

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
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
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
ПМ.00	Профессиональные модули	
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
	Промежуточная аттестация	0+180=180
	Государственная итоговая аттестация	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 прак. 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
	Общеобразовательный цикл	5 д/з 2э	8 д/ з		-	-	-	-	-	25	1440	774	666	612	828						
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	5 д/з 1э	5 д/ з 2э							19	1121	590	531	504	617						
Общие ОУДБ																					
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							
ОУДБ по выбору из обязательных предметных областей																					
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							
ОУДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	1э	2д /з,	-	-	-	-	-	-	6	280			108	172						
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						
Учебные дополнительные дисциплины (УДД)				1д /з	-	-	-	-	-	-	39				39						
УДД. 16	Основы проектно-исследовательской деятельности./Основы бизнеса и предпринимательской деятельности		Д З								39		25	14		39					
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-	-	1з	1з	1з ,1 д/з	1з, 2д /з	1з, 1д/з	1д/з		464	149	315			68	38	160	100	60	38
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			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-	-		1д/з	1 д/з	-	-	-		180	144	36		62	82	36				
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		
П.00	Профессиональный цикл																			
ПМ.00	Профессиональные модули										2360				402	614	216	484	282	362
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента										332				112	220				
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	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.				КР						440					82	250	108				
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	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.										268							106	162	
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	Организация и ведение процессов приготовления,										378							114	88	176

	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.																		
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	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							ДЗ		280						8	54	32	186
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	Выполнение работ по профессии «Повар»									108						108				
УП.07	Учебная практика							ДЗ		100						100				
ПП.07	Производственная практика									144							144			
	Промежуточная аттестация									216				36	36	72		36	36	
ПДП.00	Преддипломная практика									144										144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									216										216
итого										5940			612	864	612	900	612	864	612	864
										ВСЕГО	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	-