

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Емельяновского  
дорожно-строительного  
техникума

В.П.Калачев

Приказ № \_\_\_\_\_ п от \_\_\_\_\_

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
"Емельяновский дорожно-строительный техникум"  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль: естественнонаучный

### Календарный учебный график

сентябрь				29.09-05.10	октябрь			27.10-02.11	ноябрь				декабрь				29.12-04.01	январь			26.01-01.02	февраль			23.02-01.03	март				30.03-05.04	апрель			27.04-03.05	май				июнь				КУРСЫ				
01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		05-11	12-18	19-25		02-08	09-15	16-22		02-08	09-15	16-22	23-29		06-12	13-19	20-26		04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28					
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					
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	1	
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	2
П	П	П	П	П	П	П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	П	П	П	П	П	ПА	ПА	ПА	ПА	3

Т - теоретическое обучение, У - учебная практика, П - производственная практика, К - каникулы, ПА - промежуточная аттестация, ГИА - государственная итоговая аттестация

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	35	6	0	0	0	11	52
2 курс	31,2	6,8	0	3	0	11	52
3 курс	8,8	15,2	13	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>28</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

**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)											Итого за 3 курс
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		Итого за 1 курс	2 курс		Итого за 2 курс	3 курс					
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		5 семестр		6 семестр			
							17 недель	24 недели		17 недель	21 неделя		7 недель	9 недель	15 недель	6 недель		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4/7/3</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>407</b>												
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,-Э	444	148	296	0	68	92	160	68	68	136	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,-ДЗ	261	87	174	0	34	46	80	34	60	94	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	-,-,-Э	408	136	272	0	68	68	136	68	68	136	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	История	-ДЗ	258	86	172	0	68	104	172	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3	360	120	240	240	52	72	124	52	64	116	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	-ДЗ	108	36	72	10	34	38	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	-,-,-Э	237	79	158	110	34	48	82	34	42	76	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-,-,-ДЗ	321	107	214	12	34	40	74	70	70	140	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	-,-,-ДЗ	294	98	196	24	34	48	82	34	80	114	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-ДЗ	258	86	172	0	0	0	0	68	104	172	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	-ДЗ	129	43	86	11	22	64	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/6/0</b>	<b>289</b>	<b>91</b>	<b>198</b>	<b>79</b>			<b>0</b>			<b>0</b>						<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	47	15	32	16	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	47	15	32	16	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	47	15	32	20	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические основы производственной деятельности	ДЗ	47	15	32	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	44	12	32	11	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	32
ОП.06	Эффективный поиск работы	ДЗ	57	19	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	38
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/15/2</b>	<b>2106</b>	<b>216</b>	<b>1890</b>	<b>1630</b>												
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/15/2</b>	<b>2106</b>	<b>216</b>	<b>1890</b>	<b>1630</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>0/2*/1*</b>	<b>118</b>	<b>14</b>	<b>104</b>	<b>86</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	46	14	32	14	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-	36	0	36	36	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>0/3*/1*</b>	<b>157</b>	<b>17</b>	<b>140</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	49	17	32	16	0	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ*	72	0	72	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>0/3*/1*</b>	<b>190</b>	<b>14</b>	<b>176</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	46	14	32	12	0	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	108	0	108	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>0/3*/1*</b>	<b>118</b>	<b>14</b>	<b>104</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	46	14	32	12	0	0	0	32	0	32	0	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	русского языка и литературы
2.	истории
3.	математики
4.	информатики
5.	физики и химии
6.	технологии кулинарного производства
7.	технологии кондитерского производства
8.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1.	микробиологии, санитарии и гигиены
2.	товароведения продовольственных товаров
3.	технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Мастерские:</b>
1.	учебный кулинарный цех
2.	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	стрелковый тир или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	актовый зал

### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Емельяновский дорожно-строительный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29749 260807.01 Повар, кондитер, с учетом изменений внесенных приказом Минобрнауки России № 390 от 09.04.2015 г.

Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования с получением среднего общего образования со сроком обучения 2 года 5 месяцев.

Согласно учебному плану предусматривается приобретение квалификаций: цветовод; рабочий зеленого хозяйства.

Обучение на всех курсах начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня.

Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий составляет 45 минут и группируется парами;
- при текущем контроле используется накопительная система оценивания, по пятибалльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии;
- учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно на 3 курсе.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ СПО по ППКРС с учетом естественнонаучного профиля, в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

На изучение общеобразовательного цикла отводится 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППКРС - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением ППКРС СПО в течение 1 и 2 курсов.

При проведении лабораторных, практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек, по дисциплине Информатика.

На экзамен за курс среднего общего образования выносятся следующие дисциплины: русский язык и математика – в письменной форме, информатика – в устной форме.

#### **4.2. Формирование вариативной части**

Для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей учебный план дает возможность расширения и (или) углубления подготовки. В связи с этим вариативная часть ППКРС в объеме 144 часов распределяется следующим образом (таблица):

Таблица. Распределение объема вариативной части

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Из вариативной части, час.		
		максимальной нагрузки	самостоятельная работа	обязательной аудиторной нагрузки
1	2	3	4	5
ОП.07	Эффективный поиск работы	57	19	38
ПМ.00	Профессиональные модули	159	53	106
<b>ВСЕГО</b>		<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

### 4.3. Формы проведения консультаций

Консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Часы, отведенные на консультации, распределяются между дисциплинами и профессиональными модулями, изучение которых заканчивается экзаменом.

### 4.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Дифференцированные зачеты и экзамены проводятся преимущественно в период зачетных недель (последняя неделя семестра).

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).

Дифференцированные зачеты по учебной практике и производственной практике и квалификационные экзамены помеченные "\*" проводятся одновременно.

### 4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Обучение заканчивается государственной итоговой аттестацией, которая включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификационный разряд и выдается документ государственного образца об уровне образования и (или) квалификации, заверяемый печатью образовательного учреждения.