



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ ХТК  
Л.В. Менякова  
« 17 » 06 2021

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

краевого государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Хабаровский технологический колледж»

по профессии **12901 Кондитер**

Квалификация: Кондитер

Уровень образования: профессиональное обучение

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 1 год 10 мес. на базе специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования

Год начала подготовки: 01.09.2021

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

### 1. Сводные данные по бюджету времени

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>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	15 недель	20 недель	5 недель	1 неделя		11 недель	52 недели
2 курс	13 недель	20 недель	6 недель	1 неделя	1 неделя	2 недели	43 недели
<b>Всего</b>	<b>28 недель</b>	<b>40 недель</b>	<b>11 недель</b>	<b>2 недели</b>	<b>1 неделя</b>	<b>13 недель</b>	<b>95 недель</b>

## 2. План учебного процесса

## 12901 Кондитер (год начала подготовки 2021-2022 уч.год)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная		I курс		II курс	
					Всего занятий	в т.ч. Лабораторных и практических занятий	1 сем	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8 нед. 240 ч.	7 нед. 210 ч.	6 нед. 180 ч.	7 нед. 210 ч.
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>8ДЗ</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>102</b>	<b>40</b>	<b>42</b>	<b>56</b>	<b>90</b>
<b>ОД.00</b>	<b>Общеразвивающие дисциплины</b>	<b>6ДЗ</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>28</b>	<b>90</b>
ОД.01	Основы Российского законодательства	-, -, ДЗ	16		16	6	0	0	0	16
ОД.02	Математика в профессии	-, ДЗ, -	42		42	20	0	42	0	0
ОД.03	Культура речи	-, -, ДЗ	28		28	14	0	0	0	28
ОД.04	Этика и психология общения	-, -, ДЗ	28		28	8	0	0	0	28
ОД.05	Основы информатизации	-, -, ДЗ, -	28		28	18	0	0	28	0
ОД.06	Основы экологических знаний	-, -, ДЗ	18		18	6	0	0	0	18
<b>АД.00</b>	<b>Адаптивные дисциплины</b>	<b>2ДЗ</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ, -, -	40		40	16	40	0	0	0
АД.02	Здоровье и окружающая среда	-, -, ДЗ, -	28		28	14	0	0	28	0
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>2Эк/2Э/11ДЗ</b>	<b>612</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>322</b>	<b>200</b>	<b>168</b>	<b>124</b>	<b>120</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>7ДЗ</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>266</b>	<b>102</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>30</b>	<b>28</b>
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -	28		28	14	28	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ, -	52		52	26	0	52	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-, ДЗ, -	60		60	16	40	20	0	0
ОП.04	Организация производства общественного питания	ДЗ, -, -	36		36	10	36	0	0	0
ОП.05	Специальное рисование и лепка	-, ДЗ, -	32		32	16	0	32	0	0
ОП.06	Основы экономики отрасли	-, -, ДЗ	28		28	8	0	0	0	28
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	-, -, ДЗ, -	30		30	12	0	0	30	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>2Эк/2Э/4ДЗ</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>346</b>	<b>220</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>94</b>	<b>92</b>

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2Эк/2Э/4ДЗ</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>102</b>	<b>66</b>	<b>34</b>	<b>64</b>	<b>62</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление теста и отделочных полуфабрикатов</b>	<b>-,Эк,-,-</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>42</b>	<b>66</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и формования тесовых заготовок	-,Э,-,-	60		60	24	40	20	0	0
МДК.01.02	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		40		40	18	26	14	0	0
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ,-,-	600		600		<b>270</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ,-,-	150		150		<b>0</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий</b>	<b>-,,-,Эк</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>62</b>
МДК.02.01	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	-,,-,Э	126		126	60	0	0	64	62
УП.02	Учебная практика	-,,-,ДЗ	600		600		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>270</b>
ПП.02	Производственная практика	-,,-,ДЗ	180		180		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>з,ДЗ,з,ДЗ</b>	<b>120</b>		<b>120</b>	<b>118</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>									1 нед.
	Итоговая квалификационная работа									36
	<b>Всего</b>	<b>2Эк/2Э/19ДЗ</b>	<b>840</b>	<b>0</b>	<b>840</b>	<b>424</b>	<b>240</b>	<b>210</b>	<b>180</b>	<b>210</b>
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год			Всего	дисциплин и МДК			7	7	5	7
Итоговая аттестация				учебной практики			9	11	11	9
Итоговая квалификационная работа				производственной практики			0	5	0	6
Защита итоговой квалификационной работы с 22.06. по 28.06. (всего 1 неделя)				экзаменов			0	2	0	2
				дифф. зачетов			3	6	3	7
				зачетов			0	0	0	0

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 12901 Кондитер**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Кабинеты</b>	
1	Технологии кондитерского производства
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Математики
4	Правовых дисциплин
5	Информатики
<b>Лаборатории</b>	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Технического оснащения и организации рабочего места
<b>Мастерские</b>	
1	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка
3	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

## **4. Пояснительная записка**

### **4.1. Нормативная база**

Учебный план профессионального обучения разработан в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № ФЗ-273;

Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ;

Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 г. № 06-830вн;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281.

