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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00875CF1194F692D8B5C8C04729064026E
Владелец: Шурыгин Сергей Викторович
Действителен: с 30.07.2025 до 23.10.2026

Приложение к ППССЗ

УТВЕРЖДЕН
приказом директора № 86
от «28 » августа 2026г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(группа №110)

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Срок получения СПО - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Ребриха, 2026г

Пояснительная записка

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП) – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основании следующих документов:

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

– Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– Примерная основная образовательная программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ регистрационный номер 38 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» в актуальной редакции;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» в актуальной редакции;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2024г № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.02.2024 №77380)

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024г. № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2024 №77830)

– Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. No 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», в период их действия в актуальной редакции;

– Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211) в актуальной редакции;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

– Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– Устава КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования».

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования составляет 3 года, 10 месяцев.

Общеобразовательный цикл содержит 11 базовых (в том числе Основы безопасности и защиты Родины), 2 предмета на углубленном уровне - «Химия», «Информатика». В качестве дополнительного учебного предмета вводится предмет «Индивидуальный проект». Кроме того общеобразовательный цикл содержит курсы по выбору обучающихся это родной язык (русский) или родная литература (русская). Общеобразовательные предметы изучаются на 1 курсе.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов 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 и защищают

его во время освоения дополнительной дисциплины «Индивидуальный проект». Для консультирования выполнения индивидуальных проектов обучающимися, преподаватели разрабатывают и проводят курсы внеурочной деятельности по преподаваемым предметам.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам 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 предметам «Русский язык» и «Математика» и 1 экзамен устно по предмету на углубленном уровне, 11 дифференцированных зачетов, которые проводятся по мере окончания предметов, 2 итоговые контрольные работы по физической культуре, родному языку (русскому)/ родной литературе (русской) и защита индивидуального проекта.

Согласно ФГОС СПО объем общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл формируется в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл включает 5 дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура, Психология общения. Дисциплины изучаются на 2-4 курсах. Промежуточная аттестация включает 5дифференцированных зачетов и 5 зачетов по физической культуре после каждого семестра. На общий гуманитарный и социально-экономический цикл предусмотрено 464 часа обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 327 часов на практические занятия.

Математический и общий естественнонаучный цикл

Математический и общий естественнонаучный цикл формируется в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Математический и общий естественнонаучный цикл включает 2 дисциплины: Химия, Экологические основы природопользования. Дисциплины изучаются на 2 курсе. Промежуточная аттестация включает 2 дифференцированных зачета. На математический и общий естественнонаучный цикл предусмотрено 180 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 36 часов лабораторные и практические занятия.

Профессиональная подготовка

Профессиональная подготовка включает два цикла: общепрофессиональный и профессиональный и составляет 3460 часа

Общепрофессиональный цикл

На общепрофессиональный цикл отведено 869 часов обязательной аудиторной нагрузки.

Профессиональный цикл

По данной специальности обучение проводится по 7 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2591 часов обязательной аудиторной нагрузки в том числе на учебную практику предусмотрено 396 часов, на производственную практику 720 часов и 144 часа на преддипломную практику.

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 академических часа.

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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих (пекарь) и **ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента **проводится экзамен по изученным модулям.**

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 ФГООС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 180 часов.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в виде выполнения выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и в виде демонстрационного экзамена.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. На ГИА отводится шесть недель.

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)
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	432+**32**=464
ОГСЭ.01	Основы философии	36+**12**=48
ОГСЭ.02	История	36+**12**=48
ОГСЭ.05	Психология общения	32+**8**=40
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	612+**257**=869
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена питания	64+**4**=68
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32+**32**=64

ОП.10	Технология приготовления блюд национальной кухни	0+**92+15** (экзамен)=107
ОП.11	Искусство в оформлении блюд	0+**114**=114
ПМ.00	**Профессиональные модули**	1584+**1007**=2591
ПМ.01 (экзамен)	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0+**15**=15
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	32+**8**=40
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36+**81**=117
ПМ.02 (экзамен)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	0+**15**=15
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34+**6**=40
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86+**134**=220
ПМ.03 (экзамен)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	0+**15**=15
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32+**8**=40
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36**+90+15**(экзамен)=141
ПМ.04 (экзамен)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	0+**15**=15
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32+**8**=40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36+**84+15**(экзамен)=135
ПМ.05 (экзамен)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	0+**15**=15
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32+**8**=40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52+**106+15**(экзамен =173
ПМ. 06 (экзамен)	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0+**15**=15
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	96+**108**=204
ПМ 07 (экзамен)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	0+**15**=15
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	0+**165+15**(экзамен)=180
УП.07	Учебная практика	72+**36**=108
	Итого (в том числе 180 часов на промежуточную аттестацию)	**1296**

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | Объем образовательной программы | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | Объем образовательной программы | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | Объем образовательной программы | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | |