

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УСТЬ-КАЛМАНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Утверждаю



Директор КГБПОУ «Усть-Калманский
лицей профессионального образования»

Коротов В.Г.

Приказ №

от

31.08

2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усть-Калманский лицей
профессионального образования» по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: повар 3 разряда
кондитер 3 разряда

Форма обучения – очное.

Нормативный срок обучения 3 года 10 мес

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

с. Усть-Калманка
2023

Пояснительная записка

Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Усть-Калманский лицей профессионального образования» разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ 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);
- Приказ 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);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- - приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115
- «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- - письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися

по образовательным программам среднего профессионального образования». Положения об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 2 июля 2013г.

продолжительность учебной недели – шестидневная;

продолжительность занятий – 36 час в неделю на первом курсе;

продолжительность занятий – 36 час в неделю на втором курсе;

продолжительность занятий – 36 час в неделю на третьем курсе;

процедура текущего контроля знаний – контрольные работы, зачеты, дифференцированные зачеты.

Продолжительность занятий (уроков) – 45 минут.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- виды учебных занятий, количество часов, отводимое на ЛПЗ, консультации;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по полугодиям;
- проведение государственной итоговой аттестации.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов и разделов:

- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл

Объемные параметры общеобразовательной подготовки в часах на профессию «Повар, кондитер» определены с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования. Согласно этого же профиля учебные предметы раздела «Общеобразовательная подготовка» делятся на 3 группы в соответствии со спецификой профессиональной образовательной программы: базовые, профильные и дополнительные

Из профильных учебных дисциплин на профильном уровне заложено изучение информатики, химии и биологии.

При проведении занятий по «Иностранному языку» осуществляется деление на две подгруппы «английская» и «немецкая». По предмету «Физическая культура» возможно деление на две подгруппы по половому признаку при условии наполнения подгрупп не менее 8 человек. При проведении практических занятий по предмету «Информатика и ИКТ» возможно деление на две подгруппы при наличии в группе 24 учащихся.

Всего часов «Информатика и ИКТ»	теоретических	практических
108	50	58

Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положения о промежуточной аттестации учащихся Усть-Калманского лицея профессионального образования и предполагает 3 обязательных экзамена по русскому языку, математике и химии.

Общепрофессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 528 часов обязательной аудиторной нагрузки в том числе 278 часов лабораторные и практические занятия.

Профессиональный цикл

По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2926 часов обязательной аудиторной нагрузки и 70 часов самостоятельной работы, в том числе на учебную практику предусмотрено 744 часа и на производственную практику 1062 часа. Учебная практика проводится в учебных лабораториях с делением группы на две подгруппы при количестве обучающихся в группе 24 и более человек.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания под руководством мастера производственного обучения, во время которой учащиеся выполняют работы предусмотренные программой.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные. Консультации проводятся согласно графику во внеурочное время.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется следующим образом:
по результатам мониторинга работодателей для развития образовательного интереса за счет часов вариативной части увеличен объем часов по ОП.01 на 20 часов, ОП.02. на 36 часов, ОП.03. на 36 часов, ОП.05. на 20 часов, ОП.06 на 20 часов, введены дополнительные ОП.10. «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» - 56 часов и ОП.11. «Основы финансовой грамотности» - 56 часов, увеличен объем часов по профессиональным модулям ПМ.01. на 156 часов, ПМ.02. на 300 часов, ПМ.03. на 184 часа, ПМ.04. на 214 часов, ПМ.05. на 270 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Для текущего контроля знаний учащихся программой междисциплинарных курсов и учебных дисциплин предусмотрено проведение контрольных работ. После изучения учебных дисциплин и каждого междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета для учебных дисциплин за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины или экзамена, за счёт часов выделенных на промежуточную аттестацию. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность

обучающихся. Экзамен может проводиться в форме ответа на экзаменационный билет, изложения, контрольной работы. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд оценочных средств.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или не-скольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам и самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	33,4	3,3	3,9	0,3	-	11	52
2 курс	33,3	5,3	2,1	0,3	-	11	52
3 курс	21,9	3,3	11,8	4	-	11	52
4 курс	17,3	8,7	11,7	1,3	2	2	43
Всего	105,8	20,6	29,5	6	2	35	199

