

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО»

Чикильдик Г.А. \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ребрихинский лицей ПО»

по профессии

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очное.

Нормативный срок обучения 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования.

В соответствии с ФГОС СПО № 1565 от 09.12. 2016г.

Профиль образования на базе основного общего: естественнонаучный

Ребриха, 2017г

## 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 № 1565 от 09 декабря 2016 г «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
- 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.
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального, с изменениями от 18 августа 2016 года;
- 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 образовательной программы подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05. 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 стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года №597н.
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №914н.

### **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.

Специальность «Поварское и кондитерское дело» отнесена к естественнонаучному профилю. В рамках данного профиля выделено 11 базовых, 3 профильных дисциплины и 1 дополнительная дисциплина. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1 курсе. На профильном уровне изучаются дисциплины: «Информатика» - 100 часов, «Химия» - 108 часов, «Биология» - 72 часа.

В качестве дополнительной дисциплины по выбору обучающихся определена дисциплина «Основы проектно-исследовательской деятельности», так как выполнение студентами индивидуальных проектов по ООД является обязательным требованием ФГОС СОО и дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности» для формирования компетенций по вопросам создания и развития малого бизнеса как возможной перспективы для выпускников

Согласно ФГОС СПО объем образовательной программы СПО, реализуемый на базе основного общего образования увеличивается на 1476 часов, которые распределяются следующим образом: 1440 часа на изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору и

дополнительных дисциплин, 36 часов, на проведение промежуточной аттестации по ООД. (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).

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 за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищают его во время освоения дополнительной дисциплины «Основы проектно - исследовательской деятельности».

Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам 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 литература» и «Математика» соответственно и 1 экзамен устный - по одной из профильных дисциплине: «Химия, «Биология» «Информатика» по выбору, 14 дифференцированных зачетов.

#### **Общепрофессиональная подготовка**

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл предусмотрено 464 часа обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 37 часов лабораторные и практические занятия. На математический и общий естественнонаучный цикл предусмотрено 180 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе 108 час лабораторные и практические занятия. На общепрофессиональный цикл отведено 920 часов обязательной аудиторной нагрузки. По данной специальности обучение проводится по 7 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2360 часов обязательной аудиторной нагрузки в том числе на учебную практику предусмотрено 392 часа, 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. Для организации учебной практики разработаны методические материалы: инструкционные карты, методические рекомендации, ситуационные задачи, карточки-задания и др.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана и учебном кондитерском цехе, оснащенных современным технологическим оборудованием, под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия 4- 6 часов.

Производственная практика в количестве 720 часов проводится на втором, на третьем и четвертом курсе концентрированно после изучения профессиональных модулей на предприятиях общественного питания под руководством мастера производственного обучения, во время которой обучающиеся выполняют работы предусмотренные программой. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, определяются объекты, согласовывается программа и планируемые результаты практики. Руководство 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, также перед выполнением дипломной работы проводится преддипломная практика в количестве 144 часов.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная комиссия, председателем которой является работодатель.

- итоговая государственная аттестация проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа);

#### **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)
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	36+12=48
ОГСЭ.02	История	36+12=48
ОГСЭ.05	Психология общения	32+8=40
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена питания	64+4=68

ОП.10	Метрология и стандартизация	0+32=32
ОП.11	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	0+32=32
ОП.12	Основы калькуляции и учета	0+34=34
ОП.13	Технология приготовления блюд национальной кухни	0+92=92
ОП.14	Искусство в оформлении блюд	0+114=114
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	32+8=40
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36+108=144
ПМ.02	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.	
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	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.	
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=126
ПМ.04	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.	
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=120
ПМ.05	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.	
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=158
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	96+76=172
ПМ 07	Выполнение работ по профессии «Повар»	

МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	0+108=108
УП.07	Учебная практика	72+28=100
	<b>Промежуточная аттестация</b>	0+180=180
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	216+0=216



### 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	39	-	-	2	-	11	52
2 курс	27	6	6	2	-	10	52
3 курс	35	2	3	1	-	11	52
4 курс	19	3	12	1	6	2	43
Всего	75	11	21	6	6	34	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 н	2 сем 22н	3 сем 17н.	4 сем 23н.	5 сем 17н.	6 сем 23н.	7 сем 16н.	8 сем 24н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	<b>Общеобразовательный цикл</b>	1з, 2д /з	11 д/з 3э	1д /з	-	-	-	-	-	25	1440	774	666	612	792	36					
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>	1з, 1д /з	9д /з 2э	1д /з						19	1121	590	531	492	593	36					
ОУДБ.01	Русский язык		Э							1	78	30	48	39	39						
ОУДБ.02	Литература		ДЗ							2	117	79	38	58	59						
ОУДБ.03	Иностранный язык		ДЗ							2	117	3	114	51	66						
ОУДБ.04	История		ДЗ							2	117	15	102	51	66						
ОУДБ.05	Математика	ДЗ	Э							2	156	128	28	76	80						
ОУДБ.06	Физическая культура	3	ДЗ							2	117	25	92	51	66						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ							1	70	60	10	30	40						
ОУДБ.08	Обществознание (вкл. Экономику и право)		ДЗ							2	108	68	40	54	54						
ОУДБ.09	География		ДЗ							1	72	44	28	34	38						
ОУДБ.10	Экология		ДЗ							1	36	32	4	-	36						

