



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области
«Свирский электромеханический техникум»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.07 Повар, кондитер**

Квалификация:

повар

кондитер

Форма обучения – очная.

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Свирский электромеханический техникум» разработан на основе:

- Закона об образовании (от 21.12.2012 №273-ФЗ)
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции 20 августа 2013г. регистрационный № 29749.

- Примерной основной профессиональной образовательной программой по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер (рецензия ФИРО 01-01-07/1252 от 26.12.2012 рег. № 715 от 24.12.2012);

- Постановления Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» (с изменениями на 4 марта 2011 года).

Учебный план составлен в соответствии:

- с «Разъяснениями по содержанию и структуре основных профессиональных образовательных программ по профессиям среднего профессионального образования», утвержденными распоряжением министерства образования Иркутской области № 934-мр от 18.08.11,

- с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования ,

- с Положением об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. Приказом министерства образования и науки РФ от 26 ноября 2009г. №674)

- Уставом ГБОУ СПО «Свирский электромеханический техникум»

Срок обучения по профессии СПО 19.01.07 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования 2 года 5 месяцев.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий: 1 сентября 2014 г.

Продолжительность рабочей недели составляет 6 дней и не превышает 36 часов обязательной аудиторной нагрузки для обучающихся 2, 3 курса; для обучающихся 1 курса 35 часов в неделю (в соответствии с п.2.6.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03 (с изменениями на 4.03.2011 года). Продолжительность занятия 45 минут.

Текущий контроль по дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В учебном плане предусмотрено проведение консультаций из расчета 100 часов консультаций в год. На третьем курсе обучения из расчета 5 месяцев количество консультаций - 50 часов. Консультации могут проводиться по усмотрению преподавателя в форме индивидуальных, групповых, письменных, устных занятий, которые не включаются в основное расписание, а проходят по самостоятельному графику, составляемому на каждый месяц.

Учебная практика проводится рассредоточено по каждому разделу модуля. Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом. После прохождения учебной практики, обучающиеся проходят концентрированно производственную

практику, закрепляя полученные теоретические и практические навыки в организациях и предприятиях города, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Прохождение производственной практики по каждому профессиональному модулю заканчивается экзаменом (квалификационным).

1.3. Общеобразовательный цикл

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ начального профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными программами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241). Профессия среднего профессионального образования 19.01.07 Повар, кондитер входит в перечень социально-экономического профиля общеобразовательной подготовки. Формируя общеобразовательный цикл учебного плана в соответствии с ФГОС нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 73 недели из расчета: теоретическое обучение -57 недель, промежуточная аттестация-3 недели, каникулярное время-13 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в количестве – 1657 час., оставшаяся часть часов – 395 час. распределена на увеличение профессиональной составляющей модулей основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.07 Повар, кондитер с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций. Общеобразовательный цикл представлен в учебном плане базисными и профильными. Общеобразовательная подготовка проводится параллельно с профессиональной подготовкой обучающихся и охватывает весь курс обучения. При изучении дисциплин общеобразовательной подготовки предусматривается ориентация на профессию, для чего формируются междисциплинарные связи с элементами общепрофессионального и профессионального цикла. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы. Знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов профессиональной образовательной программы СПО, а также за счет консультаций по предметам. При проведении лабораторно – практических работ группа делится на подгруппы численностью не менее 8 человек. Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме экзаменов по двум обязательным и одной профильной дисциплине: русский язык (2 семестр), математика (4 семестр), экономика (2 семестр).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС дает возможность расширения общепрофессиональной подготовки и углубления подготовки, определяемой содержанием основной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть использована 144 часа и 395 часов общеобразовательного цикла в полном объеме и утверждена решением педагогического совета техникума (протокол №5 от 19.05 2014 г.), на основании рекомендаций «Круглого стола» распределена следующим образом: на дисциплины общепрофессионального цикла —

В результате введения новых дисциплин общепрофессионального цикла, междисциплинарных курсов и углубления междисциплинарных курсов и обучающиеся овладеют новыми знаниями, умениями, профессиональными компетенциями.

