



План одобрен:

Педагогическим советом

протокол № 12

31.08.2010

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения (организации)

государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области

"Донской техникум управления и предпринимательства"

для подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по

профессии **34.2 ПОВАР, КОНДИТЕР**

на базе **основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования** форма обучения **очная**

срок обучения **3 года** уровень квалификации **3** ОСТ по профессии **ОСТ 9 ПО 02.34.2-2002** рег номер ОУ **105078**

профиль **социально-экономический** учебный план разработан в соответствии с **Профилем общеобразовательной подготовки**

### 1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс обучения	Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 ноя - 5 дек	6-12	13-19	20-26	27 дек - 2 янв	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июля - 3 авг	4-10	11-17	18-24	25-31													
И	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	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
В																						К	К																																		
И																																																									
В																						К	К																																		
И																																																									
В																																																									
И																																																									
В																																																									

- Теоретическое обучение
- Производственная практика
- Итоговая аттестация (проводится за счет времени, отводимого на производственную практику)
- Непрерывное производственное обучение
- Смешанное обучение (теоретическое и производственное)
- Экзамены
- Праздничные дни
- Каникулы
- Неделя отсутствует

### 2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

№ п/п	Теоретическое обучение						Производственное обучение						Производственная практика										Всего за курс	Количество групп	Количество слушателей										
	1-й п/п		2-й п/п		Всего		1-й п/п			2-й п/п			Всего			1-й п/п		2-й п/п		Итоговая аттестация		Всего				1-й п/п	2-й п/п	Экзамены	Консультации	Каникулы	Празд. дни				
	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс	млн	тыс										млн	тыс	млн	тыс
I	17.0	510	22.0	528	39	1038	102				366												17.0	22.0	1.0	24	60	180	11.0	1.0	1.0	52.0	1488	1	25
II	17.0	442	19.0	494	36.0	936	204			228			432			2.0	72				2	72	17.0	21.0	2.0	60	180	11.0	1.0	1.0	52.0	1680			
III	17.0	340	10.0	260	27.0	600	306			120			426			11.0	396	1.0	36	12	432	17.0	22.0	1.0	24	110	2.0	1.0	1.0	43.0	1592				
Итого	51.0	1292.0	51.0	1282.0	102.0	2574.0	612.0						1224.0			13.0	468.0	1.0	36.0	14.0	504.0	51.0	65.0	4.0	108.0	360.0	24.0	3.0	3.0	147.0	4760.0	1	25		

