

УТВЕРЖДАЮ.

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

" 21 " сентября 2022 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. 2022 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
итого	53	14	12	2	1	13	95

1. Календарный график учебного процесса 16675 Повар

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

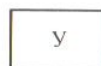
Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего					
	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 29	30.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														У	У	У	К	К									У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	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	А	Г													2	23	7	9	1	1	2	43	
																																												Итого	53	14	12	2	1	13	95									

Обозначения:

Теоретическое обучение



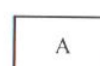
Учебная практика



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.						1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недели
						Всего	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики						
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
	Объем образовательной программы			2460		1590	1002	588	780	60	30	510	690	510	690
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			928		928	722	206				220	286	256	166
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
АД.00	Адаптационный цикл			234		234	112	122				76	86	40	32
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
ПП.00	Профессиональный цикл			998		998	168	50	780			160	250	158	430
ПМ.01	Организация и процессы кулинарной и тепловой обработки сырья, приготовление блюд			998		998	168	50	780			160	250	158	430
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
АФК.00	Адаптивная физическая культура			210		210		210				54	68	56	32
АФК.01	Физическая культура		4	210		210		210				54	68	56	32
ПА	Промежуточная аттестация			60						60			30		30
ИА	Итоговая аттестация			30							30				30
КВэ	Квалификационный экзамен (Выпускная практическая квалификационная работа и теоретические знания)			30							30				30
	Всего			2460		2370			780	60	60	510	720	510	720
												420	480	420	270
												90	120	90	120
												-	90	-	270
												-	30	-	30
												-	-	-	30
												-	1	-	1
												-	4	4	10

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	Дифференцированные и зачет	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс			
						Всего	Обучение по дисциплинам, час.					11	12	14	15	16	17
							Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики								
3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				
	Объем образовательной программы			2460		1590	1002	588	780	60	30	510	690	510	690		
1	Теоретическое обучение			1590		1590	1002	588				420	480	420	270		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			834		834	408	426				238	256	206	134		
ОП.01	Физическая культура		4	210		210		210				54	68	56	32		
ОП.02	Основы безопасности жизнедеятельности		3	86		86	80	6				22	20	44			
ОП.03	Рисование и лепка		3	62		62	22	40				20	10	32			
ОП.04	Этика и психология общения		4	52		52	40	12						22	30		
ОП.05	Профессиональная деловая культура		4	52		52	40	12						12	40		
ОП.06	Охрана труда		2	26		26	20	6				10	16				
ОП.07	Живой мир (ботаника, география, экология, биология)		2	112		112	94	18				56	56				
ОП.08	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний (включая адаптацию на рынке труда)		4	52		52	42	10						30	22		
ОП.09	Психологически адаптированная практическая программа (психология, логопедия, чтение, письмо)		2	120		120	60	60				56	64				
ОП.10	Адаптивные информационные и коммуникативные технологии		4	62		62	10	52				20	22	10	10		
ПП.00	Профессиональный цикл			756		756	594	162				182	224	214	136		
ПП.01	Основы физиологии питания санитарии и гигиены		3	118		118	118					28	34	56			
ПП.02	Оборудование предприятий общественного питания		3	92		92	72	20				28	34	30			
ПП.03	Организация производства предприятий общественного питания		4	118		118	88	30				28	34	30	26		
ПП.04	Основы калькуляции и учета		4	118		118	56	62				28	34	30	26		
ПП.05	Основы экономики отрасли и предприятия		4	92		92	92						48		44		
ПП.06	Кулинария		4	218		218	168	50				70	40	68	40		
2	Практическое обучение			780		780			780			90	210	90	390		
УП.01	Учебная практика	2,4		420		420			420			90	120	90	120		
ПП.01	Производственная практика		2,4	360		360			360				90		270		
ПА	Промежуточная аттестация			60						60			30		30		
ГИА	Государственная итоговая аттестация			30							30				30		
КВэ	Квалификационный экзамен (Выпускная практическая квалификационная работа и теоретические знания)			30							30				30		
	Всего			2460		2370			780	60	60	510	720	510	720		
												420	480	420	270		
												90	120	90	120		
												-	90	-	270		
												-	30	-	30		
												-	-	-	30		
												-	1	-	1		
												-	4	4	10		

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
	Всего:		26

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
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
	Лаборатории:
1	Учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
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
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

6. Пояснения к учебному плану

- 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».
- Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.
- 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.
- 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.
- Учебная дисциплина «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.
- 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).
- Государственная итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.