

Утверждаю

Директор ГБПОУ "ККАТУ"

Пилипчук Н.И.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения (для лиц не имеющих основного общего или среднего общего образования)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Кунгурский колледж агротехнологий и управления"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

16675 Повар ; 16472 Пекарь

код

наименование профессии

уровень образования выпускники специальных (коррекционных) образовательных учреждений

квалификация: повар; пекарь

форма обучения

Очная

Срок обучения:

1г 10мес

год начала подготовки по УП

2023г

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	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	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	
	28.08-03.09	4-10	11-17	18-24	25.09-1.10	2-8	9-15	16-22	23-29	30.10-5.11	6-12	13-19	20-26	27.11-3.12	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.01-4.02	5-11	12-18	19-25	26.02-3.03	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29.04-5.05	6-12	13-19	20-26	27.05-2.06	3-9	10-16	17-23	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29.07-4.08	5-11	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	К	К																																		
II			П	П	П	П	П	П	П								К	К															П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Обозначения:



Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"



теория, учебная практика



Промежуточная аттестация



Производственная практика



Итоговая аттестация



Каникулы



Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика			Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.					
нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.								нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	29	870	13	390	16	480				10	4	6	2		2		11	52
II	14	450	8,5	258	5,5	162	1	0,5	0,5	8		8	18	8	10		2	43
Всего	43	1320	21,5	648	21,5	642	1	0,5	0,5	18	4	14	20	8	12		13	95

3. План учебного процесса 16675 Повар, 16472 Пекарь(2023-2025)

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, практик.	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)			Общее кол-во часов	График изучения дисциплин			
		экзамены	диф.зачеты	зачет		I курс		II курс	
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	0	3	3	300	50	128	122	
ОУД.01	История и культура народов Пермского края			3	36			36	
ОУД.02	Основы компьютерной грамотности		2		50	26	24		
ОУД.03	Основы безопасности жизнедеятельности		4		72		36	36	
ОУД.04	Физическая культура		3	1,2,	142	24	68	50	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	5	2	348	132	140	76	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		50	34	16		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		50	50			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	2	72	18	34	20	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	36			36	
ОП.05	Основы калькуляции			2	40	20	20		
ОП.06	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий		2		60		60		
ОП.07	Охрана труда		3		40	10	10	20	
АУД.00	Адаптационный цикл	0	0	3	108	58	14	36	
АУД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3	36			36	
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение			1	36	36			
АУД.03	Коммуникативный практикум			2	36	22	14		
ПМ.00	Профессиональный цикл	2	3	0	1704	270	438	276	720
ПМ.01.	Приготовление простых и основных блюд				984	270	438	276	
МДК 01.01	Технология приготовления простых и основных блюд, различного ассортимента	2	1		348	150	198		
УП.01	Учебная практика		2		300	120	180		
ПП.01	Производственная практика		3		300		60	240	

	<i>Квалификационный экзамен</i>	3			36			36	
ПМ.02.	Приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	2	2	0	720				720
МДК 02.01	Технология приготовления хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	4			162				162
УП.02.			4		240				240
ПП.02.	Производственная практика		4		300				300
	<i>Квалификационный экзамен</i>	4			18				18
	Итого				2460	510	720	510	720
	Консультации: 4 часа на одного студента на учебный год								

Пояснение к учебному плану

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кунгурский колледж агротехнологий и управления» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 01.04.2011г. №1440 «Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки», постановлением правительства РФ от 12 марта 1997г (с изменениями от 10.03.2000года, 23.12.2002г.) №228 «Об утверждении типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».
5. Профессиональный стандарт «Повар». утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в миноясте России от 29.09.2015 года № 39023;
6. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Минтруда России от 01.12.2015 года № 914н. зарегистрирован в миноясте России от 25.12.2015 года № 40270;

За основу данного учебного плана взято постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 №31(ред.от 24.11.2008) «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих».

Учебный план предусматривает подготовку обучающихся (выпускников школ VII и VIII видов) по рабочим профессиям повар, пекарь без получения среднего профессионального образования. Данный учебный план составлен с учетом психологических особенностей обучающихся и обеспечивает профессиональную подготовку и социальную адаптацию обучающихся.

Длительность учебной недели составляет 30 часов. Обязательное обучение подразделяется на цикл социальной адаптации и профессиональную подготовку. Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя профессиональные дисциплины, учебную и производственную практику. Учебная практика проводится рассредоточено - по три дня в неделю, производственная практика проводится концентрировано на профильных предприятиях отрасли.

Занятие по физической культуре проводится 2 раза в неделю согласно письма Минобрнауки РФ №19-255 от 13.10.2011 года (с изменениями 05.06.2012г). «О направлении рекомендаций по совершенствованию преподавания физической культуры в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях».

Продолжительность учебных занятий - 45 минут. Группировка парами.

Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 30 часов в неделю. Продолжительность обучения составляет 95 недель, в том числе:

- теоретическое обучение - 43 недели (1290 часов)
- учебная практика - 19 недель (570 часов); производственная практика 19 недель (570 часов)
- каникулы - 13 недель
- итоговая аттестация - 1 неделя.

В образовательном учреждении устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, учебная практика и производственная практика.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме: 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультации следующие: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебная практика проводится в лаборатории, производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ГБПОУ «ККАТУ» и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Формы промежуточной аттестации, при освоении учебных дисциплин следующие: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в журнале словом «зачет». При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки учащегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день освобожденных от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена (квалификационного). Экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (в форме теста) в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированных у него компетенций.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы: теоретической части и практик.

Обучающим, прошедшим профессиональное обучение в полном объеме и успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается уровень квалификации и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.