МДК 01.02. Технологические расчёты приготовления блюд

ПК 1.3 Составлять калькуляционные и технологические карты для приготовления блюд.

МДК.03.02 Технология приготовления прозрачных и сладких супов, рыбных и сладких соусов.

ПК 3.5 Готовить и оформлять подачу прозрачных и сладких супов, рыбных и сладких соусов.

МДК.04.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.

ПК 4.5 Производить обработку нерыбных продуктов моря.

ПК 4.6 Готовить и оформлять простые блюда из нерыбных продуктов моря.

МДК.06.02 Основы технологии карвинга

ПК 6.5 Освоить методы и технику художественного вырезания овощей и фруктов

МДК.08.02 Художественное оформление тортов и пирожных

ПК 8.7 Готовить и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

По результатам изучения дисциплины «Технология поиска работы» обучающийся должен знать:

- понятие, функции, элементы рынка труда;
- виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
- методы поиска вакансий;
- технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем;
- основные правила подготовки и оформления резюме;
- требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
- требования различных профессий к человеку;
- способы построения отношений с людьми разного типа;
- понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации;
- понятие «карьера», виды карьеры;
- содержание и порядок заключения трудового договора;
- порядок разрешения трудовых споров.

должен уметь:

- ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
- определять профессиональную направленность собственной личности;
- находить источники информации о вакансиях;
- вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем;
- заполнять анкеты и опросники;
- подготавливать резюме;
- отвечать на возможные вопросы работодателя.

По результатам изучения дисциплины «Деловая культура» обучающийся должен знать:

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях.

должен уметь:

- общаться профессионально с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека.

По результатам изучения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен знать:

- понятие и сущность предпринимательской деятельности;
 - классификацию форм и видов предпринимательской деятельности;
 - понятие внутренней и внешней среды предпринимательства;
 - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
 - структуру и последовательность разработки бизнес-плана.
- должен уметь:
- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;
 - формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития области;
 - ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
 - формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
 - начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;
 - оформлять в собственность имущество;
 - формировать пакет документов для получения кредита;
 - проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
 - анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
 - обосновывать ценовую политику;
 - выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;
 - составлять бизнес-план на основе современных программных технологий.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по семестрам в виде дифференцированных зачетов, зачетов и экзаменов. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля. Экзамен по дисциплине или профессиональному модулю проводится по окончании их освоения. В день проведения экзамена учебные занятия не проводятся.

Последняя 1 неделя обучения III курса отводится для подготовки к государственной (итоговой) аттестации, которая включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа по профессии и письменная экзаменационная работа) и проводится на завершающем курсе обучения. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися профессиональных компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики. При подготовке к защите обучающиеся обеспечиваются консультативной поддержкой преподавателей и мастеров производственного обучения.

206 часов; на профессиональные модули — 331 час, раздел «Физическая культура» – 16ч,

Детальное распределение вариативной части ОПОП

Индекс	Дисциплина	I курс	II курс	III курс	Итого
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8			8
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8			8
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5			5
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	9			9
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности		36		36
ОП. 06	Технология поиска работы			50	50
ОП. 07	Деловая культура	42			42
ОП. 08	Основы предпринимательской деятельности		48		48
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	7			7
МДК.01.02	Технологические расчёты приготовления блюд		32		32
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		8		8
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		8		8
МДК.03.02	Технология приготовления прозрачных и сладких супов, рыбных и сладких соусов		32		32
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		8		8
МДК.04.02	Технология обработки сырья и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря		38		38
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			7	7
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		8		8
МДК.06.02	Основы технологии карвинга			42	42
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			8	8
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			15	15
МДК.08.02	Художественное оформление тортов и пирожных			42	42
	Итого:	72	203	262	537

