

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «УПТ»

Швецов А.П.

« 21 » августа 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
профессионального обучения

16675 ПОВАР

Срок обучения: 01.09.2022 – 30.06.2023

ПРИКАЗ Минобрнауки России от 2 июля 2013 г. N 513 «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, ПО КОТОРЫМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ»

Рассмотрен на заседании педагогического совета
ГБПОУ «УПТ»

/протокол № 1 от 31.08.2022/

Заместитель директора по учебной работе
Л.И.Кичигина

Форма обучения: **очная**

Срок обучения: **10 мес.**

Базовое образование: специальное (коррекционное), выпускников образовательных учреждений-воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ), не имеющих основного общего или среднего общего образования

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),
- 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 01.09.2022

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.
- Объем 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 2 недели зимних каникул.

- 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. На промежуточную аттестацию выносятся не более двух экзаменов в неделю для учебных дисциплин и МДК. 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.

1. График учебного процесса.

курсы	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь										
	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					
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У			К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	Э	А

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; У- учебная практика; П – производственная практика; обучение; Э – экзамены; К – каникулы. ИА – итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю и специальности	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
1 курс	28	11	0	1	1	2	43
Всего	28	11	0	1	1	2	43

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)					10 МЕСЦЕВ /28+11 НЕД/	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 сем. 15+2	2 сем. 13+3+6
					Всего занятий	в т.ч.			
						лекций, семинаров	лаборат и практ. занятий, практик		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		454	116	338	503	278	167	171
ОП. 04	Оборудование и организация рабочего места	ДЗ	57	19	38	30	8	0	38
ОП. 07	Основы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ДЗ	185	35	150	90	60	150	0
ОП. 10	Сервировка стола	З	48	16	32	12	20	0	32
ОП.14	Калькуляция и учет	ДЗ	51	18	33	17	16	0	33
ОП.15	Рисование и лепка	З	67	16	51	15	36	17	34
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	З	46	12	34	24	10	0	34
АЦ.00	Адаптационный цикл		176	32	144	20	144	58	66
АЦ.02	Этика и психология общения	З	60	12	48	20	28	28	20
АЦ.03	Адаптивная физкультура	З	40	0	40	0	40	10	10
АЦ.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ	76	20	56	0	56	20	36
П.00	Профессиональный цикл		848	105	358	571	170	189	117
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э			62	20	6	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ	39	13	26	20	6	26	0
	УП.01				36			36	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э			60	20	4	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп,	ДЗ	36	12	24	20	4	24	0

	бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста									
	УП.02				36			36	0	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э			62	20	6	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.	ДЗ	39	13	26	20	6	26	0	
	УП.03				36				36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э			94	18	4	0	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	ДЗ	33	11	22	18	4	22	0	
	УП.04				72			0	72	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э			96	20	4		0	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	ДЗ	36	12	24	20	4	24	0	
	УП.05				72				72	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э			164	60	32	67	25	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	ДЗ	112	20	92	60	32	67	25	
	УП.06				72				72	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э			128	70	22	0	92	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	ДЗ	116	24	92	70	22	0	92	
	УП.07				72				72	
	Физическая культура		218	74	144	0	144	36	36	
			1093	253	840			450	390	
ГИА	Итоговая аттестация – Инед. Квалификац. экзамен									
Консультации - 4 часа на одного обучающегося в год.					Всего в семестре		Дисциплин и МДК		450	390
							Учебной практики		72	324
							Экзаменов		1	2
							Диффер-ных зачетов		3	4
							Зачетов		1	4
							Кол-во часов в нед.		30	30