

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.

«20» июля

2021 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
основной профессиональной образовательной программы  
профессионального обучения

**16675 ПОВАР**

**Срок обучения: 01.09.2021 – 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 № 11 от 30.06.2021/

Заместитель директора по учебной работе  
Л.И.Кичигина

Форма обучения: **очная**

Срок обучения: **1 год 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 01.09.2019

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 - 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. 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	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	Т	Т				
II	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	Э	П	П	П	П	П	П	И 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>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	35	6	-	-	-	11	52
11 курс	28	5	6	1	1	2	43
Всего	63	11	6	1	1	13	95

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)					Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 курс		2 курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						лекций, семинаров	лаборат и практ. занятий, практик				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>1151</b>	<b>304</b>	<b>847</b>	<b>503</b>	<b>278</b>	<b>202</b>	<b>298</b>	<b>167</b>	<b>171</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	З	40	10	30	18	12	30	0	0	0
ОП. 02	Физиология питания	З	55	15	40	30	10	20	20	0	0
ОП. 03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	80	20	60	40	20	30	30	0	0
ОП. 04	Оборудование и организация рабочего места	ДЗ	119	30	89	65	24	30	21	38	0
ОП. 05	Охрана труда	З	46	16	30	20	10	10	20	0	0
ОП. 06	Безопасность жизнедеятельности	З	98	30	68	35	33	20	48	0	0
ОП. 07	Основы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ДЗ	185	35	150	90	60	0	0	40	110
ОП. 08	Правовые основы в профессиональной деятельности	ДЗ	56	26	30	20	10	0	30	0	0
ОП. 09	История национальной кухни	З	32	8	24	24	0	24	0	0	0
ОП. 10	Сервировка стола	З	72	24	48	24	24	0	16	32	0
ОП. 11	Экологические основы природопользования	З	42	10	32	22	10	0	32	0	0
ОП.12	Информатика и ИКТ	ДЗ	80	20	60	12	48	38	22	0	0
ОП.13	История Пермского края	З	44	12	32	20	12	0	32	0	0
ОП.14	Калькуляция и учет	ДЗ	80	20	60	30	30	0	27	33	0
ОП.15	Рисование и лепка	З	67	16	51	15	36	0	0	24	27
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	З	46	12	34	24	10	0	0	0	34
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>271</b>	<b>47</b>	<b>224</b>	<b>80</b>	<b>144</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>58</b>	<b>66</b>
АЦ.01	Социальная и психологическая адаптация в	З	95	15	80	60	20	36	44	0	0

	обществе										
АЦ.02	Этика и психология общения	З	60	12	48	20	28	0	0	28	20
АЦ.03	Адаптивная физкультура	З	40	0	40	0	40	10	10	10	10
АЦ.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ	76	20	56	0	56	0	0	20	36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>848</b>	<b>164</b>	<b>684</b>	<b>571</b>	<b>170</b>	<b>166</b>	<b>212</b>	<b>189</b>	<b>117</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Э			174	80	22	102	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд из овощей и грибов в кухне Урала”</i>	ДЗ	122	20	102	80	22	102	0	0	0
	<b>УП.01</b>				72			72	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Э			128	70	22	64	28	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в кухне Урала”</i>	ДЗ	116	24	92	70	22	64	28	0	0
	<b>УП.02</b>				36			0	36	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Э			98	40	22	0	62	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд супов и соусов в кухне Урала”</i>	ДЗ	80	18	62	40	22	0	62	0	0
	<b>УП.03</b>				36			0	36	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Э			194	100	22	0	122	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд из рыбы в кухне Урала”</i>	ДЗ	150	28	122	100	22	0	122	0	0
	<b>УП.04</b>				72			0	72	0	0
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Э			194	100	22	0	0	122	0

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления блюд из мяса и домашней птицы в кухне Урала”</i>	ДЗ	152	30	122	100	22	0	0	122	0
	УП.05				72					72	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Э			164	60	32	0	0	67	25
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления холодных блюд и закусок в кухне</i>	ДЗ	112	20	92	60	32	0	0	67	25
	УП.06				72					72	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Э			128	70	22	0	0	0	92
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков. <i>Дополнительная тема: “Особенности приготовления сладких блюд и напитков в кухне Урала”</i>	ДЗ	116	24	92	70	22	0	0	0	92
	УП.07				36					36	
	Физическая культура		<b>218</b>	<b>74</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>				396			72	144	72	108
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>				216						216
			<b>2488</b>	<b>589</b>	<b>1899</b>			<b>450</b>	<b>600</b>	<b>450</b>	<b>390</b>
<b>ГИА</b>	<b>Итоговая аттестация – 1неделя</b> Квалификационный экзамен										
Консультации - 4 часа на одного обучающегося в год.						Всего в семестре	Дисциплин и МДК	450	600	450	390
							Учебной практики	72	144	72	108
							Производственной практики	0	0	0	216
							Экзаменов	1	3	1	2
							Дифференцированных зачетов	1	6	3	4
							Зачетов	2	5	1	4
							Количество часов в неделю	30	30	30	30