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 07 июня 2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей».

### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

В учебном заведении в соответствии с Уставом установлена 6-дневная учебная неделя. Учебный год начинается с 01 сентября.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основной образовательной программы, адаптированной для обучения лиц с ОВЗ, составляет 1 год 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Кондитер.

Продолжительность обучения по курсам составляет: на 1 курсе – 52 недели, на 2 курсе – 43 недели.

Объем учебной нагрузки теоретического обучения составляет не более 30 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут); продолжительность перемен между уроками пары 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет 10 минут.

Каникулы составляют 13 недель, из которых на 1 курсе – 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на втором – 2 недели.

Итоговая аттестация – 1 неделя.

### **4.3 Структура учебного плана**

Учебный план имеет три основных раздела – цикла и итоговую аттестацию:

- 1) Общеобразовательный учебный цикл включает в себя:
  - Общеобразовательные (коррекционные) дисциплины
  - Адаптивные дисциплины;
- 2) Общепрофессиональный учебный цикл (состоит из общепрофессиональных дисциплин);
- 3) Профессиональный учебный цикл (включает в себя подготовку по профессиональным модулям).

Профессиональный цикл учебного плана состоит из профессиональных модулей с учетом обобщенных трудовых функций, предусмотренных соответствующими профессиональными стандартами. Каждый профессиональный модуль предусматривает освоение профессии рабочего Кондитер.

Каждый профессиональный модуль включает в себя междисциплинарные курсы, а также учебную и производственную практики.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведенных на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется колледжем самостоятельно.

### **4.4 Практика**

При реализации программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебные и производственные практики реализуются в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся умений и навыков, предусмотренных профессиональными стандартами.

Общий объем практики 51 неделя, в том числе:

- учебная практика – 40 недель, из них на 1 курсе 20 недель; на 2 курсе 20 недель.
- производственная практика – 11 недель, из них на 1 курсе 5 недель; на 2 курсе 6 недель.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора о практической подготовке.

#### 4.5 Содержание циклов учебного плана

Общеобразовательный цикл сформирован с учетом особенностей обучающихся. Объем общеобразовательного цикла в часах составляет 228 часов, из них объем общеразвивающих (коррекционных) дисциплин составляет 160 часов, адаптивных дисциплин – 68 часов.

Общепрофессиональный цикл в объеме 266 часов содержит такие дисциплины как Безопасность жизнедеятельности и охрана труда, Основы экономики отрасли, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Специальное рисование и лепка и другие.

Профессиональные модули изучаются в объеме 1756 часов, из них теоретическое обучение 226 часов, 1530 часов составляет практика. Общий объем профессиональных модулей в часах (с учетом практики) составляют 71,4% от общего объема программы.

Особенности распределения часов по циклам учебного плана представлено в таблице 1.

№	Наименование разделов	Количество часов	% от общего объема программы
1	<b>Общеобразовательный цикл, в том числе:</b>	<b>228</b>	<b>9,2%</b>
1.1	Общеразвивающие (коррекционные) дисциплины	160	
1.2	Адаптивные дисциплины	68	
2	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>266</b>	<b>10,8%</b>
3	<b>Профессиональный цикл, в том числе:</b>	<b>1876</b>	<b>76,3%</b>
3.1	Профессиональные модули	1756	
	Междисциплинарные курсы	226	
	Практика (51 неделя)	1530	
3.2	Физическая культура	120	
	Всего по циклам:	<b>2370</b>	<b>96,3%</b>
5	Промежуточная аттестация (2 недели)	60	
6	Итоговая аттестация (1 неделя)	30	
	<b>Общий объем образовательной программы:</b>	<b>2460</b>	<b>100%</b>

С учетом особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в учебный план включены адаптивные дисциплины:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний



- Здоровье и окружающая среда

Индивидуальные, групповые консультации проводятся рассредоточено в течение семестра и в период промежуточной аттестации.

#### **4.6 Порядок аттестации обучающихся**

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе оценивание выполнения самостоятельных и контрольных работ, лабораторных и практических работ.

Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Количество зачетов и экзаменов по курсам распределяется следующим образом (без учета зачетов по Физической культуре):

- на 1 курсе проводится 2 экзамена и 9 дифференцированных зачетов;
- на 2 курсе – 2 экзамена и 10 дифференцированных зачетов.

Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся в конце первого и в конце второго курсов.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональных стандартах профессиям рабочих по соответствующим трудовым функциям.

Квалификационный экзамен проводится в 2 этапа с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя на втором курсе.

Заведующий отделом  
по учебно-производственной работе



О.В. Гутаева