3.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (Повар, кондитер 3 г. 10 м.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
	Общеобразовательный цикл	16дз,3э	2052	0	2052	1346	706	0	0	108	344	438	482	324	316	148	0	0
	Общие	6дз,2э	1134	0	1134	683	451	0	0	72	184	256	192	198	218	86	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, -, -, -, Э	114	0	114	83	31			36	20	32	20	10	22	10		
ОУД.02	Литература	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	112	59				30	40	36	24	26	15		
ОУД.03	Родная литература	-, -, -, ДЗ	36	0	36	36	0						20	16				
ОУД.04	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	107	64				28	40	22	28	40	13		
ОУД.05	Математика	-, -, -, -, Э	228	0	228	177	51			36	36	42	42	36	50	22		
ОУД.06	История	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	86	85				28	40	16	34	40	13		
ОУД.07	Физическая культура	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	10	161				28	40	16	34	40	13		
ОУД.08	ОБЖ	-, -, -, ДЗ	72	0	72	72	0				14	22	20	16				
	По выбору из обязательных предметных областей	6дз,1э	774	0	774	555	219	0	0	36	108	126	270	110	98	62	0	0
ОУД.09	Информатика	-, -, -, ДЗ	108	0	108	50	58				20	30	48	10				
ОУД.10	Физика	-, -, -, ДЗ	108	0	108	85	23				20	30	38	20				
ОУД.11	Химия	-, -, -, -, Э	171	0	171	113	58			36	24	12	50	14	32	39		
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, -, ДЗ	171	0	171	131	40				28	40	16	34	40	13		
ОУД.13	Биология	-, -, -, -, ДЗ	72	0	72	53	19						36	10	20	6		
ОУД.14	География	-, -, -, -, ДЗ	72	0	72	55	17						56	6	6	4		
ОУД.15	Экология	-, -, -, ДЗ	72	0	72	68	4				16	14	26	16				
	Дополнительные дисциплины	4дз	144	0	144	108	36	0	0	0	52	56	20	16	0	0	0	0
УД.16	Основы проектной деятельности	-, ДЗ	36	0	36	32	4				16	20						
УД.17	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	-, ДЗ	36	0	36	23	13				18	18						
УД.18	Психология	-, ДЗ	36	0	36	20	16				18	18						

УД.19	Астрономия	-, -, -, ДЗ	36	0	36	33	3						20	16				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11дз	568	40	528	280	248				102	98	40	74	0	46	76	92
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, ДЗ	56	0	56	32	24				34	22						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	72	0	72	48	24				34	38						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	72	0	72	50	22				34	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, ДЗ	36	0	36	28	8										18	18
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, -, ДЗ	52	10	42	22	20						10	32				
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ	56	10	46	36	10									46		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	36	0	36	2	34						14	22				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	-, -, -, ДЗ	36	0	36	18	18						16	20				
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, -, -, -, ДЗ	40	0	40	0	40										18	22
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	56	10	46	16	30										20	26
ОП.11	Оснвы финансовой грамотности	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	56	10	46	28	18										20	26
	Профессиональный цикл	10дз, 10э	3212	70	3142	636	484	1806	0	108	166	328	90	456	286	640	506	670
ПМ.00	Профессиональные модули	10дз, 10э	2996	70	2926	636	484	1806	0	108	166	316	90	444	274	508	482	646
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, -, Э	404	0	404	70	74	260	0	12	166	238	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, Э	48	0	48	22	26			6	48							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		96	0	96	48	48				90	6						
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ	120		120			120			28	92						
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ	140		140			140				140						
Экзамен по ПМ.01										6								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, -, Э	856	0	856	196	148	512	0	24	0	78	90	444	244	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, Э	68	0	68	34	34			12		68						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		276	0	276	162	114					10	80	186				
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	192		192			192					10	182				
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	320		320			320					76	244				
Экзамен по ПМ.02										12								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	-, -, -, -, -, -, Э	492	20	472	88	84	300	0	24	0	0	0	0	30	442	0	0

	закусok разнообразного ассортимента																	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э	64	10	54	30	24			12					30	24		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		128	10	118	58	60									118		
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	120		120			120								120		
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	180		180			180								180		
	Экзамен по ПМ.03									12								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, Э к	454	30	424	106	58	260	0	24	0	0	0	0	0	66	358	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, Э	64	10	54	42	12			12						54		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		130	20	110	64	46									12	98	
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	120		120			120									120	
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	140		140			140									140	
	Экзамен по ПМ.04									12								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, -, Э к	790	20	770	176	120	474	0	24	0	0	0	0	0	0	124	646
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, Э	52	10	42	30	12			12							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		264	10	254	146	108											82
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	192		192			192										192
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, -, ДЗ	282		282			282										282
	Экзамен по ПМ.05									12								
	Промежуточная аттестация		216		216							12		12	12	132	24	24
ГИА00	Государственная (итоговая) аттестация		72		72													72
самостоятельная работа				110							0	0	0	10	10	30	30	30
Всего			5904	110	5794	2262	1438	1806	0	216	612	864	612	864	612	864	612	864
Консультации на одного обучающегося по 4 часа в год						Всего	дисциплин и МДК				584	620	602	584	346	402	298	264
Защита индивидуального проекта по ООД на 3 курсе							УП	744	0	0	28	92	10	182	0	120	120	192

[illegible]

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Кабинет товароведения продовольственных товаров
4	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Спортивный зал
6	Открытый стадион
7	Библиотека с читальным залом и выходом в интернет
8	Кабинет Русского языка и литературы
9	Кабинет обществознания и права
10	Кабинет физики
11	Кабинет химии
12	Кабинет биологии
13	Кабинет иностранного языка
14	Кабинет географии
15	Кабинет математики
16	Кабинет информатики
17	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
18	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
19	Учебная кухня ресторана
20	Учебный кондитерский цех
21	Кабинет ОБЖ
22	Кабинет истории