



Утверждаю  
Директор ГБОУ СПО РО ДТУИП

В.И.Дзюба

2011 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области  
«Донской техникум управления и предпринимательства»  
по профессии начального профессионального образования  
260807.01 «Повар, кондитер»

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - дневная

Нормативный срок обучения - 2 года и 5 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	35	2	3	1		11	52
II курс	30	4	5	2		11	52
III курс	10	3	4	1	1	2	21
<b>Всего</b>	75	9	12	4	1	24	125

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс	
					всего занятий	в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	
						лекций, уроков	лабораторных и практических занятий						
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0/8/3</b>	<b>2635</b>	<b>876</b>	<b>1759</b>	<b>1312</b>	<b>447</b>						
ОДБ 01	Русский язык	-,-,-,э	136	45	91	91	0	17	20	14	40	0	
ОДБ 02	Литература	-,-,-,дз	307	102	205	205	0	17	20	28	140	0	
ОДБ 03	Иностранный язык	-,-,-,дз	249	83	166	8	158	34	40	52	40	0	
ОДБ 04	История	-,дз	190	63	127	127	0	51	76	0	0	0	
ОДБ 05	Обществознание	-,дз	117	39	78	78	0	34	44	0	0	0	
ОДБ 06	Естествознание	-,дз	300	100	200	162	38	92	108	0	0	0	
ОДБ 07	География	дз	58	19	39	39	0	39	0	0	0	0	
ОДБ 08	ОБЖ	-,-,дз	106	35	71	71	0	17	40	14	0	0	
ОДБ 09	Физическая культура	з,з,з,з	319	106	213	12	201	51	60	42	60	0	
ОДП 10	Математика	-,-,-,э	409	136	273	273	0	51	20	42	160	0	
ОДП 11	Информатика и ИКТ	-,дз	144	48	96	46	50	56	40	0	0	0	
ОДП 12	Право	-,э*	150	50	100	100	0	0	40	60	0	0	
ОДП 13	Экономика	-,э*	150	50	100	100	0	0	20	80	0	0	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/5/0</b>	<b>395</b>	<b>132</b>	<b>263</b>	<b>145</b>	<b>118</b>						
ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	51	17	34	24	10	34	0	0	0	0	
ОП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	76	25	51	35	16	51	0	0	0	0	

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	102	34	68	34	34	68	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	105	35	70	36	34	0	0	0	0	70
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	60	20	40	16	24	0	0	0	40	0
П.00	Профессиональный цикл	4/7/8	1521	279	1384	422	962					
ПМ.00	Профессиональные модули	4/7/8	1521	279	1384	422	962					
ПМ.01	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	0/1/1	132	20	112	20	92					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-	60	20	40	20	20	0	40	0	0	0
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0
ПМ.02	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	1/1/1	228	40	188	40	148					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз	120	40	80	40	40	0	80	0	0	0
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	з	72	0	72	0	72	0	72	0	0	0
ПМ.03	<b>Приготовление супов и соусов</b>	0/1/1	156	28	128	28	100		72	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз	84	28	56	28	28	0	0	56	0	0
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	0	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	36	0	0
ПМ.04	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	0/1/1	138	22	116	22	94					
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	дз	66	22	44	22	22	0	0	44	0	0
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	36	0	0
ПМ.05	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	1/1/1	258	50	208	50	158					
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	дз	150	50	100	50	50	0	0	0	100	0
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0
ПП.05	Производственная практика	з	72	0	72	0	72	0	0	0	72	0
ПМ.06	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	0/1/1	174	34	140	34	106					