Индекс	Цели, Курсы, Предметы	По курсам		Часы по ДСТ	ГРУП						В ГРУП						В КУРС						
		Экз. мес.	Зач. ты		по РУП		17 нед.		22 нед.		Часы	17 нед.		21 нед.		Часы	17 нед.		21 нед.		Часы		
					в т.ч. в л.р.	по 17 нед.		по 22 нед.		в т.ч. в л.р.		по 17 нед.		по 21 нед.			в т.ч. в л.р.	по 17 нед.		по 21 нед.			
						по РУП	в т.ч. в л.р.	по 17 нед.	по 22 нед.			по 17 нед.	по 21 нед.	по 17 нед.	по 21 нед.			по 17 нед.	по 21 нед.				
<b>А</b>	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>	10	14	4436	4436	4448	1688	678	748	1419	693	678	648	/ 72	1636	600	612	360	/ 336	1602	585		
<b>А.ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	5	6	1628	1672	1420	267	323	392	678	89	238	247		446	68	170	100		268	110		
<b>А.П</b>	<b>Гуманитарный цикл</b>	3	3			811	192	170	176	348	74	183	182		306	68	102	60		180	60		
<b>А.П.1</b>	Литература	2		195	195	195		3	1	70	4	3		1	125								
<b>А.П.2</b>	Русский язык	2		78	78	78		1	1	42	1	1		36									
<b>А.П.3</b>	История	1		117	117	117		3	3	117													
<b>А.П.4</b>	Обществознание	3		78	78	78						1		78		2	1			42			
<b>А.П.5</b>	Право	3		100	100	100						1		36		2	3			64			
<b>А.П.6</b>	Физическая культура	3		156	204	204	192	2	2	78	74	2	2	72	68	2	2			54	50		
<b>А.П.7</b>	География	1		39	39	39		1	1	39													
<b>А.П.8</b>	Иностранный язык	2		150	156	160	180	2	2	78	78	2	2	72	72								
<b>А.ОБ</b>	<b>Основы безопасности жизнедеятельности</b>	1		39	39	39		1	1	39													
<b>А.ЕН</b>	<b>Естественнонаучный цикл</b>	2	1			678	78	134	154	290	16	88	95		180		68	40		108	60		
<b>А.ЕН.1</b>	Математика	2		273	312	278		3	2	85	5	5	5		180								
<b>А.ЕН.2</b>	Информатика и ИКТ	3		85	195	108	60										4	4		108	60		
<b>А.ЕН.3</b>	Естествознание	1		185	195	195	18	5	5	195	15												
<b>А.П</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	6	8	2248	2828	2490	1415	265	396	651	414	340	399	/ 72	811	632	442	190	/ 396	1028	468		
<b>А.ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	1				119	30						38		38	8	51	30		81	22		
<b>А.ОП.1</b>	Экономика отрасли и предприятия	3		117	156	119	30						2		38	8	3	3		81	22		
<b>А.П.О</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	5	7			2371	1385	255	396	651	414	340	361	/ 72	773	624	391	160	/ 396	947	447		
<b>А.Б</b>	<b>Базовый курс</b>	3	4			1455	1009	288	396	651	414	323	342		665	468	119	20		139	157		
<b>А.Б.1</b>	Товароведение пищевых продуктов	2		73	73	73	12	2	1	66	10	1			17	2							
<b>А.Б.2</b>	Основы калькуляции и учета	2		38	38	38	20						2		38	20							
<b>А.Б.3</b>	Организация производства предприятий общественного питания	3		37	37	37	6										1	2		37	6		
<b>А.Б.4</b>	Оборудования предприятий общественного питания	2		82	82	82	14	2	1	66	10	1	1		38	4							
<b>А.Б.5</b>	Основы философии питания, санитарии и гигиены	1		34	34	34	2			34													
<b>А.Б.6</b>	Кулинария (Основы)	2		143	143	143	30	3	1	73	16	3	1		70	14							
<b>А.Б.7</b>	Технология приготовления мучных кондитерских изделий (основы)	2		138	138	138	28	3	3	66	12	2	2		72	16							
<b>А.Б.8</b>	Производственное обучение			900	900	900	900	6	12	366	366	12	12		432	432	6			102	102		
<b>А.Б.Р</b>	<b>Национально-региональный компонент</b>	3				72	6													70	72		
<b>А.Б.Р.1</b>	Основы предпринимательской деятельности	3		40	40	40	6													4	40		
<b>А.Б.Р.2</b>	Кондитерские изделия Северного Кавказа	3		32	32	32														3	32		
<b>А.ОК</b>	<b>Специальный курс</b>	2	1			876	376					17	19	/ 72	108	36	272	140	/ 396	806	340		
<b>А.ОК.1</b>	Кулинария (специализация)	3		44	44	44	8													2	1		
<b>А.ОК.2</b>	Технология приготовления мучных кондитерских изделий (специализация)	3		44	44	44	8													2	1		
<b>А.ОК.3</b>	Специальное рисование и лепка	3		36	36	36	36					1	1		36	36							
<b>А.ОК.4</b>	Производственное обучение			324	324	324	324													12	12		
<b>А.ОК.5</b>	Производственная практика			468	468	468									36	72				36	306		
	Консультации			380	360	360				60					180						110		
	Экзамены			108	108	108				24					60						24		
<b>Б</b>	<b>ПРЕДМЕТЫ ПО ВЫБОРУ</b>			234	234	180		34	44	78	78	34	38		72	72							
	Итого А+Б							488	1838	612	792	1468	681	612	684	/ 72	1608	672	612	360	/ 396	1802	688
<b>В</b>	<b>ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ</b>			234	234	180		17	22	39	39	34	38		72	38	34	30			84		
<b>В.1</b>	Кулинария (основы)			34				1,00	1,00				2,00		2,00					2,00	2,00		
<b>В.2</b>	Основы безопасности жизнедеятельности			72	38							2	2		72	38	2	2			54		
<b>В.3</b>	Поварная деятельность			29			1	1	1	30													
	Итого А+Б+В	9	14	4904	4904	4763	1726	629	814	1627	801	648	723	/ 72	1680	710	646	380	/ 396	1838	883		
	Итого А+Б							488	1838	612	792	1468	681	612	684	/ 72	1608	672	612	360	/ 396	1802	688
	Итого А+Б+В							488	1838	612	792	1468	681	612	684	/ 72	1608	672	612	360	/ 396	1802	688





