

Приложение №1
к АПОП ПО по профессии 16675 Повар

Утверждаю

Директор КТНОВУ

«Камчатский сельскохозяйственный техникум»

М.И. Сенотрусова

Приказ № 100-П от 02.07. 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной профессиональной образовательной программы профессионального обучения

по профессии

16675 Повар

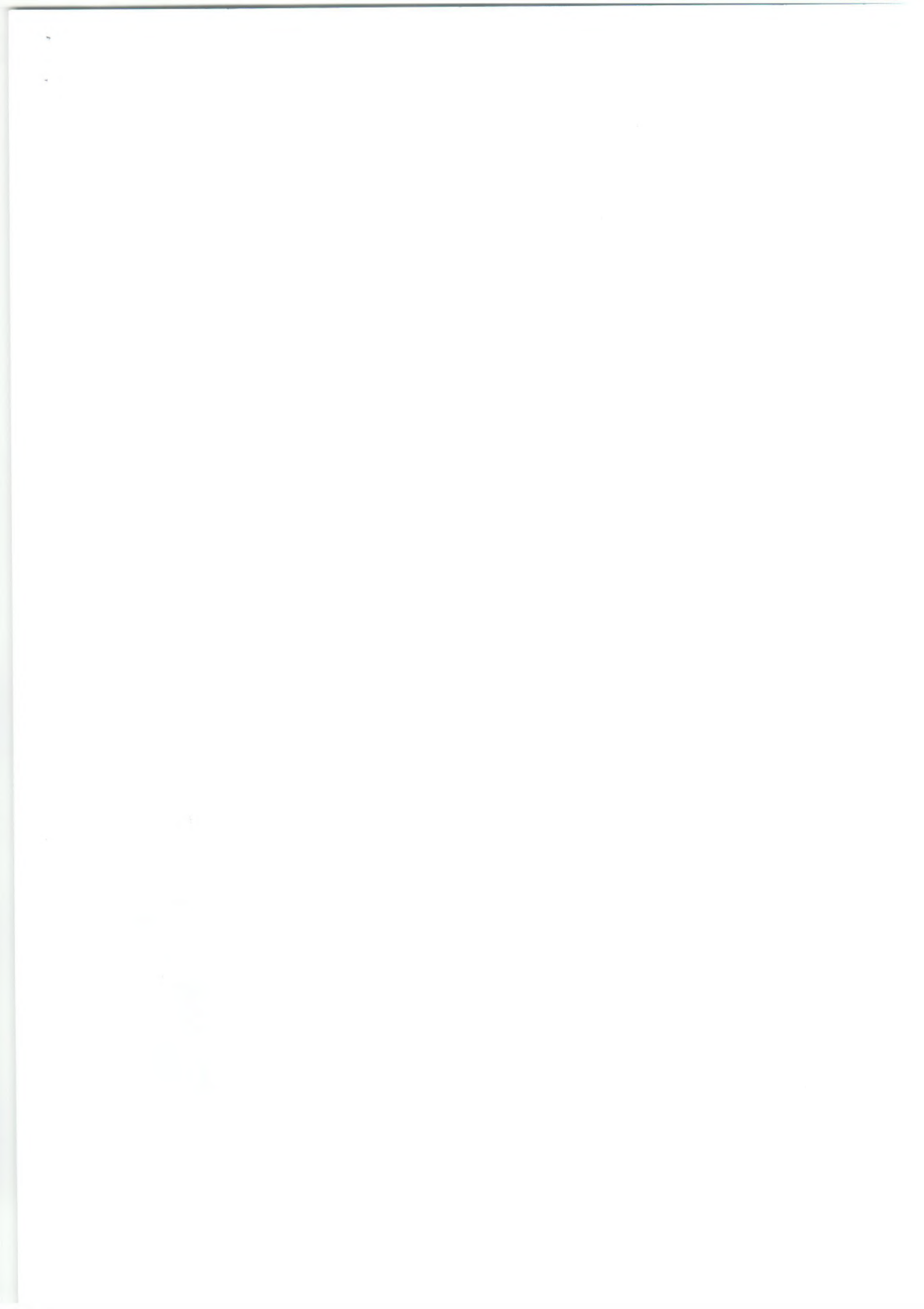
Период обучения: 2021-2023 гг.