**Перечень
кабинетов, лабораторий, мастерских**

№	Наименование
1	Кабинет математики
2	Кабинет русского языка и литературы
3	Кабинет иностранного языка
4	Кабинет социально-экономических дисциплин
5	Кабинет химических дисциплин
6	Кабинет физики
7	Кабинет информатики
8	Кабинет технической графики
9	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10	Кабинет технологии кулинарного производства
11	Кабинет технологии кондитерского производства
12	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
13	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
14	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
15	Учебный кулинарный цех
16	Учебный кондитерский цех
17	Открытый стадион
18	Библиотека
19	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
20	Актовый зал

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	40	0	0	1		11	52
II	24	6	9	2		11	52
III	11	12	14	2	2	2	43
Всего	75	18	23	5	2	24	147

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Формирование обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (ч)									Всего за период обучения
			максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная		1 курс		всего 1 курс	2 курс		всего 2 курс	3 курс		всего 3 курс	
					всего	Занятия в подгруппах	1 п/год 17 нед	2 п/год 23 нед		1 п/год 17 нед	2 п/год 22 нед		1 п/год 16 нед	2 п/год 2 нед		
0.00	Общеобразовательный цикл	4з/10дз/3э	2461,5	829	1641	446	510	656	1166	230	190	420	55	55	1641	
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины	2з/7дз/1э	1626	542	1084	386	306	420	726	164	139	303	55	55	1084	
ОДБ.01	Русский язык	-Э	117	39	78		34	44	78			0		0	78	
ОДБ.02	Литература	-,-,ДЗ	293	98	195		34	69	103	56	36	92		0	195	
ОДБ.03	Иностранный язык	-,-,ДЗ	216	72	144	156	34	46	80	24	24	48	16	16	144	
ОДБ.04	История	-,-,ДЗ	176	59	117		51	66	117			0		0	117	
ОДБ.05	Обществознание	-,-,ДЗ	117	39	78		34	44	78			0		0	78	
ОДБ.09	Естествознание	-,-,ДЗ	293	98	195	44	34	46	80	60	55	115		0	195	
ОДБ.11	География	-,-,-,3	59	20	39				0			0	39	39	39	
ОДБ.12	Физическая культура	-,-,ДЗ	252	84	168	170	51	69	120	24	24	48		0	168	
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,ДЗ	105	35	70	16	34	36	70			0		0	70	
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	2з/3дз/2э	836	279	557	60	204	236	440	66	51	117		0	557	
ОДП.14	Математика	-,-,ДЗ,-,Э	410	137	273		68	88	156	66	51	117		0	273	
ОДП.15	Информатика и ИКТ	-,-,ДЗ	135	45	90	60	34	56	90			0		0	90	
ОДП.17	Право	-,-,ДЗ	150	50	100		51	49	100			0		0	100	
ОДП.18	Экономика	-,-,Э	141	47	94		51	43	94			0		0	94	
ОДР.00	Дисциплины регионального компонента	0з/0дз/0э	51	17	34		34		34	0		0		0	34	
ОДР.01	История Иркутской области		51	17	34		34		34			0		0	34	
ОДР.02	Природа и экология родного края		0	0	0							0	42	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/3дз/2э	511	170	341	126	51	149	200	37	31	68	73	73	341	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,-,Э	60	20	40	16	14	26	40			0		0	40	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,-,Э	60	20	40	13		40	40			0		0	40	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	55	18	37	20	37		37			0		0	37	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,ДЗ	61	20	41	19		41	41			0		0	41	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,ДЗ	102	34	68	24				37	31	68		0	68	
ОП.06	Технология поиска работы	-,-,-,-,3	60	20	40	12						0	40	40	40	
ОП.07	Деловая культура	-,-,3	63	21	42	10		42	42			0		0	42	
ОП.08	Основы предпринимательской деятельности		50	17	33	12			0			0	33	33	33	

