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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00875CF1194F692D8B5C04729064026E
Владелец: Шурыгин Сергей Викторович
Действителен: с 30.07.2025 до 23.10.2026

Приложение к ППКРС

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(группа №160,161)

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок получения СПО - 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования.

Ребриха, 2026г

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

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

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

– приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 года, регистрационный № 79088);

– приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 No 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» в актуальной редакции;

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

– приказа 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)

– приказа 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)

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

– приказа 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);

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

– примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 33 приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;

– распоряжения 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";

– письма 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»);

– приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– 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 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 2 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 1-2 курсах, рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО.

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 дифференцированные зачеты, которые проводятся по мере окончания предметов в течение всего срока обучения, 3 контрольные работы: по физической культуре – 2, родному языку (русскому)/ родной литературе (русской) - 1 и защита индивидуального проекта.

Согласно ФГОС СПО объем общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Профессиональная подготовка

Профессиональная подготовка включает два цикла: общепрофессиональный и профессиональный и составляет 2952 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 537 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 10 дифференцированных зачетов. На самостоятельную работу отводится 13 часов.

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 2379 час, в том числе на учебную практику предусмотрено 576 часов и на производственную практику 828 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 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.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 и** ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента проводится экзамен по изученным модулям.

На третьем курсе по завершению освоения профессиональных модулей ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента проводится экзамен по изученным модулям.

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 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+**213=**537
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+0=36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32+**8**=40
ОП.06	Охрана труда	36+**4**=40
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36+**36**=72
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36+**0**=36
ОП.09	Физическая культура	40+**0**=40
ОП.10	Организация обслуживания	0+**64**=64
ПМ.00	**Профессиональные модули**	1872**+507=**2379
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	248+**48**=296
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	32+**0**=32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72+3**6**=108
УП.01	Учебная практика	72+**0**=72
ПП.01	Производственная практика	72+**0**=72

ПМ.01	экзамен	0+**12**=12
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	556+**107**=663
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+**47+12 (экзамен)**=187
УП.02	Учебная практика	144+**36**=180
ПП.02	Производственная практика	252+**0**=252
ПМ.02	экзамен	0+**12**=12
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	308+**108**=416
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+**12+12(экзамен)**=120
УП.03	Учебная практика	72+**0**=72
ПП.03	Производственная практика	108+**72**=180
ПМ.03	экзамен	0+**12**=12
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	240+**114**=354
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+**18+12 (экзамен)**=94
УП.04	Учебная практика	72+**36**=108
ПП.04	Производственная практика	72+**36**=108
ПМ.04	экзамен	0+**12**=12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520+**130**=650
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+**106+12 (экзамен)**=262

УП.05	Учебная практика	144+**0**=144
ПП.05	Производственная практика	216+**0**=216
ПМ.05	экзамен	0+**12**=12
	Итого (в том числе промежуточная аттестация)	720ч

| 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 | | | | | | | |

| | | |