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	дз	102	34	68	34	34	0	0	0	68	0
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>0/1/1</b>	<b>177</b>	<b>35</b>	<b>142</b>	<b>36</b>	<b>106</b>					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз	105	35	70	36	34	0	0	0	0	70
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	-	36	0	36	0	36	0	0	0	0	36
ПП.07	Производственная практика	-	36	0	36	0	36	0	0	0	0	36
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>2/1/1</b>	<b>435</b>	<b>85</b>	<b>350</b>	<b>86</b>	<b>264</b>					
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз	255	85	170	86	84	0	0	0	0	170
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	з	72	0	72	0	72	0	0	0	0	72
ПП.08	Производственная практика	з	108	0	108	0	108	0	0	0	0	108
ФК.00	Физическая культура	дз	74	24	50	2	48	0	0	0	0	50
	<b>Всего</b>	<b>4/20/11</b>	<b>4624</b>	<b>1310</b>	<b>3456</b>	<b>1881</b>	<b>1575</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация											1 нед
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 часов)				всего	Дисциплин и МДК		612	648	432	648	360	
Государственная (итоговая) аттестация					Учебной практики		0	72	72	72	108	
Выпускная квалификационная работа					Производственной практики		0	108	72	108	144	
					Экзаменов		0	2	3	4	2	
					Дифф. зачетов		4	5	3	5	3	
					Зачетов		0	1	0	1	2	

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер»**  
код и наименование профессии

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
12	Технологии кондитерского производства
16	Русского языка и литературы
17	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
18	Иностранного языка (английского)
19	Иностранного языка (немецкого)
24	Физики
25	Информатики и ИКТ
26	Общественно-научных дисциплин
26 «а»	Правовых дисциплин
29	Естествознания
30	Математики
33	Технологии кулинарного производства
	<b>Лаборатории</b>
29	Микробиологии, санитарии и гигиены
29	Товароведения продовольственных товаров
6	Технического оснащения и организации рабочего места
6	Учебный кулинарный цех
7	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
10	Спортивный зал с местом для стрельбы
	Открытый стадион
	<b>Залы:</b>
3	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
1	Актовый зал
	<b>Общежитие</b>
8	Столовая

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Донской техникум управления и предпринимательства» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2010 года № 516, зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный от 01 июля 2010 года № 17682);

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ;

- «Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года № 554;

- Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 года № 1089;

- Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889);

- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 года № 03-1180);

- Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования;

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866);

- Письма Департамента профессионального образования Минобрнауки России № 12-696 от 20.10.2010 г. «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Устава государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Донской техникум управления и предпринимательства»;

- Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся государственного образовательного учреждения среднего профес-

сионального образования Ростовской области «Донской техникум управления и предпринимательства», осваивающих основные профессиональные программы начального профессионального образования;

- Положения об итоговой государственной аттестации выпускников государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Донской техникум управления и предпринимательства», освоивших основные профессиональные программы начального профессионального образования.

Данный учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, определенных в ФГОС по профессии с учетом социально-экономического профиля при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования;

- последовательность изучения учебных дисциплин, освоения профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения, семестрам различных форм промежуточной аттестации по профессиональным модулям (в том числе по междисциплинарным курсам), учебным дисциплинам;

- форму государственной (итоговой) аттестации, объем времени, отведенный на ее проведение.

Для освоения ОПОП по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» предусмотрена шестидневная учебная неделя. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и самостоятельной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут, возможна группировка часов учебными парами, кроме уроков физической культуры в спортивном зале. В учебном плане обозначены консультации в объеме 100 часов (всего 250 часов) на каждый курс обучения, которые не учитываются при расчете объемов учебного времени. Формы консультаций (групповые, индивидуальные, устные) и график их проведения определяются преподавателем, согласовываются на заседании ЦМК.

При освоении ОПОП по профессии обязателен текущий контроль знаний обучающихся, основой которого является накопительная система оценивания. Текущий контроль по дисциплинам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Практика является обязательной составляющей учебного плана и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Она подразделяется на следующие виды: учебная (производственное обучение) и производственная. Учебная практика проводится рассредоточено по графику учебного процесса, а производственная практики реализуются концентрированно в конце изучения профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) отрабатывается обучающимися на базе техникума. Производственная практика проводится в организациях, на предприятиях общественного питания.

Промежуточные аттестации проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов.

В связи с переходом к концентрированному освоению программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, планируется проводить экзамены по учебным дисциплинам и экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено.

Практикоориентированность ОПОП без учета общеобразовательной подготовки составляет 66%, при нормативе ОПОП НПО 65-80%.

Учебный план регламентирует формы и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, в том числе наличие сессий.