П.00	Профессиональный цикл	0 ₃ /14 _{дз} /8 _э	1607	284	2043	282			0	297	595	892	635	288	923	2043
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0 ₃ /2 _{дз} /1 _э	182	37	145	24			0	145	0	145			0	145
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	--ДЗ	59	20	39	14			0	39		39			0	39
МДК.01.02	Технологические расчёты приготовления блюд		51	17	34	10				34		34				
УП.01	Учебная практика	--ДЗ	36	0	36				0	36		36			0	36
ПП.01	Производственная практика		36	0	36				0	36		36			0	36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	0 ₃ /1 _{дз} /1 _э	132	20	112	16			0	112	0	112			0	112
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		60	20	40	16			0	40		40			0	40
УП.02	Учебная практика	---ДЗ	36	0	36				0	36		36			0	36
ПП.02	Производственная практика		36	0	36				0	36		36			0	36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0 ₃ /2 _{дз} /1 _э	216	36	360	24			0	40	140	180	180	0	180	360
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	--ДЗ	60	20	40	12			0	40		40			0	40
МДК.03.02	Технология приготовления прозрачных и сладких супов, рыбных и сладких соусов		48	16	32	12					32	32				
УП.03	Учебная практика	--ДЗ	72	0	36				0		36	36			0	36
ПП.03	Производственная практика		36	0	252				0		72	72	180		180	252
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0 ₃ /2 _{дз} /1 _э	189	39	330	24			0		186	186	144	0	144	330
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	---ДЗ	60	20	40	12			0		40	40			0	40
МДК.04.02	Технология обработки сырья и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря		57	19	38	12					38	38				
УП.04	Учебная практика	---ДЗ	36	0	36				0		36	36			0	36
ПП.04	Производственная практика		36	0	216				0		72	72	144		144	216
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0 ₃ /1 _{дз} /1 _э	181,5	24,5	301	16			0		157	157	144		144	301
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		74	25	49	16			0		49	49			0	49
УП.05	Учебная практика	---ДЗ	72	0	36				0		36	36			0	36
ПП.05	Производственная практика		36	0	216				0		72	72	144		144	216

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0 _з 2 _{дз} /1 _э	195	41	262	24			0		0	0	82		262	262
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	---,ДЗ	60	20	40	12			0			0	40		40	40
МДК.06.02	Основы технологии карвинга		63	21	42	12							42		42	42
УП.06	Учебная практика	---,ДЗ	36	0	72				0			0		72	72	72
ПП.06	Производственная практика		36	0	108				0			0		108	108	108
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0 _з 2 _{дз} /1 _э	132	20	112	12			0		112	112	0		0	112
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	---,ДЗ	60	20	40	12			0		40	40			0	40
УП.07	Учебная практика	---,ДЗ	36	0	36				0		36	36			0	36
ПП.07	Производственная практика		36	0	36				0		36	36			0	36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0 _з 2 _{дз} /1 _э	308	43	373	90			0	0	0	0	85	288	373	373
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	---,ДЗ	65	22	43	60			0			0	43		43	43
МДК.08.02	Художественное оформление тортов и пирожных		63	21	42	30			0				42		42	42
УП.08	Учебная практика	---,ДЗ	108	0	72				0			0		72	72	72
ПП.08	Производственная практика		72	0	216				0			0		216	216	216
ФК.00	Физическая культура	---,ДЗ	72	24	48	52			0	12	12	24	24		24	48
Всего			4630	1299	4059	854	595	805	1400	576	828	1404	787	288	1075	3879
ГИА	Государственная итоговая аттестация													1		
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 250 ч)			дисциплин и МДК				595	805		432	432		319			
			учебной практики							72	144		0			
			производственной практики							72	252		468	324		
Государственная (итоговая) аттестация			экзаменов					4			6		4			
Выпускная квалификационная работа			дифф. зачетов				1	7		4	5		8			
с 09.02.2015 по 15.02.2015 г.г. (1 нед.)			зачетов				1	1		1			1			