

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Донецкий ТСУ»
Яремчук В.В.
2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Донецкий техникум сферы услуг»

По профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар, кондитер**
Форма обучения - **очная**
Нормативный срок обучения: **1 год 10 месяцев** -40
На базе **среднего общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования:
Естественнонаучный профиль

г. Донецк 2023

Пояснительная записка

Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум сферы услуг» разработан на основе:

- Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 9 июня 2020 № 88-НП;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 20.07.2015 № 328;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 14.08.2015 № 401;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР от 10.09.2015 № 478;

- Письма Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №22223/18.1-31 от 31.07.2019 «О направлении методических рекомендаций по организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации, обучающихся в образовательных организациях СПО»;

- Письма Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №2201/18.1-31 от 30.07.2019 «О направлении инструктивно-методических рекомендаций по учебно-методическому обеспечению практики обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО».

- Письма Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №3006/18.1-28 от 09.09.2020 «О направлении методических рекомендаций по реализации Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования нового поколения».

- Письма Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №3067/18.1-28 от 11.09.2020 «О направлении Методических рекомендаций по разработке учебного плана образовательной организации, реализующий образовательные программы среднего профессионального образования по Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования нового поколения».

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 минут, перемены между занятиями 10 минут, предусмотрен один большой перерыв для организации питания студентов – 20 минут.

Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для обучающихся на базе среднего общего образования составляет 95 недель, в том числе на первом курсе 52 недели, на втором 43 недели.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут в зависимости от темы или типа урока возможна группировка уроков парами. Обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ГОС СПО – 36 часов в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным занятиям, творческим работам, отчеты по урокам на производстве, тестирования и другие, результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация.

Учебная практика организована в учебных лабораториях техникума, производственная практика проводится на предприятиях и организациях на основе заключенных договоров с предприятиями – работодателями.

Общая продолжительность каникул составляет 13 недель, в том числе на первом году обучения 11 недель, на втором 2 недели в зимний период.

При проведении лабораторных занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, физической культуре, учебной и производственной практике учебная группа может делиться на две подгруппы по 8 человек.

Формирование вариативной части ОПОП

Объем часов вариативной части, согласно ГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в количестве 612 часов распределен следующим образом:

- ОП.05 «Основы калькуляции и учета» 2 часа;
- ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» 2 часа;

- МДК.01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» 23 часа;
- МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» 18 часов;
- УП.01 Учебная практика 24 часа;
- МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» 51 час;
- МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд кулинарных изделий, закусок» 8 часов;
- УП.02 Учебная практика 24 часа;
- МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» 28 часов;
- МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» 8 часов;
- УП.03 Учебная практика 42 часа;
- МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» 32 часа;
- МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» 24 часа;
- УП.04 Учебная практика 84 часа;
- ПП.04 Производственная практика 144 часа;
- МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 26 часов;
- УП.05 Учебная практика 72 часа;

Часы вариативной части распределены исходя из тенденций развития регионального рынка труда и с учетом мнения и запросов работодателей, профессия «Повар, кондитер» является актуальной и востребованной на региональном рынке труда г.Донецка. А для профессионального развития студентов требуется постоянная специализация и получение дополнительных знаний, умений и увеличение часов на МДК и практику сформирует профессиональные компетенции, которые будут соответствовать требованиям международных стандартов.

Формы проведения консультаций

При освоении ППКРС с обучающимися организуются устные консультации, которые могут проводиться как со всей группой (при подготовке к экзаменам, при выполнении самостоятельной работы группового характера), так и индивидуально (при выполнении самостоятельной работы индивидуального характера, при ликвидации пробелов в знаниях и т.п.). Для проведения консультации в учебном плане предусмотрено 48 часов по общепрофессиональному и профессиональному учебным циклам. Часы, выделенные на консультации, учитываются при расчете объемов учебного

времени. Консультации проводятся за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках учебного цикла на промежуточную аттестацию по ГОС СПО по профессии.

Формы проведения промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся, на соответствие их персональных достижений требованиям ППКРС, создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Промежуточная аттестация позволяет оценить результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и учебный год. Основными формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены. По окончанию каждого модуля проводится экзамен. Периодичность промежуточной аттестации определена учебным планом. Количество зачетов и экзаменов по курсам и семестрам не превышает установленной нормы (не более 8 экзаменов в год, и не более 10 зачетов в год, не считая физкультуры). Для соблюдения установленных норм количества экзаменов и зачетов в учебном году предусмотрены комплексные экзамены и комплексные дифзачеты (Таблица №1). Экзамены проводятся по расписанию, утвержденному директором техникума. Расписание доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за 10 дней до экзамена.

Таблица №1.