#### 4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка осуществляется с учетом социального экономического профиля подготовки в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. №1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008г. №241 и от 30.08.2010г. №889) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 года № 03-1180)». На изучение дисциплин общеобразовательного цикла отводится 1759 часов, 293 часа - на увеличение профессиональной составляющей основной профессиональной образовательной программы с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Освоение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» и «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершаются военными сборами в количестве 35 часов, которые проводятся в каникулярное время после 4 семестра и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Согласно учебному плану обучающиеся получают общеобразовательную подготовку в первый и второй годы обучения.

При проведении занятий по учебным дисциплинам: «Иностранный язык», «Физическая культура», а также во время проведения практических занятий по «Информатике и ИКТ» при наполняемости группы 20 человек и более осуществляется ее деление на 2 подгруппы.

Преподаватели техникума оценивают качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Промежуточная аттестация представлена дифференцированными зачетами и экзаменами. Экзамены проводятся по следующим дисциплинам:

- русский язык (4 семестр);
- математика (4 семестр);
- экономика, право – комплексный, с учетом профильности (3 семестр).

Комплексный экзамен в учебном плане обозначен э\*.

#### 4.2. Формирование вариативной части ОПОП

С целью повышения качества овладения видами профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер вариативная часть ОПОП в количестве 144 аудиторных часов распределена на общепрофессиональные дисциплины и МДК профессиональных модулей:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 8 часов;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – 4 часа;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – 12 часов;
- ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности – 16 часов;
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности – 8 часов;
- МДК. 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 8 часов;
- МДК. 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 14 часов;
- МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов - 12 часов;
- МДК. 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 10 часов;
- МДК. 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 12 часов;
- МДК. 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 12 часов;
- МДК. 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков – 10 часов;
- МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 18 часов.

#### 4.3. Формы проведения консультаций

Формы консультаций с обучающимися: устные, письменные, групповые, индивидуальные.

#### 4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

В учебном плане определены следующие формы промежуточной аттестации при освоении ОПОП:

- э (экзамен);
- э\* (комплексный экзамен);
- дз (дифференцированный зачет);
- з (зачет).

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов -10.

В учебном плане имеются учебные дисциплины, которые осваиваются в течение нескольких семестров, поэтому для оценивания знаний и умений обучающихся используются текущие формы контроля, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины или профессионального модуля.

При освоении программ профессиональных модулей итоговой аттестацией по ПМ является экзамен (квалификационный), проверяющий готовность к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии «Повар, кондитер». Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

#### 4.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы, состоящей из выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы) (1 неделя). Обязательные требования:

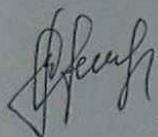
- тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;
- выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже 2 квалификационного уровня по квалификациям: «Повар», «Кондитер».

Примерная тематика выпускной квалификационной работы:

1. Технологический процесс приготовления бутерброда, рыбы жареной с гарниром и торта
2. Технологический процесс приготовления винегрета, пельменей и торта
3. Технологический процесс приготовления сельди с гарниром, запеканки картофельной и торта
4. Технологический процесс приготовления закуски из яиц, зраз картофельных и торта
5. Технологический процесс приготовления салата, биточков рисовых и торта
6. Технологический процесс приготовления салата, котлет с гарниром и торта
7. Технологический процесс приготовления канапе, плова и торта
8. Технологический процесс приготовления салата, плова сладкого и торта
9. Технологический процесс приготовления канапе, макарон запеченных и торта
10. Технологический процесс приготовления салата, рыбы под маринадом и торта
11. Технологический процесс приготовления салата, голубцов овощных и торта
12. Технологический процесс приготовления рыбы запеченной, яблок фаршированных и торта
13. Технологический процесс приготовления жаркого, десерта из сметаны и торта
14. Технологический процесс приготовления дулмы, желе и торта
15. Технологический процесс приготовления рыбы в тесте, крема и торта

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Донской техникум управления и предпринимательства», освоивших основные профессиональные программы начального профессионального образования.

Учебный план составлен:  
Зам. директора по УР



И. А. Маринич