

Утверждаю



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Краевой политехнический колледж"

по профессии

16675

Повар

для лиц, не имеющих основного общего и (или) среднего общего образования, с ограниченными возможностями здоровья

квалификация повар

форма обучения очная

срок освоения программы

1 год 10 месяцев

год начала подготовки по УП 2021

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам			
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная			Курс 1		Курс 2	
					Всего	в том числе		1 сем 17 нед	2 сем 23 нед	3 сем 16 нед	4 сем 21 нед
						Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	-/10/-	776	136	640	398	182	170	211	74	185
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	78	12	66	42	24	22	44		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	90	15	75	47	28	19	56		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	72	12	60	42	18	60			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	88	16	72	64	8			32	40
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	54	9	45	21	24				45
ОП.06	Организация обслуживания	ДЗ	72	12	60	32	28			16	44
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	108	20	88	64	24	23	65		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	102	20	82	58	24			26	56
ОП.19	Основы интеллектуального труда	ДЗ	56	10	46	30	16		46		
ОП.10	Коммуникативный практикум	ДЗ	56	10	46	30	16	46			
П	Профессиональный цикл	-/12/8	1664	106	1558	330	238	307	435	390	426
ПМ	Профессиональные модули	-/12/8	1664	106	1558	330	238	307	435	390	426
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	428	31	397	101	56	277	120	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	6	30	22	8	30			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	152	25	127	79	48	127			
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	120		120			120			
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	120		120				120		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	522	27	495	57	78	30	315	150	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	6	30	14	16	30			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	126	21	105	43	62		105		
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	210		210				210		
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	150		150					150	

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	360	30	330	82	68	0	0	240	90
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	6	30	6	24			30	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	144	24	120	76	44			120	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	90		90					90	
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	90		90						90
ПМ.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(к)	354	18	336	90	36	0	0	0	336
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	36	6	30	22	8				30
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	108	12	96	68	28				96
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	90		90						90
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	120		120						120
ФК.00	Физическая культура	-/1/-	142	30	112	12	100	33	44	16	19
ФК.01	Физическая культура	ДЗ	142	30	112	12	100	33	44	16	19
	ВСЕГО	-/23/8	2582	272	2310	740	520	510	690	480	630
	Итоговая аттестация										2
Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.											
					ВСЕГО			390	360	240	330
								120	210	90	90
									120	150	210
								1	2	2	3
								5	6	3	8

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты
1	Техническое оснащение и организация рабочего места
2	Основы товароведения продовольственных товаров
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4	Основы калькуляции и учета
	Лаборатории
1	Учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения разработан для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает изучение адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при формировании общих и профессиональных компетенций.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров.

Объем обязательной учебной нагрузки составляет 30 часов в неделю; максимальный объем учебной нагрузки обучающегося, включающий в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы, составляет 45 часов в неделю.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно.

По дисциплинам, по которым не предусмотрена промежуточная аттестация итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д..

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости возможно увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по данным профессиям.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.