 2013 г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 8 мая 2015 г.;
- Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464»
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте России 08.05.2015 № 37199;
- «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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015г № 06-259).
- Устава краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж», утвержденного приказом Министра образования и науки Хабаровского края № 1429 от 26 июня 2015 г.
- Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного директором КГАОУ СПО «Хабаровский технологический колледж» 16 декабря 2015 г.

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер регламентирует порядок реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, в том числе с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом естественнонаучного профиля.

## **1.2. Организация учебного процесса и режима занятий**

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

В учебном процессе применяются различные виды самостоятельной работы, которые планируются по всем дисциплинам и профессиональным модулям.

Система контроля включает в себя текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованием ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Применяется рейтинговая и накопительная система оценок. Промежуточная аттестация представляет собой экзамены, дифференцированные зачеты. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Аттестации подлежат все обучающиеся колледжа.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Дисциплина ФК.00 Физическая культура предусматривает 36 часов обязательных аудиторных занятий и 36 часов самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в секциях).

Форму текущей аттестации определяет преподаватель в соответствии с учебными планами, программами и календарно-тематическим планированием в форме тестирования, решения ситуационных задач, защиты лабораторно-практических работ, выполнения контрольных работ и самостоятельных работ.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в учебных мастерских.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Консультации для обучающихся предусматриваются учебным планом в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе, в период реализации среднего общего образования и реализуются на общеобразовательные дисциплины, междисциплинарные курсы, подготовку к экзаменам и ГИА. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального

образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ОПОП среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Общеобразовательный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта, который выполняется ими самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов.

Суммарная обязательная учебная нагрузка обучающихся по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла ОПОП СПО должна составлять 2052 часа, в учебном плане составляет 2052 часа.

#### **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 260807.01 Повар, кондитер предусмотрено использование 144 часов вариативной части ОПОП. Этот объем часов был распределен следующим образом:

- увеличен объем часов общепрофессионального цикла на 30 часов:

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 8 ч;

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности – 22 ч;

- увеличен объем часов профессионального цикла на 114 часов:

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы –14 ч;

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы –20 ч;

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий –80 ч.

Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля. Для оценки результатов освоения ОПОП используются накопительные и рейтинговые системы оценивания.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 180 часов (5 недель).

Обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением о государственной итоговой аттестации выпускников по программам ПКРС.

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели на третьем курсе.

Заведующий отделом по учебной работе



Е.В. Герман

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика по профилю специальности</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1 курс	28 недель	6 недель	6 недель	1 неделя		11 недель	52 недели
2 курс	23 недели	8 недель	8 недель	2 недели		11 недель	52 недели
3 курс	24 недели	5 недель	8 недель	2 недели	2 недели	2 недели	43 недели
<b>Всего</b>	<b>75 недель</b>	<b>19 недель</b>	<b>22 недели</b>	<b>5 недель</b>	<b>2 недели</b>	<b>24 недели</b>	<b>147 нед.</b>



<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>4ДЗ/-/-</b>	<b>256</b>	<b>66</b>	<b>190</b>	<b>86</b>	<b>102</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом	ДЗ,-,-,-,-,-	49	15	34	18	34	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ,-,-,-,-,-	49	15	34	16	34	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ,-,-,-,-,-	49	15	34	16	34	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,-,-	49	15	34	18	0	34	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ,-,-	60	6	54	18	0	0	0	54	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>12ДЗ/8Эк/1Э</b>	<b>716</b>	<b>258</b>	<b>458</b>	<b>258</b>	<b>76</b>	<b>74</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>74</b>	<b>82</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>12ДЗ/8Эк/1Э</b>	<b>644</b>	<b>222</b>	<b>422</b>	<b>222</b>	<b>76</b>	<b>66</b>	<b>80</b>	<b>58</b>	<b>74</b>	<b>68</b>
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-,-,Эк,-,-,-,-	58	20	38	20	38	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,-,-,-,-,-	58	20	38	20	38	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ,-,-,-,-,-	72		70		72					
ПП.01	Производственная практика	-ДЗ,-,-,-,-,-	60		60			60				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	-,-,Эк,-,-,-,-	58	20	38	20	18	0	0	0	0	0
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,-,-,-,-,-	58	20	38	20	38	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,-,ДЗ,-,-,-,-	72		72			72				
ПП.02	Производственная практика	-,-,ДЗ,-,-,-,-	36		36			36				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-,-,Эк,-,-,-,-	58	20	38	20	0	38	0	0	0	0

МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	---,---,---	58	20	38	20	0	38	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-ДЗ,---	72		72			72				
ПП.03	Производственная практика		120		120			120				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	---,Эк,---	74	26	48	26	0	28	20	0	0	0
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	---,---,---	74	26	48	26	0	28	20	0	0	0
УП.04	Учебная практика	---ДЗ---	90		90				90			
ПП.04	Производственная практика	---ДЗ---	90		90					90		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	---,Эк,---	78	28	50	28	0	0	50	0	0	0
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	---,---,---	78	28	50	28	0	0	50	0	0	0
УП.05	Учебная практика	---,ДЗ,---	90		90				90			
ПП.05	Производственная практика	---ДЗ---	90		90					90		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	---,Эк,---	52	18	34	18	0	0	10	24	0	0
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	---,---,---	52	18	34	18	0	0	10	24	0	0
УП.06	Учебная практика	---ДЗ---	54		54					54		
ПП.06	Производственная практика		54		54				54			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	---,Эк,---	52	18	34	18	0	0	0	34	0	0
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	---,---,---	52	18	34	18	0	0	0	34	0	0
УП.07	Учебная практика	---ДЗ---	54		54					54		
ПП.07	Производственная практика		54		54				54			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	---,---,Эк	214	72	142	72	0	0	0	0	74	58
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	---,---,Э	214	72	142	72	0	0	0	0	74	68

УП.08	Учебная практика	-----ДЗ	180		180						108	72
ПП.08	Производственная практика	-----ДЗ	288		288							288
ФК.00	Физическая культура	-----	72	36	36	36	0	8	0	14	0	14
	<b>Всего</b>	<b>28ДЗ/8Эк/4Э</b>										
		Максимальная нагрузка	4050	1350	2700	1304	540	468	432	396	504	360
		<b>ИТОГО</b>	<b>4050</b>									
ГИА	Государственная итоговая аттестация											2 недели
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов), из них 30 часов отводится на проверку письменной квалификационной работы.</p> <p>Государственная итоговая аттестация: Защита выпускной квалификационной работы с 17.06 по 29.06</p>						дисциплин и МДК	540	468	432	396	504	360
						учебной практики	72	144	180	108	108	72
						производственной практики	0	216	0	288	0	288
						экзаменов	0	3	0	6	0	3
						диф. зачетов	5	5	2	8	1	7
						зачетов	0	0	0	0	0	0

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Кабинеты</b>	
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Лаборатории</b>	
1	Технического оснащения и организации рабочего места
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Мастерские</b>	
1	Учебный кондитерский цех
2	Учебный кулинарный цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка
3	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал