

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ «Донецкий ПЛСУ»

В.В.Яремчук

20 21 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
Государственного профессионального образовательного учреждения
«Донецкий профессиональный лицей сферы услуг»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер — 36

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования:

Естественнонаучный профиль

г. Донецк 2021 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг», разработан на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) утвержденного Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 09 июня 2020 г. № 88-НП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Приказ № 3885 от 10.06.2020., Закона об образовании принятого Народным Советом Донецкой Народной Республики 19.06.2015 года, Постановление № I-233П-НС, с изменениями, внесенными Законами от 04.03.2016 № 111-ІНС, от 03.08.2018 № 249-ІНС от 12.06.2019 № 41-ІНС, от 18.10.2019 № 64-ІНС, от 13.12.2019 № 75-ІНС, от 06.03.2020 № 107-ІНС, от 27.03.2020 № 116-ІНС, Устава ГПОУ «Донецкого профессионального лицея сферы услуг», Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО Приказ Министерства образования и науки ДНР № 478 от 10.09.2015г., с изменениями внесенными приказом Министерства образования и науки ДНР Министерства образования и науки ДНР № 1020 от 09.10.2017 г., Приказа Министерства образования и науки ДНР №401 от 14.08.2015 «Типовое положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО», Государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 121-НП от 07.08.2020г., зарегистрированного в Министерстве юстиции (рег. № 4001 от 13.08.2020г.), Государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в ред. приказа Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 23.06.2021 № 80- НП), «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», утверждённого приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 12.02.2020 года №14-НП, с изменениями, Инструктивно-методических рекомендаций по учебно-методическому обеспечению практики обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего

Организация учебного процесса и режим занятий

Согласно учебного плана:

- **начало учебных занятий** – 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **объем обязательной аудиторной учебной** нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 часов в неделю и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- **обязательная учебная нагрузка обучающихся** при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- **Консультации в рамках учебных** дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются образовательной организацией самостоятельно из объема нагрузки отведенного на дисциплину, или в случае выделения недель на промежуточную аттестацию из времени, отведенного на неё.
- **общая продолжительность каникул** составляет: 2 недели в зимний период. 9 недель в летний период. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.
- продолжительность учебной недели составляет 5 учебных дней;
- продолжительность учебных занятий – 90 минут.
- объем образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 90% (от объема, отводимого на учебные циклы образовательной программы СПО).
- **текущий контроль знаний** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, если день экзамена чередуется с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. В форме зачета – или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины.

- **государственная (итоговая) аттестация** включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели;
- **виды практик:** учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями производственная практика по профилю профессии, реализуется концентрировано. В ходе производственной практики студенты закрепляют практические навыки, полученные на учебной практике. По итогам производственной практики студенты выполняют квалификационную работу по профессии.

Формы проведения консультаций различны (групповые, индивидуальные, письменные, устные) и определяются преподавателем и согласовываются методической комиссией.

1.2. Общеобразовательный цикл

Учитывая опыт реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС); возрастные и социально психологические особенности студентов на теоретический курс отведено 2052 часа, которые распределены на изучение дисциплин общеобразовательного цикла.

Рекомендуемые объемные параметры реализации государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих распределены с учетом получаемой профессии код по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, который относится к естественнонаучному профилю.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Образовательная программа среднего общего образования реализуется в рабочем учебном плане в цикле «ОД.00 Общеобразовательные дисциплины». Базовые учебные дисциплины носят индекс «ОДБ», профильные – «ОДП». Дисциплина «Литература» изучается как интегрируемый курс «Русская литература» и «Мировая литература».

В базовый компонент введена учебная дисциплина «Уроки гражданственности и духовности Донбасса», которая предполагает обязательное оценивание учебных достижений студентов.

В рамках образовательной отрасли «Естествознание» выделяются часы на изучение учебной дисциплины «Астрономия» (недельная нагрузка 0,5 часа). Следует изучение курса «Астрономия»: или после изучения учебной дисциплины «Физика» или параллельно на последних темах.

Изучение учебных дисциплин «Общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла», «Математического и общего естественнонаучного учебного цикла» следует закладывать после изучения учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Дисциплина «Физическая культура» согласно Закона «О физической культуре и спорте», принятому Постановлением Народного Совета ДНР от 24.04.2015г. № 1-14 ПНС; изучается в объеме не менее 3 часов в неделю. Изучение дисциплины состоит из двух частей дисциплина в структуре общеобразовательной подготовки и дисциплина в структуре профессиональной подготовки.