Квалификация Повар 2,3 разряда;

Форма обучения: очная;

Нормативный срок обучения:

1 год 10 месяцев (2460 часов).



1. Пояснительная записка

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс организован следующим образом:

- начало учебного года начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану и графика учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- учебные занятия в техникуме группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 34 часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной (30 ч.) и внеаудиторной учебной работы (4ч.);
- общая продолжительность каникул на 1-курсе составляет 11 недель в учебном году, на 2 курсе – 2 недели. Зимние каникулы-2 недели;
- формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются методическим объединением, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся;
- формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет (дифференцированный зачет) и экзамен. На промежуточную аттестацию выносятся не более 2-х экзаменов в неделю для учебных дисциплин, МДК. По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, завершающей формой контроля является зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины;
- по профессиональному обучению количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся составляет два в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производствен-

ным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:
 - оценка уровня освоения дисциплин;
 - оценка компетенций обучающихся.
- диапазон допустимых значений практикоориентированности для ППКРС лежит в пределах 70% - 85% и составляет для учебного плана 71,9 %;
- консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и проводятся по расписанию;
- по дисциплине «Физическая культура» предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных кружках и секциях);
- дисциплина «Физическая культура» предусматривает подготовку обучающихся к самостоятельной жизни на основе повышения уровня психофизического развития и совершенствования индивидуальных двигательных возможностей, комплексной коррекции нарушений развития.
- предусмотрены следующие виды практик: учебная практика; производственная практика. Производственная практика проводится в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрировано. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются также концентрировано. (Таблица№1)
- В программе в рамках адаптационной дисциплины «Основы трудоустройства» необходимо предусматривать подготовку выпускников из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов к трудоустройству, как к следующему этапу социализации, связанному непосредственно с полноценным раскрытием и применением на практике полученных во время учебы общих и профессиональных компетенций.

Таблица №1

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность
1	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	1	6 нед.
		Производственная	Концентрировано	3	3 нед.
2	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная	Рассредоточено	1,2	9 нед.
		Производственная	Концентрировано	3,4	3 нед.
3	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	Учебная	Рассредоточено	3,4	6 нед.
		Производственная	Концентрировано	4	4 нед.
4	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного	Учебная	Рассредоточено	4	5 нед.
		Производственная	Концентрировано	4	3 нед.
Всего					39
					недел
					ь

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Итоговая аттестация проводится в форма квалификационного экзамена и 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.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	25	15	0	1	0	11	52
2 курс	15	11	12	1	2	2	43
Всего	40	26	12	2	2	13	95

3. План учебного процесса

Учебный план по профессии Повар

период обучения 2021-2023г.г.

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	промежуточная аттестация		ВСЕГО ЧАСОВ	в том числе		1 курс			2 курс		
		форма	семестр		аудиторные занятия	лабораторные (практические) занятия	1 семестр	2 семестр	год	3 семестр	4 семестр	год
	Общеобразовательный цикл			696			88	130	218	120	98	218
	<i>Учебные дисциплины (общие)</i>						58	48	106	34	36	70
ОУД.01	Физическая культура (адаптационная)	ДЗ	2,4	140		140	40	30	70	34	36	70
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	2	36	36		18	18	36	0		0
	<i>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>			226			30	82	112	86	28	114
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупция)	ДЗ	3	106	70	36	0	52	52	54	0	54
ОУД.04	Основы информатика	ДЗ	4	60	20	40		0	0	32	28	60

МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	КЭ	3	38				0	0	38		38
УП.01.03	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	ДЗ	3	180				0	0	180		180
ПП.01.03	Производственная практика	ДЗ		90					0	0		90
	Промежуточная аттестация											6
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	3	32					0	32		32
УП.01.04	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	4	150					0	30		120
ПП.01.04	Производственная практика	ДЗ	4	90					0			90
	Промежуточная аттестация											6
	Адаптационный цикл			170				30	34	50		56
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	2	64				30	34			0
АЦ.02	Профессиональное самоопределение	-	4	36						0	10	26
АЦ.03	Психология общения	3	4	70				0	0	40	30	70
	ВСЕГО			2340				510	690	510	630	1140
	Консультации			120				27	33	37	23	60
	Промежуточная аттестация (2 недели)			60				0	30		30	
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)			30							60	
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в период с 16 по 30 июня 2023 год		ДЗ, 3					0	9	1	4	5
								1	1	1	0	1
			Э, Э(кв)				нед	1				