## 5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К РАБОЧЕМУ УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Рабочий учебный план разработан для подготовки квалифицированных рабочих по профессии НПО ОСТ 9 ПО 02.34.2-2002 "Повар, кондитер" со сроком обучения 3 года на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования. Основанием для составления данного плана являются следующие документы:

1. ОСТ 9 ПО 02.34.2.-2002. Стандарт Российской Федерации начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" со сроком обучения 3 года на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.  
2. Приказ № 1312 от 09.03.2004г. "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования".

3. Рекомендации по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования (Письмо МО РФ от 29.05.2007г. № 03-1180).

Уровень квалификации выпускников: повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда.

При проведении занятий по иностранному языку, информатике и ИКТ (практические занятия), физической культуре (при наличии разнополых учащихся) предусмотрено деление учебной группы на 2 подгруппы при наполняемости 20 и более человек.

Содержание учебного предмета гуманитарного цикла "Экономика" выдается интегрированно в рамках предмета общепрофессионального цикла "Экономика отрасли и предприятия"

Теоретическое обучение чередуется с учебной практикой (производственным обучением). Учебная практика (производственное обучение) осуществляется на базе техникума. Учебная практика (производственное обучение) распределена следующим образом: по профессии "Повар" на 1 и 2 курсе в 1 и 2 полугодии в количестве 6 часов в неделю (базовый курс), на 3 курсе в 1 полугодии 6 часов в неделю (специальный курс), по профессии "Кондитер" на 1 курсе во 2 полугодии, на 2 курсе 1 и 2 полугодие, на 3 курсе 1 полугодие в количестве 6 часов в неделю (базовый курс), на 3 курсе в 1 полугодии 6 часов в неделю (специальный курс).

Предусмотрена непрерывная производственная практика на 2-ом курсе во втором полугодии по профессии "Повар" в количестве 72 часов (2 недели) и на 3-ем курсе во втором полугодии по профессии "Повар" - 144 часов (4 недели), по профессии "Кондитер" - 252 часов (7 недель) на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Планирование, организация и проведение учебной практики (производственного обучения) и производственной практики регламентируется соответствующим локальным актом.

Национально-региональный компонент учтен отдельными темами в предметах "Кулинария", "Оборудование предприятий общественного питания" и предметами: "Специальное рисование и лепка", "Основы предпринимательской деятельности", "Кондитерские изделия Северного Кавказа".

Факультативы представлены предметами: "Пожарная безопасность", "Основы безопасности жизнедеятельности", где из общего количества часов на учебные сборы для юношей отводится 38 часов, "Кухня народов мира".

Итоговая аттестация по русскому языку и литературе проводится в форме комплексного экзамена.

Итоговая государственная аттестация выпускников по профессии проводится в соответствии с регламентирующим данную процедуру локальным актом техникума.

Итоговая аттестация по общеобразовательным предметам осуществляется на основании "Положения о порядке проведения аттестации по предметам общеобразовательного и профессионального циклов и переводе на следующий курс обучающихся по программам начального профессионального образования государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области "Донской техникум управления и предпринимательства" с учетом "Положения о формах и порядке проведения государственной (итоговой) аттестации обучающихся, освоивших основные общеобразовательные программы среднего (полного) общего образования" (приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2008 года №362).

## 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ

№	Код	Профессия НПО	Профессия по ОК 016-94	Ступень квалификации	Срок обучения	Уровень квалификации (разряд)
1	34.2	ПОВАР, КОНДИТЕР	Кондитер	3	3 года	3-4
2			Повар	3	3 года	3-4

## 7. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ) ПРАКТИКА

№	Наименование	Курс	Неделя	Часов
1	Производственная практика на получение профессии "Повар"	2	2	72
2	Производственная практика на получение профессии "Повар" и "Кондитер"	3	11	396

## 8. ИТОГОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1 этап - выполнение выпускных квалификационных работ по профессиям "Повар" и "Кондитер"

2 этап - защита письменной экзаменационной работы

## 9. СОСТАВИТЕЛИ

Заместитель директора по УПР

Н.Д. Степкова

Заместитель директора по УМР

Т.В. Радченко