

Министерство образования и науки Пермского края

Утверждаю

директор

Швецов А.П.



Педагогическим Советом
Протокол № 08 от 30.06.2023

30.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уральский промышленный техникум" г.Красновишерска
Пермского края

наименование образовательного учреждения (организации)

начального профессионального образования

16675 ПОВАР, 12901 Кондитер

код

наименование профессии

лица с ОВЗ, не имеющие основного общего или среднего общего образования

На базе

квалификация: повар 3-го разряда кондитер 3-го разряда

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 1г 10м год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от _____ № _____

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры							Всего	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		ЦК
		Экз	Зач	ДифЗач	КП	КР	К	Другие		Сен 1	Сен 2	Сен 3	Сен 4	Сен 5	Сен 6	Сен 7	Сен 8	Сен 9	Сен А	
План																				
Факт																				
К.АЦ.01	Социальная и психологическая адаптация в обществе			2																
К.АЦ.02	Этика и психология общения			4																
К.АЦ.03	Адаптивная физкультура			3																
К.АЦ.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4																
К.ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			1																
К.ОП.02	Физиология питания			2																
К.ОИ.03	Товароведение продовольственных товаров			1																
К.ОИ.04	Оборудование и организация рабочего места			1																
К.ОП.05	Охрана труда			1																
К.ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			4																
К.ОП.07	Правовые основы в профессиональной деятельности			3																
К.ОП.08	История национальной кухни			3																
К.ОП.09	Сервировка стола			2																
К.ОП.10	Экологические основы природопользования			3																
К.ОИ.11	История Пермского края			2																
К.ОИ.12	Калькуляция и учет			4																
К.ОИ.13	Рисование и лепка			2																
ПМ.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"																			
К.МДК.01.01	Технология приготовления блюд (повар)	2																		
К.УП.01.01	Учебная практика			2																
К.П.01.01	Производственная практика			4																
К.П.01	Экзамен квалификационный	4																		
ПМ.02	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"																			
К.МДК.02.01	Технология приготовления блюд (кондитер)	4																		
К.УП.02.01	Учебная практика			4																
К.П.02.01	Производственная практика			4																
К.П.02	Экзамен квалификационный	4																		
К.	Защита выпускной квалификационной работы																			
К.	Проведение государственных экзаменов																			
*																				

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уральский промышленный техникум» г. Красновишерска Пермского края (ГБПОУ «УПТ») разработан в соответствии:

- ст. 73,74 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023),
- Приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940),
- Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. 20.04.2015 № 06-830вн.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2023

Учебный процесс организован следующим образом:

- Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Занятия проводятся в рамках пятидневной рабочей недели с продолжительностью занятий – 45 минут, при необходимости сгруппированных парами.
- Объём учебной нагрузки обучающегося при освоении ОПОП составляет 30 академических часов в неделю в период теоретического обучения и 36 часов в неделю во время прохождения учебной и производственной практик.

- Общая продолжительность каникул составляет на 1 курсе 11 недель, включая 2 недели зимних каникул и 2 недели на втором курсе в зимний период при сроке обучения 2 года.
 - Наполняемость групп обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - до 15 человек. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах (группа делится на две подгруппы)
 - Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, устные.
 - В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования в учебный план добавлен адаптационный цикл.
 - Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей, в лаборатории поваров, и реализуются рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями. Цели и задачи, программы и формы отчетности учебной практики определяются образовательным учреждением.
 - Формами проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет (дифференцированный зачет) и экзамен. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
 - Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
 - Зачеты и контрольные работы, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Контрольные работы, предусмотренные учебным планом, могут проводиться за счет учебного времени, отведенного на практические и лабораторные работы.
 - Завершающим этапом обучения является квалификационный экзамен, он включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах профессионального стандарта «повар».
- К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.