

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Ребрихинский лицей ПО»

Чикильдик Г.А. \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

### **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, 2018г

## 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 12 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, 13 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 23н	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>	5 д/з 2э	8 д/ з		-	-	-	-	-	25	1440	774	666	612	828						
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>	5 д/з 1э	5 д/ з 2э							19	1121	590	531	504	617						
<b>Общие ОУДБ</b>																					
ОУДБ.01	Русский язык		Э							1	78	30	48	39	39						
ОУДБ.02	Литература		ДЗ							2	117	79	38	30	87						
ОУДБ.03	Иностранный язык		ДЗ							2	117	3	114		117						
ОУДБ.04	История		ДЗ							2	117	15	102	33	84						
ОУДБ.05	Математика		Э							2	156	128	28	58	98						
ОУДБ.06	Физическая культура		ДЗ							2	117	25	92	33	84						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ								1	70	60	10	70							
ОУДБ.08	Астрономия	ДЗ								1	36	31	5	36							
<b>ОУДБ по выбору из обязательных предметных областей</b>																					
ОУДБ.09	Обществознание (вкл. Экономику и право)		ДЗ							2	108	68	40		108						

ОУДБ.10	География	ДЗ								1	72	44	28	72							
ОУДБ.11	Экология	ДЗ								1	36	32	4	36							
ОУДБ.12	Физика	ДЗ								2	97	75	22	97							
<b>ОУДП</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	<b>1э</b>	<b>2д /з,</b>	-	-	-	-	-	-	<b>6</b>	<b>280</b>			<b>108</b>	<b>172</b>						
ОУДП.13	Информатика		Д З							2	100			-	100						
ОУДП.14	Химия	Э								2	108	77	31	108							
ОУДП.15	Биология		Д З							2	72	56	16		72						
<b>Учебные дополнительные дисциплины (УДД)</b>				1д /з	-	-	-	-	-	-	<b>39</b>				<b>39</b>						
УДД. 16	Основы проектно-исследовательской деятельности./Основы бизнеса и предпринимательской деятельности		Д З								39		25	14		39					
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	-	-	1з	1з	1з, 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 З					48	48					48				
ОГСЭ.02	История					Д З					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	
ОГСЭ.05	Психология общения					Д З					40	31	9				24	16			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	-	-		1д/з	1 д/з	-	-	-		<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>		<b>62</b>	<b>82</b>	<b>36</b>				
ЕН.01	Химия				Э						144	108	36		62	82					



ОП.11	Документационное обеспечение профессиональной деятельности							ДЗ			32							32		
ОП.12	Основы калькуляции и учета							ДЗ			34							34		
ОП.13	Технология приготовления блюд национальной кухни						ДЗ				92				42	50				
ОП.14	Искусство в оформлении блюд							ДЗ			114					14	75	25		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>										<b>2360</b>				<b>402</b>	<b>614</b>	<b>216</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 ассортимента</b>										<b>332</b>				<b>112</b>	<b>220</b>				
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов										40				40					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных										144				32	112				

	полуфабрикатов																				
УП.01	Учебная практика				ДЗ						76					40	36				
ПП.01	Производственная практика				ДЗ						72						72				
ПМ.02	<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>				КР						<b>440</b>					<b>82</b>	<b>250</b>	<b>108</b>			
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента										40					40					
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента										220					6	214				
УП.02	Учебная практика				ДЗ						72					36	36				



ПП.03	Производственная практика						Д З				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>										<b>268</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							40		
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										120							66	54	
УП.04	Учебная практика										36								36	
ПП.04	Производственная практика										72								72	
ПМ.05	<b>Организация и ведение процессов приготовления,</b>										<b>378</b>							<b>114</b>	<b>88</b>	<b>176</b>

	<b>оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>																		
МДК.05.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									40							40		
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									158							74	52	32
УП.05	Учебная практика							ДЗ		72								36	36
ПП.05	Производственная практика							ДЗ		108									108
ПМ 06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>							ДЗ		<b>280</b>						<b>8</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>186</b>
МДК.06.0	Оперативное управление текущей деятельности							КР		172						8	54	32	78

1	подчиненного персонала																			
УП.06	Учебная практика									-										
ПП.06	Производственная практика							ДЗ		108										108
ПМ 07	Выполнение работ по профессии «Повар»							Э		352						208	144			
МДК.07.01	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>									108						108				
УП.07	Учебная практика							ДЗ		100						100				
ПП.07	Производственная практика									144							144			
	<b>Промежуточная аттестация</b>									216				36	36	72		36	36	
ПДП.00	Преддипломная практика									144										144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									216										216
<b>итого</b>										<b>5940</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	-	3	-	2	1	1
											дифф. зачетов		2	11	4	5	3	6	3	9
											зачетов		1	-	1	1	1	1	1	-