

3. План учебного процесса

Индекс	Курсы, дисциплины, модули.	Аттестация		Распределение по курсам и семестрам															
		Экзамены	Диффер. зачёты	1 курс									2 курс						
				Всего	в том числе		семестр 1			семестр 2			семестр 3			семестр 4			
					теор. обучение	лаб. и пр. занятия	17 недель		24 недели			17 недель			24 недели				
							Всего	в том числе	Всего	в том числе		Всего	в том числе		Всего	в том числе			
теор. обучение	лаб. и пр. занят	теор. обучение	лаб. и пр. занят	теор. обучение	лаб. и пр. занят	теор. обучение	лаб. и пр. занят	теор. обучение		лаб. и пр. занят									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			694	372	322	182	88	54	216	117	71	164	96	28	132	63	41	
ОП.01.	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации		2	86	42	44	48	24	24	38	18	20							
ОП.02.	Основы трудового законодательства		2	32	28	4				32	28	4							
ОП.03.	Экономика отрасли и предприятия (вкл. Основы предпринимательской деятельности)		4	72	54	18							40	32	8	32	22	10	
ОП.04.	Общая физическая подготовка		4	136	8	128	40			28			40			28			
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности		2	32	18	14				32	18	14							
ОП.06.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	36	21	15	20	10	10	16	11	5							
ОП.07.	Основы товароведения продовольственных товаров		2	36	20	14	20	14	6	16	8	8							
ОП.08.	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	36	24	12	18	12	6	18	12	6							
ОП.09.	Основы калькуляции и учета		2	36	24	14	18	12	6	18	10	8							
ОП.10.	Охрана труда		2	36	28	8	18	16	2	18	12	6							
ОП.11.	Рисование и лепка		3	48	36	12							48	36	12				
ОП.12.	История кухни Сибири		3	36	28	8							36	28	8				
ОП.13.	Деловая культура		4	36	18	18										36	18	18	
ОП.14.	Психология общения		4	36	23	13										36	23	13	

ПП.00	Профессиональный цикл			2210	306	320	424	102	70	630	40	50	442	116	74	714	46	128
	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			1054	142	120	424	102	70	630	40	50	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	КЭ		1054	142	120	424	102	70	630	40	50	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	1		32	22	10	32	22	10									
МДК.01.02.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	2		230	120	110	140	80	60	90	40	50						
УП.01	Учебная практика		2	432			252			180								
ПП.01	Производственная практика		2	360						360								
	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			1156	164	200	0	0	0	0	0	0	442	116	74	714	46	128
ПМ.02	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	КЭ		1156	164	200	0	0	0	0	0	0	442	116	74	714	46	128
МДК 02.01.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	3		32	22	10							32	20	12			
МДК.02.02.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	4		332	142	190							158	96	62	174	46	128
УП.02	Учебная практика		4	432									252			180		
ПП.02	Производственная практика		4	360												360		
	Всего часов по программе			2952	678	642	612	190	124	864	157	121	612	212	102	864	109	169
	Общепрофессиональный цикл			694	372	322	182	88	54	216	117	71	164	96	28	132	63	41
	МДК			626	306	320	172	102	70	90	40	50	190	116	74	174	46	128
	УП			864			252			180			252			180		
	ПП			720			0			360			0			360		
ПА Промежуточная аттестация				24			6			6			6			6		
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)				24						12						12		

4. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

5. Пояснительная записка

Учебный план по программе профессионального обучения и социальной адаптации по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер разработан на основе:

- Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59784);
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. (зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н. (зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Всего часов по программе - 2952 часа, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы, учебную и производственную практику, экзамены. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю с продолжительностью занятий 45 минут, сгруппированных парами. В рамках освоения программы предусмотрены лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Для успешной социализации и профессиональной адаптации обучающихся в программу включены специальные учебные дисциплины, реализуемые в ходе социально-адаптационных занятий различных форм и типов (программа учебной дисциплины «Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации»). Целью данного курса является создание благоприятных условий для эффективного «включения» обучающихся в трудовые и производственные отношения на рабочем месте в период прохождения производственной практики, а также формирование психологических и нравственных качеств, необходимых как в профессиональной деятельности, так и в повседневной жизни. В ходе реализации программы для обучающихся будут организованы практические занятия, тренинги, беседы- встречи с работодателями и представителями Центра занятости населения, экскурсии на ведущие предприятия отрасли. Обучающиеся в процессе учебы будут привлекаться к участию в конкурсах профессионального мастерства различного уровня. Указанные аспекты программы направлены на наиболее полное удовлетворение потребностей обучающихся в реализации успешного роста школьной траектории устройства с учетом их особенностей и обеспечение не только профессионального обучения, но и полноценной социальной адаптации.

Практика является обязательным разделом программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится в лабораториях и мастерских техникума под руководством мастера производственного обучения рассредоточено. Производственная практика проводится на предприятиях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, на которое направляются обучающиеся. Производственная

практика осуществляется концентрировано по окончании освоения всех элементов профессионального модуля и включает в себя все виды работ по модулю. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения и представители от предприятий. В процессе прохождения производственной практики, обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачётов, экзаменов, квалификационных экзаменов. Дифференцированные зачёты, предусмотренные учебном планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, практик. Экзамены по МДК проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. По завершению освоения профессиональных модулей проводится квалификационный экзамен, направленный на определение готовности обучающегося к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик.

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 10

от "14" июня 2022 г.

Председатель ЦК Захарина О.И. Захарина

