Утверждаю

Директор ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»

_____ С.И. Улитин

31 августа 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы профессионального обучения
ОГБПОУ «Шацкий агротехнологический техникум»
по профессии 16675 «Повар»

Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	37	4	-	0	-	11	52
2	23	7	10	0	1	2	43
Всего:	60	11	10	0	1	13	95

План учебного процесса

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам								
					1 курс				2 курс				
					1сем	2 сем			1сем	2сем			
			Всего часов	В т.ч. лаб. и практ. занятий	17 нед	22 нед	УП 4 нед	ПП 0 нед	17 нед	6 нед	УП 7 нед	ПП 10 нед	ИА 1 нед
1	2	3	4	6	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОУД.00	***ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ***												
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	-, Дз	74	10	34	40							
ОУД.02	Физическая культура	-, -, -, Дз	120	114	34	40			34	12			
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ												
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-, Дз	74	34	34	40							
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Дз	74	34	34	40							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, Дз	74	30	34	40							
ОП.04	Охрана труда	Дз	34	14					34				
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, Дз	46	20					34	12			
АУД.00	***АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ***												
АУД.01	Основы интеллектуального труда	-, з	74	16	34	40							
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-, з	74	24	34	40							
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, з	74	22	34	40							
АУД.04	Коммуникативный практикум	з	34	10					34				
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	-, з	46	10					34	12			
ПМ.00	***ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ***												

ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов.**												
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-, Дз	74	40	34	40							
УП.01	Учебная практика	з	**30**				**30**						
ПП.01	Производственная практика	з	**30**									**30**	
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**												
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, Дз	148	80	68	80							
УП.02	Учебная практика	з	**30**				**30**						
ПП.02	Производственная практика	з	**30**									**30**	
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**												
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, Дз	148	80	68	80							
УП.03	Учебная практика		**30**				**30**						
ПП.03	Производственная практика		**30**									**30**	
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**												
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, Дз	148	80	68	80							
УП.04	Учебная практика	з	**30**				**30**						
ПП.04	Производственная практика	з	**30**									**30**	
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**												
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, Дз	104	60					68	36			
УП.05	Учебная практика	з	**60**								**60**		
ПП.05	Производственная практика	з	**60**									**60**	
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**												
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, Дз	138	80					102	36			
УП.06	Учебная практика	з	**60**								**60**		

ПП.06	Производственная практика	з	**30**									**30**	
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**												
МДК 07. 01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, Дз	58	40					34	24			
УП.07	Учебная практика	з	**30**								**30**		
ПП.07	Производственная практика	з	**30**									**30**	
ПМ.08	**Приготовление мучных блюд, выпечных изделий**												
МДК 08. 01	Технология приготовления мучных блюд, выпечных изделий	-, Дз	184	100					136	48			
УП.08	Учебная практика	з	**60**								**60**		
ПП.08	Производственная практика	з	**60**									**60**	
	Количество аудиторных часов		**1800**										
	Практика		630										
	Итоговая аттестация		30										1 нед
	Всего часов		2460										
Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы			**всего**	дисциплин и МДК	510	600			510	180			
Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год				учебной практики			120				210		
				произв. практики								300	

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технологии кондитерского производства
3	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
4	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Кабинет социально -экономических дисциплин
7	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
Лаборатории:	
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория - Учебный кухня ресторана
Учебно - производственная мастерская (столовая)	
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

Пояснительная записка

Учебный план составлен в соответствии с общими требованиями к разработке учебных планов с учетом подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный план предназначен для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основное общее образование с ограниченными возможностями здоровья (с отклонениями в развитии).

Учебный план предполагает минимум часов на общеобразовательный учебный цикл и максимум часов на профессиональный учебный цикл (трудовую подготовку). Причем, при обязательном изучении дисциплин теоретического обучения, даются только элементарные сведения. Основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

Учебный план составлен для работы в режиме 5-дневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой – 30 часов в неделю.

В учебном плане указывается наименование дисциплин, практик, формы промежуточной аттестации, распределение аудиторной учебной нагрузки по семестрам, форма проведения итоговой аттестации.

Организация образовательного процесса в группе строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципе индивидуализации и дифференциации.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября и заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса. Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий. Продолжительность учебной недели - 5 дней, Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. При проведении лекционных занятий, учебной практики, деловых (ролевых) игр и т.п. продолжительность занятий сгруппирована парами, перерыв после такого занятия - 10 минут.

Программа профессиональной подготовки включает в себя общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Производственное обучение имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Согласовано

Председатели цикловых комиссий:

Общеобразовательных дисциплин _____ В.Н. Батьков

Профессиональных дисциплин _____ Т. Н. Кузнецова

Заместитель директора по учебной работе _____ И. А. Колошеина

Заведующий учебной частью _____ С. А. Воротникова