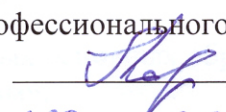


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УСТЬ-КАЛМАНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»



Утверждаю

Директор КГБПОУ «Усть-Калманский
лицей профессионального образования»

 Коротов В.Г.

Приказ № 179 от 30.08 2024 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 2 года 10 мес

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

с. Усть-Калманка

2024

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»;
 - Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
 - Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);
 - распоряжение 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"»;
 - письмо 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»);
 - Приказ Минпросвещения России от 03 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
 - локальные нормативные акты (о правилах приема – протокол №6 от 19.04.2022 г; Положение о зачете результатов освоения обучающимися учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (разделов), профессиональных модулей, практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность – протокол № 6 от 19.04.2022 г.; Положение об отчислении и восстановлении обучающихся в КГБПОУ «УКЛПО»– протокол № 2 от 26.08. 2021)
 - Устав лицея;
- 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. 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
144	38	104 (на 1 курсе - 46 часов, на 2 курсе – 58 часов)

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам проводится согласно Положения о промежуточной аттестации учащихся Усть-Калманского лица профессионального образования и предполагает 4 обязательных экзамена по русскому языку, истории, математике и Иностранному языку. Дифференцированные зачёты по дисциплинам проводятся за счёт времени отведённого на изучение дисциплины.

Общепрофессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 428 часов обязательной аудиторной нагрузки в том числе 206 часов лабораторные и практические занятия.

Профессиональный цикл

По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2446 часов учебной нагрузки из них: 94 часа самостоятельной работы, на учебную практику предусмотрено 696 часа и на производственную практику 758 часов. 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.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется следующим образом: по результатам мониторинга работодателей для развития образовательного интереса за счет часов вариативной части введены дополнительные ОП.10. «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» - 56 часов, ОП.11. «Основы финансовой грамотности» - 56 часов, ОП.12. «Россия - моя история» - 34 часа увеличен объём часов по профессиональным модулям ПМ.01. на 6 часов, ПМ.02. на 276 часов, ПМ.03. на 54 часа, ПМ.04. на 54 часа, ПМ.05. на 76 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 нескольких 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	34	4,5	2	0,5	-	11	52
2 курс	29,4	2,8	8,1	0,7	-	11	52
3 курс	15,2	12	11	1,8	1	2	43
Всего	78,6	19,3	21,1	3	1	24	147

3.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (Повар, кондитер 2 г. 10 м.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Зачёты	Дифференцированные зачёты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		II курс		III курс	
							Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24нед.	
							всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК											
								Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий										курсовых работ (проектов)
	Общеобразовательная подготовка	1	9	4	1476	0	1432	677	725	30	0	0	44	320	340	358	458	0	0
ОУД.01	Русский язык			4	72		66	33	33				6			32	40		
ОУД.02	Литература		4		108		106	52	54				2	14	16	34	44		
ОУД.03	История			4	136		130	84	46				6	34	34	34	34		
ОУД.04	Обществознание		4		108		106	54	52				2	18	18	36	36		
ОУД.05	География		4		108		106	46	60				2	18	18	26	46		
ОУД.06	Иностранный язык			4	144		138	0	138				6	40	40	32	32		
ОУД.07	Математика			4	232		226	182	44				6	60	60	50	62		
ОУД.08	Информатика		4		144		142	38	104				2	30	34	30	50		
ОУД.09	Физическая культура		4		72		70	12	58				2	16	20	16	20		
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		4		68		66	20	46				2	16	18	16	18		

ОУД.11	Физика		4		108		106	84	22				2	22	30	22	34		
ОУД.12	Химия	2			72		70	32	38				2	36	36				
ОУД.13	Биология		4		72		70	40	30				2			30	42		
ИП	Индивидуальный проект		2		32		30	0	0	30			2	16	16				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	7	0	470	20	428	222	206	0	0	0	22	72	102	54	86	70	86
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		36		34	22	12				2	14	22				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		36		34	18	16				2	14	22				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		36		34	22	12				2	14	22				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		36		34	26	8				2					14	22
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		32		30	18	12				2	14	18				
ОП.06	Охрана труда		4		36		34	24	10				2			14	22		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36		34	0	34				2					14	22
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-		6		36		34	16	18				2					14	22
ОП.09	Физическая культура		6		40		40	0	40									20	20
ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		5		56	10	44	16	28				2			20	28	8	
ОП.11	Оснвы финансовой грамотности		4		56	10	44	28	16				2			20	36		
ОП.12	Россия-моя история		2		34		32	32	0				2	16	18				
П.00	Профессиональный цикл	0	0	5	2446	30	854	498	356	0	1454	0	108	220	422	200	320	542	742
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	266	6	104	56	48	0	144	0	12	220	46	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	2	32	14	18				2	36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1	80	4	72	42	30				4	80					
УП.01	Учебная практика				72		0				72			72					

ПП.01	Производственная практика				72		0				72			32	40				
Экзамен по ПМ.01				2	6		0						6		6				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	856	6	344	196	148	0	482	0	24	0	376	200	280	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	76	2	68	34	34				6		76				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	286	4	276	162	114				6		210	76			
УП.02	Учебная практика				192		0				192				90	102			
ПП.02	Производственная практика				290		0				290					22	268		
Экзамен по ПМ.02				4	12		0						12				12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	386	6	128	74	54	0	228	0	24	0	0	0	40	346	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	40	2	32	22	10				6				40		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	106	4	96	52	44				6					106	
УП.03	Учебная практика				120		0				120							120	
ПП.03	Производственная практика				108		0				108							108	
Экзамен по ПМ.03				5	12		0						12					12	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0	0	6	318	6	96	60	36	0	192	0	24	0	0	0	0	196	122
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5	40	2	32	24	8				6					40	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5	74	4	64	36	28				6					74	
УП.04	Учебная практика				120		0				120							82	38
ПП.04	Производственная практика				72		0				72								72
	Экзамен по ПМ.04			6	12		0						12						12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6	620	6	182	112	70	0	408	0	24	0	0	0	0	0	620
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	40	2	32	22	10				6						40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	160	4	150	90	60				6						160
УП.05	Учебная практика				192		0				192								192
ПП.05	Производственная практика				216		0				216								216
	Экзамен по ПМ.05			6	12		0						12						12
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36														36
Всего					4428	50	2714	1397	1287	30	1454	0	174	612	864	612	864	612	864
Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен Защита индивидуального проекта по ООД на 2 курсе Учебные сборы для юношей на 1 курсе 35 часов							Всего	дисциплин и МДК (с экзаменами и ДЗ по дисциплинам и МДК)						508	728	488	584	290	286
								учебной практики		696				72	90	102	0	202	230
								производств. практики		758				32	40	22	268	108	288
								экзаменов						2	1	1	5	5	4
								дифф. зачетов						0	6	0	10	1	4
								зачетов							1				

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