

Министерство образования и науки Алтайского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

---

РАССМОТРЕНО:  
Педагогическим советом  
КГБПОУ «БПЛ»  
Протокол № 7 от  
«05 мая 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА:  
Приказом директора  
КГБПОУ «БПЛ»  
от 06.05.2025 № 36

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

Квалификация: Повар

449 группа

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Период обучения: 01.09.2025- 30.06.2027

Благовещенка, 2025 г.

## 1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курс	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	25	16	0	0	11	52
II	15	13	12,6	0,4	2	43
<b>Всего</b>	<b>40</b>	<b>29</b>	<b>12,6</b>	<b>0,4</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## 2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование учебных предметов, практик	Форма промежуточной аттестации с указанием семестра	Всего занятий	В т. ч.		1 семестр (17 нед)	2 семестр (24 нед)	3 семестр (17 нед)	4 семестр (24 нед)
				Теоретических занятий	Лаб. и практик. занятий, вкл. практическую подготовку				
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		412	314	88	10	154	186	34 38
ОП.01	Калькуляция и учет	ДЗ/1	40	18	20	2	40		
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ/2	98	86	10	2	38	60	
ОП.03	Охрана труда	З/1	56	50	4	2	56		
ОП.04	Основы безопасности и защиты родины	ДЗ/2	106	95	10	1		106	
ОП.05	Информатика	ДЗ/4	72	36	34	2		34	38
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ/2	40	29	10	1	20	20	
АЦ.00	<b>Адаптационный цикл</b>		408	133	265	10	110	72	154 72
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	З/1	60	58	0	2			60
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ/3	60	30	28	2			26 34
АЦ.03	Коммуникативный практикум	ДЗ/1	76	42	33	1	76		
АЦ.04	Адаптированная физическая культура	З1-3, З3-4	212	3	204	5	34	72	68 38
ПП.00	<b>Профессиональный цикл</b>		1628	315	1294	19	246	462	322 598
ПМ.01	<b>Выполнение работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания</b>		1628	315	1294	19	246	462	322 598
МДК.01.01	Кулинария	З/4	316	268	42	6	70	94	70 82
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ/2	64	47	16	1	32	32	
УП.01	Учебная практика	ДЗ/4	870	0	864	6	144	336	252 138
ПП.01	Производственная практика	ДЗ/4	378	0	372	6			378
	<b>Итоговая аттестация</b>			12					12
	<b>Итого:</b>			2460	762	1647	39	510	720 510 720
							366	384	258 192
							144	336	252 138
							0	0	0 378
							0	0	0 2
							Зачетов, дифференцированных зачетов (без учета ФК)	3	4 1 5

## 3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

№	Наименование
1.	Кабинет «Технология кулинарного производства»
2.	Кабинет «Технология кондитерского производства»
3.	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»
4.	Лаборатории:
5.	«Микробиологии, санитарии и гигиены»
6.	«Технического оснащения и организации рабочего места»
7.	«Технического оснащения и организации рабочего места»
8.	Учебный кулинарный цех
9.	Учебный кондитерский цех
10.	Спортивный комплекс: спортивный зал, открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий, стрелковый тир.
11.	Залы: библиотека, читальный зал, актовый зал

## 4. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 4.1. Нормативная база

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (в ред. от 31.07.2025г.);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 31.07.2025г.);
- Постановление Правительства РФ от 11.06.2015 N 585 (ред. от 22.04.2024) "О порядке подготовки доклада о мерах, принимаемых для выполнения обязательств Российской Федерации по Конвенции о правах инвалидов" (вместе с "Правилами подготовки доклада о мерах, принимаемых для выполнения обязательств Российской Федерации по Конвенции о правах инвалидов");
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 (ред. от 05.11.2024) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
- Профессиональный стандарт **16675 Повар**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. №113н.;
- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51;
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 N 1678 "Об утверждении Правил

применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Федеральный закон от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 «О внесении изменений в некоторые приказы министерства просвещения РФ, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ»;
- Локальные нормативные акты КГБПОУ «БПЛ».

