

Утверждаю

Директор

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Свердловской
области «Талицкий лесотехнический колледж
им.Н.И.Кузнецова»

С.И. Ляшок

"01" сентября 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы производственного обучения-
адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями
здоровья: программы профессиональной подготовки
16675 Повар
для выпускников, имеющих базовое образование - специальное (коррекционное) VIII типа
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области
"Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова"

гр.ПВ (2021 - 2023 гг.)

Квалификация: повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев

На базе специального (коррекционного) VIII типа образования

Профиль получаемого профессионального

образования естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	20	20	0	1	0	11	52
II курс	12	5	23	0	1	2	43
Всего	32	25	23	1	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам			
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс	
					всего занятий	в том числе	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр 16 недель	2 семестр 4 недели	3 семестр 12 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О.00	Общеобразовательный цикл	2/1	279	93	186	120	0	158	28	0	0
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	2/1	279	93	186	120	0	158	28	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	48	16	32	20	0	32	0	0	0
ОУД.02	Родная литература		85	28	57	40	0	57	0	0	0
ОУД.03	Математика	- , ДЗ	94	32	62	40	0	34	28	0	0
ОУД.04	Введение в профессию	ДЗ	52	17	35	20	0	35	0	0	0
А.00	Адаптационный учебный цикл	0/0	267	89	178	106	0	32	0	146	0
A.01	Основы интеллектуального труда	-	48	16	32	20	0	32	0	0	0
A.02	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии	-	48	16	32	20	0	0	0	32	0
A.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-	48	16	32	20	0	0	0	32	0
A.04	Коммуникативный практикум	-	75	25	50	26	0	0	0	50	0
A.05.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-	48	16	32	20	0	0	0	32	0
П.00	Профессиональный цикл	14/0	978	326	652	472	0	320	80	252	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/0	291	97	194	164	0	120	10	64	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	26	0	32	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	26	0	32	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , ДЗ	99	33	66	60	0	56	10	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	26	0	0	0	32	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	26	0	0	0	32	0
ПМ.00	Профессиональные модули	9/0	687	229	458	308	0	200	70	188	0
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	405	135	270	188	0	200	70	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	104	34	70	54	0	70	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	106	36	70	54	0	70	0	0	0
МДК.01.03	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	90	30	60	40	0	60	0	0	0
МДК.01.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	105	35	70	40	0	0	70	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ			680	0	0	0	680	0	0

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная			I курс		II курс	
						в том числе	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр 16 недель	2 семестр 4 недели	3 семестр 12 недель	4 семестр 0 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			360	0	0	0	0	0	360	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК	282	94	188	120	0	0	0	188	0	
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	282	94	188	120	0	0	0	188	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			170	0	0	0	0	170	0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			468	0	0	0	0	0	468	
ФК .00	Физическая культура (лечебная физическая культура)	ДЗ	108	36	72	68		34	28	10		
	Всего:	16/1	1632	544	1088	766	0	544	136	408	0	
	Количество часов в неделю							34	34	34	0	
УП.00	Учебная практика				23*36=828 час			0	20н	5н.	0	
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)				23*36=828 час			0	0	0	23н.	
ПА.00	Промежуточная аттестация	1 н.						1 н.	-	-	-	
ИА.00	Итоговая аттестация (квалификационные экзамены)										1н.	
ИА.01	Квалификационные экзамены										1 н.	
ВК.00	Время каникулярное								11 н.	2н.		
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в учебном году					Всего:	дисциплин и МДК	544	136	408	0		
						учебной практики	0	680	170	0		
						производст. практики	0	0	0	828		
						экзаменов	1	0	0	0		
						дифф. зачетов	6	4	4	2		
					зачетов	0	0	0	0			

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе производственного обучения

№	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Основы интеллектуального труда
4	Психологии личности и профессионального самоопределения
5	Коммуникативного практикума
6	Социальной адаптации и основ социально-правовых знаний
7	Экономических и правовых основ производственной деятельности
8	Безопасности жизнедеятельности
9	Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
10	Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров
11	Охраны труда
	Лаборатории
1	Информатики и ЭВМ
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технического оснащения и организации рабочего места.
5	Учебный цех.
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Место для стрельбы
	Залы
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в интернет
3	Актный зал

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Повар» государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова» разработан на основе требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015 года № 06-830вн, письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 "О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования"; информационно-методического письма Министерства образования и науки Российской Федерации ФГАУ "ФИРО" № 01-00-05/925 от 11.10.2017; Приказа Минобрнауки России от 29.06.2017 г. №613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413", Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014)" Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", письма Минобрнауки России от 05.04.1999 № 16-52-59ин/16-13 "О рекомендациях по организации промежуточной аттестации студентов в образовательных учреждениях среднего профессионального образования", Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573).
2. Продолжительность учебной недели - пятидневная.
3. Продолжительность занятий составляет 45 мин., занятия группируются парами.
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 51 академический час в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 34 академических часа в неделю. Объем часов учебной практики также составляет 34 часа в неделю.
5. Формы проведения текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, письменные и т.п.) определяются преподавателем и согласуются с цикловыми комиссиями.
6. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.п.) определяются преподавателем и согласуются с цикловыми комиссиями. Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в учебном году.
7. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.
8. По учебным дисциплинам "Русский язык" и "Родная литература" предусмотрен комплексный экзамен.
9. Экзамены квалификационные по профессиональным модулям являются формой итоговой аттестации и проходят в виде выполнения теоретического задания и практической работы (по двум модулям одновременно).
10. При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством от 16 до 18 лет - 6 часов в день (36 часов в неделю).

Формирование вариативной части ППО

Объем вариативной части циклов ППО обязательной учебной нагрузки составляет 144 часа.

На основании решения цикловой комиссии протокол № 1 от 31.08. 2021 г., согласования с работодателем (прилагается).

Вариативная часть распределена следующим образом: 144 часа на профессиональный модуль.			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	часа
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	144	часа

Согласовано:

на цикловой комиссии

С.А. Яковенко

Председатель правления ПО "Талицкое"

О.Ю. Пономарёва

