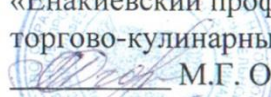


УТВЕРЖДАЮ
Директор
Государственного профессионального
образовательного учреждения
«Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»
 М.Г. Огородня
« 11 » 08 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного профессионального образовательного учреждения
«Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей»
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар IV разряда, Кондитер III разряда
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ОПОП: 10 месяцев
На базе: среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» разработан на основе государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23 сентября 2015, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный номер 606 от 08 октября 2015 г.) 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. 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 19.01.17 Повар, кондитер:

- Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 5 и 10 минут.

- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся на базе среднего (полного) общего образования составляет 49 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

- Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся на базе среднего (полного) общего образования составляет 36 академических часов в неделю;

- Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, в том числе экзамен (квалификационный); предусматривается однократное проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля; экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 1 дня между ними. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не

превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре);

В качестве формы государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), на которую отводится 1 неделя.

- При реализации ОПОП СПО для профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 31 неделя, осуществляется путем чередования по дням с теоретическим обучением в учебной лаборатории-кухне; производственная практика, общей продолжительностью 8 недель проводится по окончании освоения материала общепрофессионального и профессионального циклов и учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям приведены в таблице 1.2.1.

Таблица 1.2.1.

	1 семестр		2 семестр	
	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	0	0	30	36
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0	0	36	36
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	0	0	36	36
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	0	0	36	36
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0	0	42	36
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0	0	36	36
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	0	0	30	36
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	204	0		36
ИТОГО:				
- 13 недель учебной практики (468 часов)	204		264	
- 8 недель производственной практики (288 часов)		0		288
ВСЕГО: 21 неделя (756 часов)	204	0	264	288

- Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на одного обучающегося при наполняемости учебной группы в 25 человек в год приходится 100 часов консультаций и не учитываются при расчете объемов учебного времени.

- 1 раз в течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 2 недели, в том числе в зимний период – 2 недели.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во

внимание пожелания работодателей. Поскольку ГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ГОС СПО к умениям и знаниям.

Для конкретизации распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится опрос работодателей по вопросам составления рабочих программ профессиональных модулей, после чего, проводится рецензирование работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составляются сравнительные таблицы требований к результатам освоения ОПОП по профессии, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования.

Максимальное количество часов, отводимое базисным планом на вариативную часть, составляет 216 часов, из них 144 часа - обязательной аудиторной нагрузки, включая лабораторные и практические работы, и 72 часа - на самостоятельную работу учащихся. Вариативная часть ОПОП распределена на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей путем расширения содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части - 52 часа на дисциплины общепрофессионального цикла и 76 часа на МДК.

Результаты проделанной работы распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 19.01.17 Повар, кондитер приведены в таблице 1.4.1.

Таблица 1.4.1.

Название учебных дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная аудиторная нагрузка, час.	В т.ч. лабораторные и практические работы, час.	Самостоятельная работа, час.	Цель увеличения	Документ, на основании которого введена вариативная часть
Общепрофессиональный цикл	114	76	16	38	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в соответствии с запросами работодателей и на основании анализа рынка труда	ГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки ДНР N 557 от 23.09. 2015 г., зарегистрирован в Минюсте ДНР 08.10.2015 г. N 606).
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	4	0	2		
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	4	0	2		
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	27	18	4	9		
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	4	0	2		
ОП.05. Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	15	10	0	5		
ОП.06. Основы калькуляции и учета	54	36	12	18	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части, в соответствии с запросами работодателей и на основании анализа квалификационной характеристики	
Профессиональный цикл	78	52	38	26		
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	78	52	38	26		
ВСЕГО:	192	128	54	64		

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация проводится в основном по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

В качестве формы государственной итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени, отведенного на защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации в соответствии с требованиями ГОС СПО составляет 1 неделя.

Формы аттестаций и распределение их по семестрам обучения приведены в таблице 1.5.1.

Таблица 1.5.1.

№ п/п	Наименование предмета, дисциплина, МДК, ПМ	I курс			
		I семестр	II семестр		
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-	-		
2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-	-		
3.	Основы калькуляции и учета	-	-		
4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	-		
5.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-	-		
6.	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	-	-		
7.	МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов				
8.	МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				
9.	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов				
10.	МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			-	Э
11.	МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
12.	МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				
13.	МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков				
14.	МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			Э	-
15.	УП.01. Учебная практика				
16.	УП.02. Учебная практика				
17.	УП.03. Учебная практика				
18.	УП.04. Учебная практика			-	ДЗ
19.	УП.05. Учебная практика				
20.	УП.06. Учебная практика				
21.	УП.07. Учебная практика				
22.	УП.08. Учебная практика			ДЗ	
23.	ПП.01. Производственная практика				
24.	ПП.02. Производственная практика				
25.	ПП.03. Производственная практика				
26.	ПП.04. Производственная практика			-	ДЗ
27.	ПП.05. Производственная практика				
28.	ПП.06. Производственная практика				
29.	ПП.07. Производственная практика				
30.	ПП.08. Производственная практика			ДЗ	-
31.	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов				
32.	ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				
33.	ПМ.03. Приготовление супов и соусов			-	Э(к)
34.	ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы				
35.	ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
36.	ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
37.	ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков				
38.	ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			-	Э(к)
39.	Физическая культура	ДЗ	-		

Требования к выпускной квалификационной работе

Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается приказом директора лицея.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого учащегося.