Изучение учебной дисциплины «Начальная военная подготовка и медико-санитарная подготовка, основы безопасности жизнедеятельности» осуществляется в количестве 2-х часов в неделю. Деление на группы осуществляется независимо от количества обучающихся в группе и количества обучающихся одного пола. Дисциплина имеет две программы реализации для юношей и девушек соответственно. В структуре дисциплины предусмотрено проведение учебно-полевых занятий в количестве 18 часов.

Умения и знания полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла подготовки.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла происходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин как традиционными, так и нетрадиционными методами. Включая компьютерные технологии. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточную аттестацию проводят в форме экзаменов за счет времени, выделенного на ГОС СПО. Экзамены (государственную (итоговую)

аттестацию проводят по учебным дисциплинам: «Русский язык», и по двум из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углублённо, с учётом получаемой профессии СПО («Математика», «Химия»)

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

В учебный план введены дополнительные элементы в структуру и содержание ОПОП с учетом нормативных сроков ее реализации и согласованием с заказчиками кадров.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП используется с учетом мнения работодателей утвержденный на методическом совете следующим образом.

При формировании образовательной программы образовательной организации **вариативная часть** должна быть направлена либо на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, потенциальных работодателей, органов управления образованием.

Согласно пункту 2.1. ГОС СПО вариативная часть образовательной программы составляет не менее 20% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вычисление часов вариативной части на базе основного общего образования осуществляется следующим образом:

5724 часа (по ГОС СПО) – 2052 часа (СОО) – 72 часа (ГИА) – 324 часа (ОЦ) - 1980 часов (ПЦ) - 108 часов ПА (на СОО) = 1188 вариативной части.

Распределение часов вариативной части между учебными циклами образовательная организация определяет самостоятельно.

В образовательном учреждении устанавливаются такие виды учебной деятельности, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика.

Для того чтобы мотивировать обучающихся к учебной деятельности, активизировать его познавательную деятельность образовательное учреждение использует различные виды и формы контроля.

При текущем контроле используются такие формы контроля, как: письменный опрос; устный (фронтальный) опрос; решение задач,

упражнений; защита рефератов; защита лабораторных работ; оценка активности на практических занятиях (семинарах). При рубежном контроле выставляется оценка на основе текущих оценок.

При промежуточном контроле используются такие формы контроля, как зачет, дифференцированный зачет, экзамен (устный, письменный, комбинированный).

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Формы и процедуры текущего контроля знаний, обучающихся отражены в программах учебных дисциплин, профессиональных модулях и междисциплинарных курсах. Зачеты и контрольные по учебным дисциплинам проводятся за счет времени обязательной аудиторной нагрузки. Дифференцированные зачеты предусмотрено проводить по всем учебным дисциплинам общепрофессионального цикла, междисциплинарным курсам профессиональных модулей. Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется за счет фонда оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоение компетенции; оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Программы учебных дисциплин профессионального и общепрофессионального циклов, изучаемые в семестрах предусматривает аттестацию в форме зачетов или дифференцированных зачетов. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), способствующий проверке сформированной компетенции и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация по МДК и учебным дисциплинам проводится в форме дифференцированных зачетов за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля. Количество экзаменов в учебном году не должно превышать 8, а зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Периодичность проведения промежуточной аттестации определяется согласно учебному плану, формы и порядок проведения определяются согласно Положению по организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГПОУ «Донецкий ПЛСУ» (Приказ лица от 29.08.2019г. № 267).

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождения учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или несколько профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже 3 разряда «Повара» и 3 разряда «Кондитера».

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Положения о Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ГПОУ «Донецкий ПЛСУ» №250 от 30.12.2015 г. , которое разработано на основании приказа Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 478 от 10.09.2015 зарегистрированного в Министерстве юстиции Приказ № 515 от 23.09.2015г.