ОУД.05	Литературное чтение	4	2	6	0			0
<i>Учебные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией</i>								
ОУД.06	История Камчатского края	0	0	0	0	0	4	4
	Общепрофессиональный цикл	0	0	0	0	0	4	4
ОП.01	Основы калькуляции и учёта	6	20	26	0	4	4	4
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	0	4	4				
ОП.03	Основы товароведения пищевых продуктов	2	2	4				
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания	2	2	4				
ОП.05	Организация производства предприятий общественного питания	2	2	4				0
ОП.05	Охрана труда	0	2	2				
ОП.07	Особенности национальной кухни	0	0	0	0	4	4	4
ОП.08	Электротехнические работы	0	2	2	0			0
ОП.06	Экология		2	2				0
ОП.07	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		4	4				
	Профессиональный цикл	6	6	12	14	0	14	14
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	6	6	12	14	0	14	14
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	6	0	6	0	0	0	0
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	0	6	6	0	0	0	0
МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента:	0	0	0	8	0	0	8
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента			0	6	0	0	6
	Адаптационный цикл	2	2	4	6	6	12	12
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	2	2	4				0
АЦ.02	Профессиональное самоопределение			0	2	2	4	4
АЦ.03	Психология общения	0	0	0	4	4	4	8
	ВСЕГО	22	38	60	36	24	60	60
	Консультации	27	33	60	37	23	60	

УП	час		240	210	450	210	120	330
	нед.		8	7	15	7	4	11
	час		0	0	0	60	300	360
ПП	дни			0	0	2	10	12
	час	1182	270	480	750	240	192	432
ТО	час		9	16	25	8	6,4	14
	нед.							

ДЗ	Дифференцированный зачёт	Э	Экзамен	Клз	Комплексный дифференцированный зачёт	Кэ	Комплексный экзамен	ИА	Итоговая аттестация	И	Итоговая государственная аттестация
----	--------------------------	---	---------	-----	--------------------------------------	----	---------------------	----	---------------------	---	-------------------------------------

4. Распределение консультаций

Консультации по профессии Повар период обучения 2021-2023г.г.

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	1 курс				2 курс			
		1 семестр	2 семестр	год	3 семестр	4 семестр	год	4 семестр	год
		17			17				
	Общеобразовательный цикл	8	10	18	16	14	30		
	<i>Учебные дисциплины (общие)</i>	4	4	8	6	6	12		
ОУД01	Физическая культура (адапционная)	2	2	4	6	2	8		
ОУД02	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	4	0		0		
	<i>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>	4	6	10	10	4	14		
ОУД03	Обществоведение (право, экономика, коррупц)	0	4	4	6	0	6		
ОУД04	Основы информатика		0	0	4	4	8		

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование	Наименование
	Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин	Коллекционно-опытное поле (участок)
2.	Иностранного языка	Полигоны
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности	Автодром, трактородром
4.	Животноводства и пчеловодства	Гараж с учебными автомобилями категорий «В» и «С»
5.	Экологических основ природопользования	Тренажеры, тренажерные комплексы
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Тренажер для выработки навыков и совершенствования техники
	Лаборатории	Управления транспортным средством
1.	Ботаники и физиологии растений	Спортивный комплекс
2.	Микробиологии, санитарии и гигиены	Спортивный зал
3.	Земледедия и почвоведения	Открытый стадион широкого профиля с элементами препятствия
4.	Агрехимии	Стрелковый тир
5.	Сельскохозяйственной мелиорации и агрометеорологии	Залы
6.	Защиты растений	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
7.	Семеноводства с основами селекции	Актовый зал
8.	Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства	
9.	Технологии производства продукции растениеводства	
10.	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства	
11.	Метрологии, стандартизации и подтверждения качества	

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
Согласовано
Председатели предметных (цикловых) комиссий



Павлова М.В.

Сосновская Т.Н.

Лебедев В.А.

