

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» август 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
профессионального обучения

16675 НОВАР

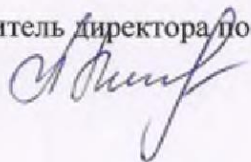
Срок обучения: 01.09.2017 – 30.06.2019

/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 МО педагогов
ГБПОУ «УПТ»

/протокол № 10 от 20.06.2019/

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	Т	Т	Т	У	У	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	П	П	П	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				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1151	304	847	503	278	202	298	167	171
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
АЦ.00	Адаптационный цикл		271	47	224	80	144	46	54	58	66
АЦ.01	Социальная и психологическая адаптация в	ДФК	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
П.00	Профессиональный цикл		848	164	684	571	170	166	212	189	117
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	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
	УП.01				72			72	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	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
	УП.02				36			0	36	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	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
	УП.03				36			0	36	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	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
	УП.04				72			0	72	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	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	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	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	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	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		218	74	144	0	144	36	36	36	36
УП	Учебная практика				396			72	144	72	108
ПП	Производственная практика				216						216
			2488	589	1899			450	600	450	390
ГИА	Итоговая аттестация – 1неделя 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

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии повар

ОКПР № 166752 по ОК- 016 -94
Квалификация: Повар 2 разряда

код и наименование профессии

<i>№</i>	<i>Наименование</i>
1	Кабинеты:
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	общепрофессиональных дисциплин
2	Лаборатории:
	Учебная лаборатория
3	Спортивный комплекс:
	спортивный зал
4	Залы: библиотека, актовый зал,