

Утверждаю

Директор ГБПОУ "КСХК"

Пилипчук Николай Иванович

16.05.2022г

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Кунгурский сельскохозяйственный колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

16675

Повар ; 16472 Пекарь

*код*

*наименование профессии*

уровень образов выпускники специальных (коррекционных) образовательных учреждений

квалификация: повар; пекарь

форма обучения

Очная

Срок обучения:

1г 10мес

год начала подготовки по УП 2022г

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

3. План учебного процесса 16675 Повар, 16472 Пекарь(2022-2024)

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.
						нед.	нед.	нед.	нед.
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>300</b>	<b>50</b>	<b>128</b>	<b>122</b>	
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	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>348</b>	<b>132</b>	<b>140</b>	<b>76</b>	
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	52	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	
<b>АУД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	
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		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1704</b>	<b>270</b>	<b>438</b>	<b>276</b>	<b>720</b>
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.	Учебная практика		4		240				240
ПП.02.	Производственная практика		4		300				300
	<i>Квалификационный экзамен</i>	4			18				18
	<b>Итого</b>				<b>2460</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>720</b>
	<b>Консультации: 4 часа на одного студента на учебный год</b>								



#### 4. Пояснение к учебному плану

Учебный план ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж» по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь разработана на основе:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (глава 2 ст. 11, глава 9 ст. 73, 74; глава 10 ст. 76).
2. Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказа Минобрнауки России от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
4. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минобразования России от 29.09.2015 года № 39023;
5. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Минтруда России от 01.12.2015 года № 914н. зарегистрирован в минобразования России от 25.12.2015 года № 40270;
6. Приказом Минобрнауки РФ от 05.08. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

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 - 18 недель (570 часов); производственная практика 20 недель (600 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 «КСХК» 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.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь с присвоением соответствующего разряда по результатам профессионального обучения и подтверждается документом о квалификации – выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего .

**Согласовано:**

Заместитель директора

Ответственный за организацию практик

Составил: Отв.за учебную часть

Л.И.Петрова  
А.С.Ситников

Л.В.Терехина

## **5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

### **Кабинеты:**

Технологии кулинарного производства;  
Технологии кондитерского производства;

### **Лаборатории:**

Микробиологии, санитарии и гигиены;  
Товароведения продовольственных товаров;  
Техническое оснащение и организация рабочего места;

**Учебный кулинарный цех;**

### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал;  
Стрелковый тир или место для стрельбы;  
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
Актный зал.