

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

Приложение к ППКРС

УТВЕРЖДЕН

приказом директора №1/2

от « 18 » февраля 2023г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(группа №155, 156)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

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

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

Ребриха, 2023г

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 государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 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»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;
- Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

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» - 200 часов, «Химия» - 210 часов, «Математика» - 301 час. 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/Основы российского законодательства», «Биология и 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») 2052 часов на изучение общих предметов, предметов по выбору и дополнительных предметов

72 часа на промежуточную аттестацию по общеобразовательным предметам, которые используются для проведения экзаменов.

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.

Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 324 часа, а запланировано 867час: 579 часов за счет вариативной части и часов на получение СОО. 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 1 экзамен, 12 дифференцированных зачетов и защиту бизнес-плана по дисциплине «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности», которые проводятся по мере окончания курсов дисциплин в течение всего срока обучения.

Профессиональная подготовка

По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1872 часа, а запланировано 2661 час, 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 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 и ПМ.04 проводится экзамен по изученным модулям.

На четвертом курсе по завершению освоения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **проводится экзамен.**

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.

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]