



Утверждаю:
Директор ГБПОУ КК ПТПТ
Е.Г. Сидоренко
«*30*» *августа* 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной программы профессионального обучения

ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий»

по профессии

16675 Повар

Квалификация: повар 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения АОППО – 10 мес.

ст-ца Новолеушковская

2022

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППО

Настоящий учебный план программы профессионального обучения ГБПОУ КК «Павловский техникум профессиональных технологий» по профессии 16675 Повар разработан на основе:

- Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социального развития Российской Федерации № 113н от 09.03.2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68148 от 11.04.2022 г.);

- письма Министерства просвещения РФ от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

- письма Министерства просвещения РФ от 20.02.2019 г. № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

- письма Министерства просвещения РФ от 31.08.2020 г. № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью»;

- приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 4 февраля 2014 г. № 54 «Об утверждении порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)» с изменениями;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- методических рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных

профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерством образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

- приказа Министерства просвещения РФ от 11.09.2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар на базе коррекционной школы или класса для лиц с ОВЗ (VIII вида) составляет 10 месяцев.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению программы профессионального обучения.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней.

Продолжительность занятий 45 минут.

Продолжительность каникул 2 недели в зимний период.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 2 часа на каждого обучающегося в учебной группе на учебный год. Консультации распределяются на дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов. Консультации проводятся во внеурочное время в соответствии с утвержденным руководителем техникума графиком. Формы проведения консультаций могут быть групповыми и индивидуальными.

Формы текущего контроля знаний определяются преподавателями в рабочих программах междисциплинарных курсов и учебных дисциплин: устный опрос, тестирование, самостоятельные и контрольные работы, практические работы, проверка домашнего задания и т.д.

Результаты контроля знаний оцениваются по пятибалльной системе.

Содержание, темы, количество лабораторных работ и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Преподаватели разрабатывают методические

указания и задания по выполнению практических и лабораторных работ, которые рассматриваются и утверждаются на заседаниях методических комиссий.

Практика является обязательным условием освоения программы профессионального обучения, она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практики 24 недели (учебная практика – 12 недель, производственная практика – 12 недель). Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в оборудованных лабораториях техникума. Производственная практика реализуется концентрированно по окончании изучения профессионального модуля в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе двухсторонних договоров или соглашений о прохождении производственной практики обучающихся.

1.3. Порядок аттестации обучающихся

В плане учебного процесса отражены следующие формы промежуточной аттестации обучающихся: дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э), экзамен квалификационный (ЭК).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени (одна неделя в первом семестре, одна неделя во втором семестре). Условием допуска к промежуточной аттестации является успешное освоение всех элементов программы профессионального модуля или учебной дисциплины на основании решения педагогического совета. Промежуток между экзаменами должен составлять не менее двух дней.

Формой итоговой аттестации обучающихся является экзаменквалификационный, который состоит из теоретической и практической части. Итоговая аттестация проводится в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенный период времени (одна неделя во втором семестре). Экзамен квалификационный представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик на основании решения педагогического совета.

Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы профессионального обучения». По итогам экзамена квалификационного выпускнику присваивают квалификации.

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	I курс	
					1 сем. 16 нед.	2 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5дз	168	50	102	66
ОП.01	Производственная санитария и гигиена	-, ДЗ	36	10	18	18
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	Э	36	10	36	0
ОП.03	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	-, ДЗ	60	20	30	30
ОП.04	Охрана труда в организациях питания	-, ДЗ	36	10	18	18
АД.00	Адаптационный цикл	ДЗ	32	16	32	0
АД.01	Социально-бытовая, средовая и профессиональная адаптация	ДЗ	32	16	32	0
П.00	Профессиональный цикл	2дз/2э	906	93	328	546
ПМ.00	Профессиональные модули	2дз/2э	906	93	328	546
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Э(к)	906	93	328	546
МДК.01.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	-, Э	154	77	100	54
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ	360	0	228	132
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ	360	0	0	360
ФК.00	Физическая культура	- ДЗ	36	34	18	18
Всего		0з/6дз/3э	1110	177	480	630
Консультации 2 часа на каждого обучающегося						
Итоговая аттестация						1 неделя
Всего	дисциплин и МДК				252	138
	учебной практики				228	132
	производственной практики				0	360
	экзаменов / экзаменов квалификационных дифференцированных зачетов				1 э	1э/1эк
	зачетов				1	6
				0	0	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

Кабинеты:	
Охраны труда;	
Технологии кулинарного производства;	
Лаборатории:	
Товароведения	
Технического оснащения	
Мастерские:	
Учебный кулинарный цех.	
Спортивный комплекс:	
спортивный зал;	
открытый стадион с элементами полосы препятствий.	
Залы:	
библиотека, читальный зал с выходом с сеть Интернет;	
актовый зал.	