

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО БТТТ

М.Н. Староверова
Приказ № 56/О от 24» марта 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области

«Братский торгово-технологический техникум»
основная программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)

16675 Повар

Квалификация: Повар

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2023г.

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар	Учебная практика	Производственная практика по профелю профессии	Промежуточная аттестация	Государ-ственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	25	5	11	0	0	11	52
II курс	21	6	13	0	1	2	43
Всего	46	11	24	0	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час.в сем.)												всего											
					самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		всего за 1 курс	2 курс						всего за 2 курс															
						всего занятий	теоретического	в том числе лаб. и практ. занятий		Консультации	Практика	Промежуточная аттестация			1 сем. 17 нед.			2 сем. 24 нед.				3 сем. 17 нед.				4 сем. 23 нед.										
								Занятия в группах	Занятия в подгруппах			Консультации	Экзамены		ТО 11 нед.	УП 3 нед.	ПП 3 нед.	ТО 14 нед.	УП 2 нед.	ПП 6 нед.		ТО 9 нед.	УП 4 нед.	ПП 4 нед.		ТО 10 нед.	УП 4 нед.	ПП 9 нед.								
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз,2дз		222	0	222	35	20	167	0	0	0	0	54	0	0	66	0	0	120	48	0	0	54	0	0	102	222								
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	4 сем.	51	0	51	31	20	0	0	0	0	0	10	0	0	15	0	0	25	12	0	0	14	0	0	26	51								
ОУД.02	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	1,2,3,4	171	0	171	4	0	167	0	0	0	0	44	0	0	51	0	0	95	36	0	0	40	0	0	76	171								
АУД.00	Адаптированный цикл	Зз		255	11	200	44	122	34	0	0	0	0	40	0	0	40	0	0	80	87	0	0	88	0	0	175	255								
АУД.01	Основы интеллектуального труда	З	4 сем.	51	11	40	6	34	0	0	0	0	0	10	0	0	13	0	0	23	14	0	0	14	0	0	28	51								
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	З	4 сем.	51	11	40	6	0	34	0	0	0	0	10	0	0	12	0	0	22	12	0	0	17	0	0	29	51								
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	З	3 сем.	51	11	40	4	36	0	0	0	0	0	20	0	0	15	0	0	35	16	0	0	0	0	0	16	51								
АУД.04	Коммуникативный практикум	З	4 сем.	51	11	40	6	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	28	0	0	51	51								
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	З	4 сем.	51	11	40	22	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	29	0	0	51	51								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Зз		289	35	254	131	123	0	0	0	0	0	56	0	0	146	0	0	202	37	0	0	50	0	0	87	289								
ОП.01	Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0	0	0	18	0	0	54	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	2 сем.	58	6	52	25	27	0	0	0	0	0	18	0	0	40	0	0	58	0	0	0	0	0	0	0	58								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0	0	0	20	0	0	52	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	4 сем.	51	5	46	34	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	30	0	0	51	51								
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	4 сем.	36	4	32	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0	20	0	0	36	36								
П.00	Профессиональный цикл			1664	88	466	208	0	258	0	1050	0	0	180	90	90	168	60	240	828	98	120	120	108	120	270	836	1664								
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		1 сем.	192	14	58	22	0	36	0	120	0	0	72	30	90	0	0	0	192	0	0	0	0	0	0	0	192								
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и			72	14	58	22	0	36	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72								
УП.01	Учебная практика	дз		30	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	30	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	30								
ПП.01	Производственная практика	дз		90	0	0	0	0	0	0	90	0	0	0	0	90	0	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	90								
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста		2 сем.	288	20	88	42	0	46	0	180	0	0	108	60	0	0	0	120	288	0	0	0	0	0	0	0	288								
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления олод и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			108	20	88	42	0	46	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108								
УП.02	Учебная практика	дз		60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	60	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60								
ПП.02	Производственная практика	дз		120	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	0	0	120								
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		2 сем.	252	10	62	26	0	36	0	180	0	0	0	0	0	72	60	120	252	0	0	0	0	0	0	0	252								
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			72	10	62	26	0	36	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72								
УП.03	Учебная практика	дз		60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	60	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60								
ПП.03	Производственная практика	дз		120	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	0	120								
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		3 сем.	276	14	82	42	0	40	0	180	0	0	0	0	0	96	0	0	96	0	60	120	0	0	0	0	276								
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			96	14	82	42	0	40	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	96								
УП.04	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	60								
ПП.04	Производственная практика	дз		120	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	120								
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		4 сем.	308	16	82	34	0	48	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0	98	60	0	0	0	150	308									
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			98	16	82	34	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	98	0	0	0	0	0	98									
УП.05	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	60								
ПП.05	Производственная практика	дз		150	0	0	0	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	150									
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		4 сем.	192	10	62	28	0	34	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	60	60	192	192									
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и			72	10	62	28	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	72									
УП.06	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	60									
ПП.06	Производственная практика	дз		60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60									
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		4 сем.	156	4	32	14	0	18	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	60	60	156	156									
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			36	4	32	14	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36									
УП.07	Учебная практика			60	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	60									
ПП.07	Производственная практика			60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60									
	Итого	Зз,16дз		2430	134	1142	418	265	459	0	1050	0	0	330	90	90	420	60	240	1230	270	120	120	300	120	270	1200	2430								
	Итоговая аттестация			30																							30									
	Всего			2460																							2460									
													дисциплин и МДК			330			420			750			270			300			570			1320		
													учебной практики			90			60			150			120			120			240			390		

производственной практики	90	240	330	120	270	390	720
Экзамены	0	0	0	0	0	0	0
дифф. зачётов	2	7	9	1	6	7	16
зачётов	1	1	2	2	4	6	8

Максимально возможное количество экзаменов в год - 8

Максимально возможное количество зачётов в год - 10+2 по физической культуре

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
3	Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
5	Кабинет социально -экономических дисциплин
6	Кабинет охраны труда
7	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
8	Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
3	Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебно - производственная мастерская (кафе)
	Учебно - производственная мастерская (столовая)
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Братский торгово-технологический техникум" разработан на основе:

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013 года "Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области".

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 57 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождения учебной практики; 24 недели - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – согласно расписания. После 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 30 минут. Учебный год в техникуме начинается с 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- адаптационного;
- профессионального

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

ОУД.01 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.02 Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным

материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся во внеурочное время в групповой форме.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная и производственная практики проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения. Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.