## **Адаптированный рабочие программы:**

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Калькуляция и учет
ОП.02	Товароведение продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Основы безопасности и защиты родины
ОП.05	Информатика
ОП.06	Физиология питания, санитария и гигиена
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АЦ.02	Психология личности и профессиональное самоопределение
АЦ.03	Коммуникативный практикум
АЦ.04	Адаптированная физическая культура
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение работ по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания</b>
МДК.01.01	Кулинария
МДК.01.02	Организация производства предприятий общественного питания
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Образовательный процесс строится с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и ориентирован на расширение возможностей слушателей в профессиональном самоопределении, повышении квалификации, специальной, физической и общекультурной подготовке выпускников и включает теоретическое обучение, учебную практику (производственное обучение), производственную практику и воспитательную работу с обучающимися. Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использование учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных рабочих.

Начало учебного года организуется со 1 сентября 2025 года. Окончание обучения 30 июня 2027 года.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы.

Срок получения профессионального образования по АОП ПО составляет 95 недель.

Продолжительность каникул составляет 2 недели в зимний период.

Продолжительность урока 45 минут с перерывом 10 минут после каждой пары. После 4 урока устанавливается перерыв для приема пищи 40 минут. Уроки проводятся парами. Последовательность и чередование уроков в каждой группе определяется расписанием занятий.

Практические занятия по предметам общепрофессионального и профессионального циклов проводятся в лабораториях лицея под руководством преподавателя.

Учебная практика проводится в учебных мастерских лицея под руководством мастера производственного обучения. Учебная практика рассчитана на 30 часовую недельную нагрузку, 6-ти часовые занятия проводятся 5 дней в неделю.

Производственная практика проводится на предприятиях.

Направление на практику оформляется приказом директора КГБПОУ «Благовещенский профессиональный лицей» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Учебная практика и производственная практики проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Мастер производственного обучения контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.

В период прохождения практики слушателями ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет фото материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документа соответствующих организаций.

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная и производственная практики завершается комплексным дифференцированным зачетом, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения производственной практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Слушатели, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Социальные партнеры, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики:

- МБДОУ детский сад «Аленушка»
- МБОУ "Гляденская средняя общеобразовательная школа"
- МБДОУ "Благовещенский детский сад "Светлячок"
- Кафе «Русь»
- МБОУ "Степноозерская средняя общеобразовательная школа"
- Кафе «Шоколад»
- ООО «ТЕЛЬМАНСКИЙ»
- ПО «Благовещенский ОПТОВЫЙ РЫНОК»
- ИП Степаненко А.И.
- ИП Верхутуров М.В.
- КГБОУ "Благовещенская общеобразовательная школа - интернат"
- МБОУ Леньковская СОШ №1
- ООО «Аленка»
- Бар «Песец»
- Рекреационно-туристический комплекс «Кучук-Алтай»
- Закусочная «Лакомка»
- Кафе "Триумф"
- Кафе "Ромашка"

### **4.3 Структура учебного плана**

Учебный план АОП ПО имеет следующую структуру:

- 1) Общепрофессиональный цикл;
- 2) Адаптационный цикл;
- 3) Профессиональный цикл;
- 4) Учебная практика;
- 5) Производственная практика;

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Повар».

Профессиональный цикл учебного плана состоит из учебных дисциплин в соответствии с основными видами деятельности согласно получаемой квалификации квалифицированного рабочего служащего по профессии 16675 Повар.

### **4.4 Практическая подготовка, практика**

При реализации основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения предусматривается практическая подготовка, которая осуществляется в виде учебной и производственной практик.

Учебные и производственные практики реализуются в рамках учебных дисциплин профессионального цикла и направлены на формирование у слушателей видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом «Повар».

Общий объем практики составляет 41,6 недель.

Учебная практика – 29 недель, производственная – 12,6 недель.

Объем практик составляет 1248 часов.

### **4.5. Порядок аттестации обучающихся**

Для текущего контроля знаний слушателей адаптированной образовательной программы профессионального обучения по адаптированным учебным дисциплинам предусмотрено проведение практических работ.

После изучения учебных дисциплин предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета, дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета, экзамена за счет часов, предусмотренных программой на освоение учебной дисциплины.

Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд оценочных средств.

Итоговой аттестацией является квалификационный экзамен.

Оценочные материалы для Итоговой аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей образовательной организацией. Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию учебным дисциплинам профессионального цикла. Сложность работы должна быть не ниже разряда, предусмотренного образовательным стандартом по профессии «Повар»

По окончании обучения и успешной сдачи итоговой аттестации выпускник получает свидетельство профессиональном образовании государственного образца.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам.