

Министерство образования и науки Алтайского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Ребрихинский лицей ПО»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО»

Чикильдик Г.А. _____

«__» _____ 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ребрихинский лицей ПО»

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения – очное.

Нормативный срок обучения 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования.

В соответствии с ФГОС СПО № 1569 от 09.12. 2016г.

Профиль образования на базе основного общего: естественнонаучный

Ребриха, 2019г

Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан с учетом:

- 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 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 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 от 14.06.2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
- 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.
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12 2015 г. №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05 2012 г. №413
- 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 11 базовых, 3 профильных дисциплины и 3 дополнительные дисциплины по выбору обучающихся. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-3 курсе. На профильном уровне изучаются дисциплины: «Информатика» - 108 часов, «Химия» - 171 час, «Биология» - 72 часа.

В качестве дополнительных дисциплин определены: дисциплина «Основы проектно - исследовательской деятельности» для формирования метапредметных результатов необходимых для выполнения обязательного индивидуального проекта согласно ФГОС СПО, по выбору обучающихся предлагаются дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности» для формирования компетенций по вопросам создания и развития малого бизнеса как возможной перспективы для выпускников и дисциплина и «Основы российского законодательства» для формирования правовых знаний, правовой культуры выпускников.

Согласно ФГОС СПО объем образовательной программы СПО, реализуемый на базе основного общего образования увеличивается на 2772 часа, (2952) которые распределяются следующим образом (Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Минобрнауки Российской Федерации от 22.01.2015 года №ДЛ-1/05вн):

2088 часа на изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору

236 часа на изучение дополнительных комплексных дисциплин;

592 часа на изучение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

36 часов на промежуточную аттестацию по общеобразовательным дисциплинам, которые используются для проведения экзаменов.

В качестве дополнительных комплексных общеобразовательных дисциплин для формирования метапредметных, личностных результатов ФГОС СОО, общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО, определены следующие дисциплины: «Основы финансовой грамотности», «Деловая культура», Психология общения», Искусство в оформлении блюд».

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин 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 ПО» и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по дисциплинам «Русский язык и литература» и «Математика» соответственно и 1 экзамен устный по профильной дисциплине «Химия», «Биология» или «Информатика» по выбору, 21 дифференцированных зачетов и 4 зачета (физическая культура), которые проводятся по мере окончания курсов дисциплин в течение всего срока обучения. Учебные сборы (Основы безопасности жизнедеятельности) проводятся в количестве 35 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО.

Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 324 часа, а запланировано 631 час, 307 часов за счет вариативной части. 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 606 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 (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На ГИА отводится две недели.

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	максимальной учебной нагрузки на обучающегося, час
		(часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	555
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	50 (36+14)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	95 (36+59)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	64 (36+28)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	50 (36+14)
ОП.05	Основы калькуляции и учета	40 (32+8)
ОП.06	Охрана труда	60 (36+24)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	146 (36+110)
ОП.10	Организация обслуживания	50 (0+50)
ПМ.00	Профессиональные модули	2661
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	358 (248+110)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	742 (556+186)

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	452 (308+144)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	384 (240+144)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	725 (520+205)
	Промежуточная аттестация	180 (108+72)
	Государственная итоговая аттестация	72(36+36)

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	32	5	3	1	-	11	52
2 курс	28	2	10	1	-	11	52
3 курс	23	5	10	3	-	11	52
4 курс	25	5	8	1	2	2	43
Всего	108	17	31	6	2	35	199

.

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Объем образовательной программы в академических часах			Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	Индивидуальные проектные работы (количество)	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс		IV курс	
											всего занятий	теория	лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл	1з, 1д/ 3	3д /з 1з	1з, 1д /з	1з 5д /з 1з	3д /з 1з	3д /з 1з	2д /з	3д /з	25	2088	1313	739	374	334	459	332	334	138	69	48
ОУДБ	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	1з	1з, 1д/ 3	1з, 1д /з	1з 4д /з 1з	2д /з	3д /з 1з	1д /з	-	19	1557	952	605	268	276	357	246	289	138	19	
ОУДБ.01	Русский язык		Д 3		Э					1	114	66	48	25	30	25	34				
ОУДБ.02	Литература				Д/ 3					2	171	171		45	68	20	38				
ОУДБ.03	Родной русский язык					3					36							36			
ОУДБ.04	Иностранный язык				Д/ 3					2	171	6	165	40	35	51	45				
ОУДБ.05	Математика:			ДЗ			Э			2	228	200	28	38	38	64	19	35	34		
ОУДБ.06	История					Д/ 3				2	171	69	102	37	18	40	19	57			

ОУДБ.07	Физическая культура	3	3	3	3	Д/3				2	171	18	153	41	45	35	20	30			
ОУДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности				Д/3					1	72	62	10	15	25	15	17				
ОУДБ.09	Физика				Д/3					2	108	86	22	27	17	37	27				
ОУДБ.10	Обществознание					Д/3				2	171	131	40			70	27	54	20		
ОУДБ.11	География					Д/3				1	72	44	28					42	30		
ОУДБ.12	Экология					Д/3				1	72	68	4					35	37		
	Астрономия						Д/3			1	36	31	5						17	19	
ОУДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	1д/з	-	-	1д/з	1д/з	-	-	-	5	351	234	117	71	47	102	86	45			
ОУДП.13	Информатика					Д/3				2	108	38	70	22	22	22	22	20			
ОУДП.14	Химия	Д/3				Э				2	171	140	31	49	25	41	31	25			
ОУДП.15	Биология				Д/3					1	72	56	16			39	33				
УДД	Учебные дисциплины дополнительные (по выбору обучающихся)	-	1д/з	-	-	-	-	-	1д/з	1	144	127	17	35	11					50	48
УДД. 16	Основы проектно-исследовательской деятельности.		Д/3							-	46	32	14	35	11						
УДД. 17	Основы российского законодательства/ Основы бизнеса и предпринимательской деятельности							Д/3		1	98	95	3							50	48
ДКОД	Дополнительные комплексные общеобразовательные дисциплины	-	1д/з	-	-	-	-	1д/з	2д/з		236	148	88	20	16				19	142	39
ДКОД.01	Искусство в оформлении блюд							Д/3			114	50	64						19	81	14
ДКОД.02	Основы финансовой						Д				36	28	8							36	

	грамотности							3													
ДКОД.03	Деловая культура								Д 3		50	41	9							25	25
ДКОД.04	Психология общения		Д 3								36	29	7	20	16						
ОП.00	Общепрофессиональ ный цикл		Зд /з	-	-	1д /з	-	Зд /з	Зд /з		631	316	315	92	117		36	24	17	236	109
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Д 3								50	34	16	32	18						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Д 3								95	59	36	16	79						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Д 3								64	48	16	44	20						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							Д 3			50	40	10							50	
ОП.05	Основы калькуляции и учета							Д 3			40	24	16							40	
ОП.06	Охрана труда					Д 3					60	47	13				36	24			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности								ДЗ		146	1	145							80	66
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности								ДЗ		36	33	3							18	18
ОП.09	Физическая культура							Д			40	2	38						17	23	

							3														
ОП. 10	Организация обслуживания							ДЗ		50	28	22							25	25	
П.00	Профессиональный цикл																				
ПМ.00	Профессиональные модули		1 Э , 2 Д З		1 Э, 2 Д З		2Э , 2Д З		1Э , 1 Д З		2661	574	2087	126	361	153	460	218	618	165	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Э							358	87	271	126	232							
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов									32	14	18	32								
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									134	73	61	64	70							
УП.01	Учебная практика		Д							72		72	30	42							

			3																	
ПП.01	Производственная практика		Д 3							120		120		120						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Э					742	132	610		129	153	460				
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									32	16	16		32						
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									200	116	84		67	93	40				
УП.02	Учебная практика				ДЗ					162		162		30	60	72				
ПП.02	Производственная практика				ДЗ					348		348				348				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных					Э				452	94	358					218	234		

	блюды, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента																			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок									32	22	10					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок									126	72	54					126			
УП.03	Учебная практика						К Д З			90		90					60	30		
ПП.03	Производственная практика									204		204						204		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента						Э			384	74	310					384			

МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									32	24	8						32		
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									94	50	44						94		
УП.04	Учебная практика						К			90		90						90		
ПП.04	Производственная практика						Д 3			168		168						168		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							Э		725	187	538							165	560
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских									32	22	10							32	

	изделий																					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										225	165	60								73	152
УП.05	Учебная практика								К ДЗ		192		192								60	132
ПП.05	Производственная практика										276		276									276
	Промежуточная аттестация по ООД (экзамены)										36						12	12	12			
	Промежуточная аттестация										180				36		24	24	60		36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация										72											72
Итого											5904	2387	3229	612	864	612	864	612	864	612	864	
											Всего	экзаменов		-	1		2	1	3	-	1	
												дифф. зачетов		1	7	1	6	4	5	5	7	
												зачетов		1	1	1	1	-	-	-	-	

