

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

Приложение к ППССЗ

УТВЕРЖДЕН  
приказом директора № 116/1  
от «28 » августа 2025г

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**(группа №109)**

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

Ребриха, 2025г

## **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:

- 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);
- приказом 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;
- приказа 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;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
- 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. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», в период их действия;
- 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);
- приказом 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 (утвержен 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.

– 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»);

– 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.

Специальность «Поварское и кондитерское дело» отнесена к естественнонаучному профилю. В рамках данного профиля выделено 11 базовых (в том числе Основы безопасности и защиты Родины), 2 предмета на углубленном уровне - «Химия», «Информатика». В качестве дополнительного учебного предмета вводится предмет «Основы проектно-исследовательской деятельности». 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 за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищают его во время освоения

дополнительной дисциплины «Основы проектно-исследовательской деятельности». 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 курсов дисциплин в течение всего срока обучения, 2 промежуточных зачета по физической культуре 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 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 5 дифференцированных 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. Учебные сборы (Безопасности жизнедеятельности) проводятся в количестве 35 часов.

### **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 осуществляют 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	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
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.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32+32=64
ОП.10	Технология приготовления блюд национальной кухни	0+107=107
ОП.11	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+81=117
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+105=141
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+99=135
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+121=173
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	96+108=204
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	
МДК.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	0+180=180
УП.07	Учебная практика	72+36=108
<b>Промежуточная аттестация по профессиональным модулям</b>		0+105=105
<b>итого</b>		1296