Зам.директора по УПР



С.П.Барташук

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	5	0	-	1	-	11	52
II курс	31	4	4	-	1	-	11	51
III курс	20	11	7	-	2	-	11	51
VI курс	16	7	12	-	1	2	2	40
Всего	102	27	23	-	5	2	35	194

3. План учебного процесса по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (11К-30)

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)							
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем		В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК						17н	24н	17н	24н	17н	24н	17н	24н
						Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практич. занятий											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Общеобразовательный цикл	10дз	6Э	2590	538	2052	1822	230	-			426	448	358	445	249	126		
ОДБ	Базовые дисциплины	10дз	3Э	1400	251	1149	939	210				269	258	204	233	126	59		
ОДБ.01	Русский язык		-, -, -, -, Э	140	8	132	132		-			34	23	17	23	17	18		
ОДБ.02	Литература		-, -, -, Д/З	210	39	171	171		-			34	46	34	40	17			
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ		210	39	171	171		-			34	46	34	40	17			
ОДБ.04	Родной язык (русский)	Д/З	-, -, -, Д/З	35	7	28	28		-				28						
ОДБ.05	История	-, -, -, ДЗ		175	25	150	150		-			34	46	34	36				
ОДБ.06	Право	-, ДЗ		35	11	24	24		-			24							
ОДБ.07	Экономика	-, -, -, ДЗ		35	11	24	18	6	-			24							
ОДБ.08	Информатика и ИКТ	-, -, ДЗ		140	48	92	66	26	-			34	23	17	18				
ОДБ.09	Астрономия	-, ДЗ		35	11	24	24		-							24			
ОДБ.10	Экология	-, -, -, -кДЗ(биол)		35	0	35	32	3	-						17	18			

ОПД.13	Содержание модуля			310	30	131	4	101	-			13	33	34	40	11	33		
ОПД.10	Рисование и лепка			75	3	78	38	40											
ОПД.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ		80	4	76	46	30	-								26	34	16
ОПД.12.	Физическая культура	-, -, -, -, -, ДЗ		40	0	40	0	40	-									17	23
	Профессиональные модули	15ДЗ	2Э	2833	33	2800	730	270	1800			118	222	220	327	327	604	453	529
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1Э	593	8	585	133	56	396			118	222	101	144				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ		72	3	69	53	16				46	23						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ		125	5	120	80	40					91	29					
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ		252					252			72	108	72					
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, ДЗ		144					144						144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1Э	645	6	639	165	42	432					119	166	102	252		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ		43	1	42	24	18						42					

ОПД.11		Профессиональный стандарт		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19	
		Профессиональный стандарт		10		11		12		13		14		15		16		17		18		19	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																						
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ		180						180									78	102			
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ		252						252										252			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента		1э	532	6	526	146	56	324									17	225	140		144	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ		43	1	42	26	16										17	25				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ		165	5	160	120	40											128	32			
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ		180						180									72	108			
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -, кДЗ		144						144												144	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		1Э	468	4	464	80	60	324											212	108	144	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, кДЗ		47	1	46	18	28												30	16		

МДК.04.02	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																			
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		180					180								108	72		
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, кДЗ		144					144											144
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1Э	595	9	586	206	56	324										345	241
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, -, ДЗ		65	3	62	46	16											62	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		-, -, -, -, -, , -Э	206	6	200	160	40											175	25
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ		180					180										108	72
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, кДЗ		144					144											144
	Промежуточная аттестация			180						180		36		36		36				72
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72/2 н						72										72
	ВСЕГО:	33дз	11Э	6316	592	3672	2862	816	1800		252	612	810	612	810	612	756	612	648	
Всего:					дисциплин и МДК	3672						540	702	540	588	438	288	432	144	
					учебной практики				972			72	108	72	78	174	216	180	72	
					производственной практики				828			-	-		144		252		432	
					экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных)								1		2	3	3		2	

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для
подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование</i>
<i>Кабинеты общеобразовательного цикла</i>	
1	Кабинет русского языка и литературы
2	Кабинет истории, правоведения, обществознания, гражданственности и духовности Донбасса, географии
3	Кабинет химии
4	Кабинет математики
5	Кабинет физики, астрономии
6	Кабинет информатики и ИКТ
7	Кабинет экономики
8	Кабинет английского языка
9	Кабинет французского языка
10	Кабинет биологии
11	Кабинет начальной военной подготовки и медико-санитарной подготовки
<i>Кабинеты, лаборатории общепрофессионального цикла</i>	
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Микробиологии, санитарии и гигиены
16	Товароведения продовольственных товаров
17	Технического оснащения и организации рабочего места
18	Учебный кондитерский цех
19	Учебный кулинарный цех
<i>Спортивный комплекс</i>	
20	Спортивный зал, открытый стадион с элементами полосы препятствий
21	Библиотека и читальный зал с выходом в сеть Интернет
22	Актный зал