Задания на выпускную квалификационную работу разрабатываются преподавателями спецдисциплин, рассматриваются методической комиссией и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

По структуре основная часть выпускной квалификационной работы состоит из теоретического и практического блоков. В теоретическом блоке на основе анализа имеющейся литературы дается теоретическое освещение темы. Практический блок может быть представлен расчетами, чертежами, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа – самостоятельная творческая работа учащегося. Весь ход выполнения работы сопровождается консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления выпускной квалификационной работы.

Порядок проведения государственной итоговой (квалификационной) аттестации определяется

Порядком проведения государственной итоговой (квалификационной) аттестации по образовательным программам среднего (профессионально-технического) образования, утвержденным приказом министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 478 от 10 сентября 2015 г. и зарегистрированным Министерством юстиции Донецкой Народной Республики № 515 от 23 сентября 2015 г. и Положением о ГИА, утвержденным директором Государственного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» приказ № 164 от 29 декабря 2015 г.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой (квалификационной) аттестации является представление документов, характеризующих образовательные достижения выпускников и подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены документы, характеризующие образовательные достижения выпускников, полученные вне рамок основной профессиональной образовательной программы, в том числе отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по

согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

Членами комиссии могут быть заданы учащемуся вопросы по содержанию выпускной квалификационной работы или по другим аспектам, касающимся профессии учащегося. Ответы учащегося на заданные вопросы должны быть краткими и обоснованными. В ответах по теме выпускной квалификационной работы следует оперировать данными, полученными в ходе выполнения работы.

По докладу и ответам на вопросы членами государственной аттестационной комиссии оценивают компетенции выпускника.

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

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая (квалификационная) аттестация	Каникулы	Всего(по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	18	13	8	1	1	2	43
Всего:	18	13	8	1	1	2	43

3. Планы учебного процесса для ОПОП СПО

3.1. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс					
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.		2 сем.			
							17 нед.	1 нед.	14 нед.	8 нед.	1 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з, 1Дз, 0Э	354	118	236	62	236	0	0	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-	54	18	36	7	36	0	0	0	0	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-	54	18	36	9	36	0	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ, -	75	25	50	14	50	0	0	0	0	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-	54	18	36	10	36	0	0	0	0	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	-	63	21	42	10	42	0	0	0	0	
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-	54	18	36	12	36	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	0з, 4Дз, 4Э	1296	180	1116	160	340	0	488	288	0	
ПМ.00	Профессиональные модули	0з, 4Дз, 4Э	1296	180	1116	160	340	0	488	288	0	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-, Э(к)***	108	12	96	12	0	0	60	36	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-, Э**	36	12	24	12	0	0	24	0	0	
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	36	0	0	
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, Э(к)***	120	16	104	12	0	0	68	36	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, Э**	48	16	32	12	0	0	32	0	0
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.02	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-, Э(к)***	132	18	114	14	0	0	78	36	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, Э**	54	18	36	14	0	0	36	0	0
УП.03	Учебная практика	-, ДЗ*	42	0	42	0	0	0	42	0	0
ПП.03	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-, Э(к)***	126	18	108	14	0	0	72	36	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-, Э**	54	18	36	14	0	0	36	0	0
УП.04	Учебная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, Э(к)***	132	18	114	14	0	0	78	36	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, Э**	54	18	36	14	0	0	36	0	0
УП.05	Учебная практика	-, ДЗ*	42	0	42	0	0	0	42	0	0
ПП.05	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-, Э(к)***	126	18	108	14	0	0	72	36	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, Э**	54	18	36	14	0	0	36	0	0
УП.06	Учебная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.06	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-, Э(к)***	108	12	96	12	0	0	60	36	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, Э**	36	12	24	12	0	0	24	0	0
УП.07	Учебная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.07	Производственная практика	-, ДЗ*	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, Э(к)	444	68	376	68	340	0	0	36	0
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э, -	204	68	136	68	136	0	0	0	0
УП.08	Учебная практика	ДЗ, -	204	0	204	0	204	0	0	0	0
ПП.08	Производственная практика	-, ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ФК.00	Физическая культура	0з, 1дз, 0э	72	36	36	0	36	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПА	Поэтапная аттестация – 1 неделя		36	0	36	0	0	36	0	0	0	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		36	0	36	0	0	0	0	0	36	
Всего		0, 6дз, 4э	1794	334	1460	222	612	36	488	288	36	
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 100 час.) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа Защита выпускной квалификационной работы с ____ июня по ____ июня	Всего	дисциплин и МДК	408	0	224	0	0	0	0	0	0	
		учебной практики	204	0	264	0	0	0	288	0	0	0
		производств. практики	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0
		экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	1	0	1	2	0					
		дифф. зачетов	4	0	3	2	0					
		зачетов	0	0	0	0	0					

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других для подготовки по профессии или специальности СПО:

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Информатика и ИКТ. Компьютерная графика
2.	Технология кулинарного производства
3.	Технология кондитерского производства
4.	Бухгалтерский учет и калькуляция
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Профессиональная подготовка по профессии «Повар, кондитер»
7.	Физиологи питания, микробиология, санитария и гигиена
8.	Товароведение
9.	Техническое оснащение и организация рабочего места
	Лаборатории:
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кулинарный цех
12.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
13.	Гимнастический зал
14.	Тренажерный зал
15.	Открытый спортивный стадион
	Залы:
16.	Библиотека. Читальный зал с выходом в сеть Интернет
24.	Актовый зал

Заместитель директора
по учебно-производственной части

И.Г. Гудкова