ОУДБ.11	Физика		Д 3							2	97	75	22	48	49						
ОУДБ.12	Астрономия			Д 3						1	36	31	5			36					
<b>ОУДП</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	-	2д /з, 1э	-	-	-	-	-	-	<b>6</b>	<b>280</b>	<b>159</b>	<b>121</b>	<b>81</b>	<b>199</b>						
ОУДП.13	Информатика		Д 3							2	100	26	74	-	100						
ОУДП.14	Химия		Э							2	108	77	31	42	66						
ОУДП.15	Биология		Д 3							2	72	56	16	39	33						
УДД	Учебные дополнительные дисциплины	1д/ з	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>39</b>	<b>25</b>	<b>14</b>	<b>39</b>							
УДД. 16	Основы проектно-исследовательской деятельности./Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	ДЗ									39	25	14	39							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально- экономический цикл</b>	-	-	1з	1з	1 з, 1 д/ з	1з , 2д /з	1з, 1д/з	1д/з		<b>464</b>	<b>149</b>	<b>315</b>		<b>68</b>		<b>38</b>	<b>160</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>38</b>
ОГСЭ.01	Основы философии					Д 3					48	48					48				
ОГСЭ.02	История						Д 3				48	48					28	20			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности							Д/з			164	6	158		48	14	22	36	44		
ОГСЭ.04	Физическая культура			3	3	3	3	3	ДЗ		164	16	148		20	24	38	28	16	38	



	деятельности																			
ОП.08	Охрана труда			Д З						32	22	10					32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ					68	68				42	26				
ОП.10	Метрология и стандартизация					Д З				32	20	12					32			
ОП.11	Документационное обеспечение профессиональной деятельности						ДЗ			32	16	16						32		
ОП.12	Основы калькуляции и учета							ДЗ		34	20	14								34
ОП.13	Технология приготовления блюд национальной кухни					Д З				92	53	39				42	50			
ОП.14	Искусство в оформлении блюд							ДЗ		114	50	64					14	75	25	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>									<b>2360</b>	<b>670</b>	<b>1690</b>			<b>402</b>	<b>600</b>	<b>230</b>	<b>484</b>	<b>282</b>	<b>362</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</b>				<b>2К ДЗ, 1 ДЗ, 1Э</b>	<b>1 Э, 1 Д З</b>	<b>1 Э, 1К ДЗ</b>	<b>1Э, 1К ДЗ</b>		<b>332</b>	<b>106</b>	<b>226</b>			<b>112</b>	<b>220</b>				

	<b>ассортимента</b>																			
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов									40	28	12			40					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									144	78	66			32	112				
УП.01	Учебная практика				КД 3						76		76			40	36			
ПП.01	Производственная практика										72		72				72			
<b>ПМ.02</b>	<b>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.</b>									<b>476</b>	<b>154</b>	<b>322</b>			<b>168</b>	<b>308</b>				
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного									40	34	6			40					

	ассортимента																			
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									220	120	100			92	128				
УП.02	Учебная практика				КД 3					72		72			36	36				
ПП.02	Производственная практика									144		144				144				
	<b>Комплексный экзамен ПМ.01-ПМ.02</b>				Э															
ПМ.03	<b>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.</b>										310	92	218				100	210		
МДК.03.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									40	30	10				40				
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,									126	62	64				60	66			

	закусок сложного ассортимента																			
УП.03	Учебная практика						К Д 3				36		36						36	
ПП.03	Производственная практика										108		108						108	
ПМ.04	<b>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.</b>						Э				<b>268</b>	<b>86</b>	<b>182</b>					<b>106</b>	<b>162</b>	
МДК.04.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										40	26	14					40		
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										120	60	60					66	54	
УП.04	Учебная практика						КД 3				36		36						36	



ПП.04	Производственная практика									72		72						72	
ПМ.05	<b>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.</b>								Э	378	102	276					114	88	176
МДК.05.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									40	16	24					40		
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									158	86	72					74	52	32
УП.05	Учебная практика								КД 3	72		72						36	36
ПП.05	Производственная практика									108		108							108
ПМ 06	<b>Организация и контроль текущей</b>									280	52	228				8	54	32	186

	<b>деятельности подчиненного персонала</b>																				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала							КД 3		172	52	120					8	54	32	78	
ПП.06	Производственная практика									108		108								108	
ПМ 07	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>					Э				<b>316</b>	<b>78</b>	<b>238</b>			<b>122</b>	<b>86</b>	<b>108</b>				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»									108	78	30			72	36					
УП.07	Учебная практика				ДЗ					100		100			50	50					
ПП.07	Производственная практика				Д З					108		108					108				
	<b>Промежуточная аттестация</b>									<b>216</b>				<b>72</b>	<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>			
ПДП.00	<b>Преддипломная практика</b>									<b>144</b>										<b>144</b>	
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>									<b>216</b>										<b>216</b>	
<b>Итого:</b>										<b>5940</b>	<b>2271</b>	<b>3093</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
										<b>Всего</b>	курсовая работа									1	1
											экзаменов		-	3	-	2	1	1	1	1	
											дифф. зачетов		2	11	2	5	6	6	5	6	

		зачетов	1	-	1	1	1	1	1	-
--	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---