

Министерство образования и науки Алтайского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ребрихинский лицей профессионального образования»

**Чикильдик
Галина
Александр
овна**

Подпись: Чикильдик Галина Александровна
ОИ: С-451, 5-Алтайский край, 1-г.с. Ребриха,
Т-Директор, О-УРАЕВСКЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""
РЕБРИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ"" СНИЛС-40344118275,
ИНН-22600485108, E-mail-to-rebriha@mail.ru,
С-Галина Александровна, 50-Чикильдик,
СН-Чикильдик Галина Александровна
Основание: я подтверждаю этот документ своей
установленной подписью
Местоопования:
Дата: 2023-01-23 07:49:49

Приложение к ППКРС

УТВЕРЖДЕН

приказом директора № 18/1

от «25» февраля 2022г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального
образования – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(группа №153, 154)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок получения СПО - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

Ребриха, 2022г

Пояснительная записка

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП) – программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 № 273-ФЗ
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 г «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2017г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015г. № 1578 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017г. № 613"О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования";
- письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;
- письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2018 г. № 03-510 «О направлении информации»;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. N 442 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.

- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказа Минобрнауки России от 22 января 2014 г. N 31 "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 2013 г. N 464";
- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 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 2013 г. N 464";
- приказа Минобрнауки России от 28 августа 2020 г. N 441 "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 2013 г. N 464";
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации №190, Федеральной Службы по надзору в сфере образования и науки №1512 от 7 ноября 2018 года "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11 июня 2020 г. N 295 «Особенности заполнения и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании в 2020г.»;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
- примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
- примерной основной образовательная программа подготовки по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31.03. 2017г)

- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендациями 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»;
- письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям
- профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года №610н.
- профессионального стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года №597н.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования срок обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 3 года 10 месяцев.

Профессия «Повар, кондитер» отнесена к естественнонаучному профилю. В рамках данного профиля выделено 8 базовых, 3 профильных предмета. На профильном уровне изучаются предметы: «Информатика», «Химия», «Математика». В качестве дополнительного учебного предмета вводится предмет «Введение в профессию» который содержит самостоятельные разделы по выбору обучающихся такие как: «Основы проектно - исследовательской деятельности», «Современное обществознание», «Биология в профессии» «Физика в профессии». Эти разделы направлены на формирование как метапредметных, личностных результатов, так и общих компетенций выпускников. Общеобразовательные предметы изучаются на 1-4 курса, рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Учебные сборы (Основы безопасности жизнедеятельности) проводятся в количестве 35 часов.

Согласно ФГОС СПО объем образовательной программы СПО, реализуемый на базе основного общего образования увеличивается на 2952 часа, которые распределяются следующим образом (приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2017г №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»)

2124 часов на изучение общих предметов, предметов по выбору и дополнительных предметов

828 часа на изучение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Студенты выполняют один индивидуальный проект в период освоения содержания общеобразовательного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищают его во время освоения дополнительной дисциплины «Основы проектно - исследовательской деятельности».

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам и дополнительным комплексным дисциплинам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по дисциплинам «Русский язык» и «Математика» соответственно и 1 экзамен устный по профильной дисциплине «Химия»,

или «Информатика» по выбору, 15 дифференцированных зачетов и 4 зачета (физическая культура), которые проводятся по мере окончания курсов дисциплин в течение всего срока обучения.

Профессиональная подготовка

Профессиональная подготовка включает два цикла: общепрофессиональный и профессиональный и составляет 3708 часа

Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 907 часов. Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам проводится согласно Положения о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» и предполагает 2 экзамена и 13 дифференцированных зачетов.

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2801 часов, в том числе на учебную практику предусмотрено 612 часов и на производственную практику 1116 часов.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике. Практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Видами практики являются: учебная практика и производственная практика. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения практики определяет Положение о практике обучающихся.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия практики 4 часа, а для УП.05 предусмотрено 6 академических часов.

Производственная практика по профессии «Повар» проводится на предприятиях общественного питания, во время которой обучающиеся выполняют работы предусмотренные программой. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики. Контроль за ходом практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

На первом курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится экзамен по изученному модулю.

На втором курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится экзамен по изученному модулю.

На третьем курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.03, ПМ.04 проводится экзамен по изученным модулям.

На четвертом курсе по завершению ПМ.05 проводится экзамен по изученному модулю.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину; экзамен – за счет времени, выделенного ФГОС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 108 часов.

Государственная итоговая аттестация

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. На ГИА отводится одна неделя.

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Количество часов итого (часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	324+583=907
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36+14=50
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36+59=95
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36+28=64
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36+14=50
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32+8=40
ОП.06	Охрана труда	36+24=60
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36+110=146
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36+0=36
ОП.09	Физическая культура	40+0=40
ОП.10	Организация обслуживания	0+70=70
ОП.11	Искусство оформления блюд и изделий	0+54=54
ОП.12	Финансовая грамотность	0+36=36
ОП.13	Деловая культура	0+50=50
ОП.14	Психология общения	0+36=36
ОП.15	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	0+80=80
ПМ.00	Профессиональные модули	1872+852=2724
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248+98=346
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	32+0=32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72+62=134
УП.01	Учебная практика	72+0=72
ПП.01	Производственная практика	72+36=108
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556+216=772
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32+0=32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	128+72=200
УП.02	Учебная практика	144+36=180
ПП.02	Производственная практика	252+108=360
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308+158=466

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32+ 0 =32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96+ 50 =146
УП.03	Учебная практика	72+ 0 =72
ПП.03	Производственная практика	108+ 108 =216
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240+ 174 =414
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32+ 0 =32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64+ 30 =94
УП.04	Учебная практика	72+ 36 =108
ПП.04	Производственная практика	72+ 108 =180
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520+ 206 =726
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32+ 0 =32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	128+ 134 =262
УП.05	Учебная практика	144+ 36 =180
ПП.05	Производственная практика	216+ 36 =252
	Промежуточная аттестация по профессиональным модулям	108+ 0 =108

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]