№ п/п	Наименование дисциплины, МДК, ПМ.	1 курс				2 курс			
		1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
		Конс	Экзам. Дифзач	Конс	Экзам. Дифзач	Конс	Экзам. Дифзач	Конс	Экзам. Дифзач
1.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				ДЗ				
2.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров			6	ДЗ				
3.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места			2	Э(6ч.)				
4.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							8	Э(6ч.)
5.	ОП.05 Основы калькуляции и учета				ДЗ				
6.	ОП.06 Охрана труда				ДЗ				
7.	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности						ДЗ		
8.	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности				ДЗ				
9.	ОП.09 Физическая культура		3				ДЗ		
10.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.				Эм.комп (6ч)				
11.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.							16ч.	Эм.ком п (12ч)

12.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.				Эком(бч.)				
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.				Эком(бч.)				
13.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.					6	Эком (бч.)		
14.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.					12	Эком (бч.)		
15.	УП.01 Учебная практика УП.02 Учебная практика УП.03 Учебная практика ПП.01 Производственная практика				ДЗ комп				
16.	УП.04 Учебная практика						ДЗ		

	УП.05 Учебная практика							КОМП.		
17.	ПП.02 Производственная практика									ДЗ КОМП.
	ПП.03 Производственная практика									
	ПП.04 Производственная практика									
	ПП.05 Производственная практика									
Итого:	Экзаменов				4			4		
	Дифзачетов				6			5		
	Часов				12/24			42/30		

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся в техникуме осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства Образования и Науки ДНР от 10.09.2015 №478 «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, в виде выполнения практического задания и защиты письменной работы.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в том числе консультации)	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	868	498	72	2	36	-	1476	11 нед.
2 курс	320	252	792	4	72	36	1476	2 нед.
Всего	1188	750	864	6	108	36	2952	13 нед.

Календарный учебный график

[illegible]

Условные обозначения:

Т – теоретическое обучение

У – учебная практика

П – производственная практика

ПА – промежуточная аттестация

ГИА – государственная итоговая аттестация

К - каникулы

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам												
				Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																				
		По дисциплинам и МДК				Практика		Консультации		ПА	1 курс						2 курс									
		Теоретическое обучение	Лаборатор. занятия			Практич. занятия	Учебная	Производственная	1 курс		2 курс	I семестр		II семестр				III семестр			IV семестр					
												10 нед.	7 нед.	9 нед.	10 нед.	2 уч.п.	2 п/о	1 ПА	6 нед.	10 нед.	1 п/о	21 п/о	2ПА	1 ГИА		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2Э	6ДЗ	328	4	246		78			8	8	12	140	49	63					6	70				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	36		24		12						2/20	1/7	1/9										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	36	2	24		10			6			2/20	1/7	1/7										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2		36		24		12			2		6	2/20	1/7	1/9				Э						

ПП.01	Производственная практика		2	72					72							72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	639		14 1	48	30	168	252		16	1	84	81	50	72			36	216		Э* м
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		43		37	12	4			6		2/20	2/14	1/9		Э*					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		176		114	36	26			6	2	8/80	4/28	2/18	5/50	Э*					
УП.02	Учебная практика		2	168					168					6/42	6/54	72						
ПП.02	Производственная практика		4	252					252										36	216		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		386		110	42	12	114	108	4		50	56	72	100				108		Э* м
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	2		60		50	6	4			2		1/10	3/21	1/9	2/20	Э*					

[illegible]

ПП.04	Производственная практика		4	216					216											216									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		618	2	114	54	16	216	216		12	6			110				102	190		216		Э				
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3		58		48	6	4			6					2/20				3/18	2/20				Э				
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3		128	2	66	48	12			6	6				3/30				8/48	5/48				Э				
УП.05	Учебная практика		3	216					216							6/60				6/36	12/120								
ПП.05	Производственная практика		4	216					216														216						
ПА	Промежуточная аттестация			108																									
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36																									
	Всего:			2952	6	824	210	154	750	864	8	46	54	360	252	322	360	72	72	36	216	356	36	756	72	36			
														1474/2						1472/4									
	Итого:													2952															

*комплексные дифзачеты и экзамены Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы с 22.06.-28.06. (1 неделя)								Всего	Дисциплины и М/ДК	868	320
									Учебная практика	498	252
									Производственная практика	72	792
									Экзаменов	4	4
									Дифференцированный зачет	6	4

**Перечень учебных кабинетов
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин
2.	Кабинет информатики и компьютерной техники
3.	Кабинет химии, микробиологии и физиологии
4.	Кабинет основ правовых знаний и НВП
5.	Кабинет технологии кондитерского производства
6.	Кабинет технологии приготовления пищи
7.	Кабинет экономики и финансов
8.	Кабинет охраны труда и безопасности жизнедеятельности
9.	Кабинет менеджмента, учета и отчетности
10.	Учебно-производственный комплекс
11.	Кухня -лаборатория

Заместитель директора



С.П.Барташук