

УТВЕРЖДАЮ.

Директор ГБПОУ "Западнодвинский  
технологический колледж им. И.А. Ковалева

Новиков Р.М.



29 августа 2023 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки  
ГБПОУ "Западнодвинский технологический колледж им. И.А. Ковалева"  
по профессии

**16675 Повар**

Квалификация: повар 2 разряда

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 1 год 10 месяцев

на базе адаптированной основной общеобразовательной программы  
без получения среднего общего образования

Дата начала обучения: 01.09. 2023 года

### 1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	30	7	3	1		11	52
II курс	23	7	9	1	1	2	43
<b>итого</b>	<b>53</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

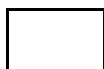
### 1. Календарный график учебного процесса 16675 Повар

### 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

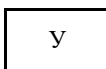
Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего																				
	1 7	8 14	15 21	22 28	29.IX - 5.X	6 12	13 19	20 26	27.X - 2.XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29.XII - 4.I	5 11	12 18	19 25	26.I - 1.II	2 8	9 15	16 22	23.II - 1.III	2 8	9 15	16 22	23.III - 5.IV	6 12	13 19	20 26	27.IV - 3.V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29.VI - 5.VII	6 12	13 19	20 26	27.VII - 2.VIII	3 9									10 16	17 23	24 31																	
	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	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																								
1															У	У	У	К	К																		У	У	У	У	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	1	30	7	3	1		11	52																
2															У	У	У	К	К										У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г										2	23	7	9	1	1	2	43															
																																																				<b>Итого</b>	<b>53</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>																	

Обозначения:

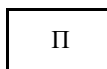
Теоретическое обучение



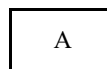
Учебная практика



Производственная практика



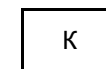
Промежуточная аттестация



Государственная итоговая аттестация



Каникулы



## 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс	
						Обучение по дисциплинам, час.		Практики	1 семестр 17 недель			2 семестр 23 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недели	
						Всего	Теоретические занятия								Лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	<b>Объем образовательной программы</b>			<b>2460</b>		<b>1590</b>	<b>1002</b>	<b>588</b>	<b>780</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>510</b>	<b>690</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>928</b>		<b>928</b>	<b>722</b>	<b>206</b>				<b>220</b>	<b>286</b>	<b>256</b>	<b>166</b>
ОП.01	Основы безопасности жизнедеятельности		3	86		86	80	6				22	20	44	
ОП.02	Рисование и лепка		3	62		62	22	40				20	10	32	
ОП.03	Этика и психология общения		4	52		52	40	12						22	30
ОП.04	Профессиональная деловая культура		4	52		52	40	12						12	40
ОП.05	Охрана труда		2	26		26	20	6				10	16		
ОП.06	Живой мир (ботаника, география, экология, биология)		2	112		112	94	18				56	56		
ОП.07	Основы экономики отрасли и предприятия		4	92		92	92						48		44
ОП.08	Основы физиологии питания санитарии и гигиены		3	118		118	118					28	34	56	
ОП.09	Оборудование предприятий общественного питания		3	92		92	72	20				28	34	30	
ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания		4	118		118	88	30				28	34	30	26
ОП.11	Основы калькуляции и учета		4	118		118	56	62				28	34	30	26
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>			<b>234</b>		<b>234</b>	<b>112</b>	<b>122</b>				<b>76</b>	<b>86</b>	<b>40</b>	<b>32</b>
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (включая адаптацию на рынке труда)		4	52		52	42	10						30	22
АД.02	Психологически адаптированная практическая программа (психология, логопедия, чтение, письмо)		2	120		120	60	60				56	64		
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии		4	62		62	10	52				20	22	10	10
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>998</b>		<b>998</b>	<b>168</b>	<b>50</b>	<b>780</b>			<b>160</b>	<b>250</b>	<b>158</b>	<b>430</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья, приготовление блюд</b>			<b>998</b>		<b>998</b>	<b>168</b>	<b>50</b>	<b>780</b>			<b>160</b>	<b>250</b>	<b>158</b>	<b>430</b>
МДК.01.01	Кулинария		4	218		218	168	50				70	40	68	40
УП.01	Учебная практика	2,4		420		420			420			90	120	90	120
ПП.01	Производственная практика		2,4	360		360			360				90		270
<b>АФК.00</b>	<b>Адаптивная физическая культура</b>			<b>210</b>		<b>210</b>		<b>210</b>				<b>54</b>	<b>68</b>	<b>56</b>	<b>32</b>
АФК.01	Физическая культура		4	210		210		210				54	68	56	32
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>60</b>						<b>60</b>			<b>30</b>		<b>30</b>
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>			<b>30</b>							<b>30</b>				<b>30</b>
КВэ	Квалификационный экзамен (Выпускная практическая квалификационная работа и теоретические знания)			30							30				30
	<b>Всего</b>			<b>2460</b>		<b>2370</b>			<b>780</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>720</b>
												<b>420</b>	<b>480</b>	<b>420</b>	<b>270</b>
												<b>90</b>	<b>120</b>	<b>90</b>	<b>120</b>
												-	<b>90</b>	-	<b>270</b>
												-	<b>30</b>	-	<b>30</b>
												-	-	-	<b>30</b>
												-	<b>1</b>	-	<b>1</b>
												-	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>

#### 4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.01	Учебная практика	1,2,3,4	14
ПП.01	Производственная практика	2,4	12
	<b>Всего:</b>		<b>26</b>

#### 5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Истории, обществознания и права
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Биологии, ботаники, экологии и географии
6	Социально-экономических дисциплин
7	Физиологии питания, санитарии и гигиены
8	Технологии кулинарного и кондитерского производства
9	Технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
1	Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал со спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
2	Спортивные площадки со спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

#### 6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с:

- профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020 года "О практической подготовке обучающихся"

- Положением "О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" в ГБПОУ "Западнодвинский технологический колледж им. И.А. Ковалева" от 20.09.2020 года;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении ОПОП 16675 Повар для лиц, обучающихся на базе адаптированной основной общеобразовательной программы в соответствии с требованиями СанПиН СП 2.4.3648-20 уменьшен в условиях 5-дневной учебной недели до 30 часов в неделю включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практики (в профессиональном цикле). Продолжительность учебной недели 5 дней. Продолжительность учебных занятий 90 минут.

4. Оценка качества освоения программ учебных дисциплин происходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на учебные дисциплины.

Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

5. Учебная дисциплина «Адаптивная физическая культура» реализуется в объеме 210 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

6. Учебная и производственная практики реализуются в рамках профессионального учебного цикла.

Объем часов учебной практики составляет 14 недель (420 часов), объем производственной практики составляет 12 недель (360 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика в объеме 14 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии "Повар" и проводится рассредоточено по семестрам: 1 семестр - 3 недели (90 часов), 2 семестр - 4 недели (120 часов), 3 семестр - 3 недели (90 часов), 4 семестр 4 недели (120 часов).

Производственная практика в объеме 12 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии "Повар" и проводится рассредоточено по семестрам: 2 семестр - 3 недели (90 часов), 4 семестр - 9 недель (270 часов).

7. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.