

**УТВЕРЖДАЮ****Директор БПОУ ОО «Орловский техникум  
агротехнологий и транспорта»**  
**И.М.Митрохин**« \_\_\_\_\_ » **2019г.****УЧЕБНЫЙ ПЛАН****Филиала № 1****бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области****«Орловский техникум агротехнологий и транспорта»****профессионального обучения по профессии****16675 Повар**

<i>Шифр</i>	<i>Наименование профессии</i>	<i>Нормативный срок обучения</i>
16675	Повар - 2 разряд	1 год 10 мес.

**Форма обучения - очная****Срок освоения – 2019-2021 учебный год**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>9</b>
I курс	19	17	4	1	0	11	52
II курс	17	17	4	2	1	2	43
<b>Всего</b>	36	34	8	3	1	13	95

1.2. График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				01.10-06.10	Октябрь			29.10 - 03.11	Ноябрь				Декабрь				31.12-05.01	Январь			28.01-02.02	Февраль			25.02.-02.03	Март					
	1	10	17	24		8	15	22		5	12	19	26	3	10	17	24		7	14	21		4	11	18		4	11	18	25		
	8	15	22	29		13	20	27		10	17	24	01	8	15	22	29		12	19	26		9	16	23		9	16	23	30		
1	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	К	К	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП
2	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	К	К	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП

Апрель				29.04-04.05	Май				Июнь				Июль				29.06-03.07	Август			
1	8	15	22		6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19	26
6	13	20	27		11	18	25	1	8	15	22	30	6	13	20	27		10	17	24	31
ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ПА	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К		
ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ПА	ПА	ПП	ПП	ПП	ПП	ИА									

**Условные обозначения:** Т – теоретическое обучение, П – Учебная практика  
 ПП – производственная практика, К – каникулы, ПА – промежуточная аттестация,  
 ИА – итоговая аттестация

## **2. Пояснительная записка**

Учебный план по профессии: 16675 «Повар» (нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев) разработан в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года № 610-н, с использованием ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и осуществляется на основании адаптированных образовательных программ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

### **2. 1. Организация учебного процесса и режим занятий**

Дата начала занятий 1 сентября. Продолжительность учебной недели согласно Уставу БПОУ ОО «Орловский техникум агротехнологий и транспорта» составляет 6 учебных дней. Продолжительность учебного занятия составляет 45 минут, предусмотрена группировка парами. Объем ОППО в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

В общепрофессиональной, профессиональной подготовках и адаптационном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов в очной форме обучения выделено 88 % от объема учебных циклов образовательной программы. На самостоятельную работу отводится 12 % от объема учебных циклов.

Консультации для обучающихся предусматриваются учебным планом в количестве 4 часов на одного обучающегося (60 часов). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации профессионального обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках учебных дисциплин. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках учебных дисциплин. Производственная практика реализуется концентрированно.

Практика является обязательным разделом ОППО и составляет 42 недели (1512 часов). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

## 2.2. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения учебных дисциплин осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного профессиональным стандартом по профессии.

По окончании 2-го семестра проводится 2 экзамена (устно): комплексный экзамен по ПП.01-ПП.03; экзамен по ПП.02.

По окончании 4-го семестра проводится 3 экзамена (устно): комплексный экзамен по ПП.04-ПП.05; ПП.06; ПП.07.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационные экзамены проводятся после окончания ПП.07. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональном стандарте по профессиям: повар.

## 2.1. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин профессиональной подготовки, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки					
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			2 курс		
					Всего занятий	в т.ч. лаб. и практических занятий	семестр			семестр		
							1	2	всего	3	4	всего
							недели			недели		
17	23	10	17	21	13							
8	9	10	11	12	13							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональная подготовка</b>							<b>226</b>			<b>134</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-/ДЗ/-/-	76	25	51	15	17	34	51	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-/-/-/ДЗ	115	38	77	23	43	0	43	34	0	34
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/ДЗ	127	42	85	26	17	34	51	34	0	34
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/ДЗ	48	16	32	9	0	0	0	0	32	32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/ДЗ	76	25	49	15	15	0	15	34	0	34
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-	48	16	32	9	32	0	32	0	0	0
ОП.07	Охрана труда	-/ДЗ/-/-	48	16	32	9	32	0	32	0	0	0
<b>АЦ.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>								<b>136</b>			<b>165</b>
АЦ.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/ДЗ/-/-	51	17	34	10	34	0	34	0	0	0
АЦ.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/-/ДЗ	102	34	68	20	34	0	34	34	0	34
АЦ.03	Коммуникативный практикум	-/-/-/ДЗ	51	17	34	10	0	0	0	34	0	34
АЦ.04	Основы интеллектуального труда	-/ДЗ/-/-	51	17	34	10	34	0	34	0	0	0
АЦ.05	Эффективное поведение на рынке труда	-/-/-/ДЗ	94	31	63	12	0	0	0	0	63	63
АЦ.06	Основы экологии	-/-/-/ДЗ	102	34	68	20	34	0	34	34	0	34
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>								<b>242</b>			<b>259</b>
ПП.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-/Э*/-/-	105	35	73	20	32	40	73	0	0	0
ПП.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/Э/-/-	162	54	108	24	37	71	108	0	0	0
ПП.03	Технология приготовления супов и соусов	-/Э*/-/-	94	31	63	19	0	63	63	0	0	0
ПП.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-/-/-/Э*	105	35	70	24	0	0	0	0	70	70
ПП.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-/-/-/Э*	129	43	86	26	0	0	0	86	0	86
ПП.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-/-/-/Э	103	34	69	12	0	0	0	0	69	69
ПП.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/-/Э	49	17	34	3	0	0	0	0	34	34

УП.00	Учебная практика	-/ДЗ/ /ДЗ			<b>1224</b>		216	<b>396</b>	<b>612</b>	<b>288</b>	<b>324</b>	<b>612</b>	
ПП.00	Производственная практика	-/ДЗ/ /ДЗ			<b>288</b>		<b>0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-/З/-/ДЗ			<b>134</b>		34	46	80	34	20	54	
<b>ВСЕГО:</b>				<b>4212</b>	1404	<b>2808</b>		612	828	<b>1440</b>	612	756	<b>1368</b>
Недельная нагрузка обучающегося							36	36		36	36		
<b>ПА.00</b>	Промежуточная аттестация				3 нед.				1 нед.			2 нед.	
	Консультации		120		<b>120</b>				60			60	
	Экзамены		30		<b>30</b>				12			18	
<b>ИА</b>	Квалификационные экзамены		6		<b>6</b>				0			6	
<b>ИТОГО:</b>				<b>4368</b>	1404	<b>2964</b>				<b>1512</b>		<b>1452</b>	
Э*(комплексный экзамен): ПП.01-ПП.03-ПП.04 Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена: КЭ ПП.01-ПП.07			<b>Учебные дисциплины</b>				15			12			
			<b>Учебная практика</b>				612			612			
			<b>Производственная практика</b>				144			144			
			<b>Экзамены</b>				2			3			
			<b>Дифференцированные зачеты</b>				7			10			
			<b>Зачеты</b>				1			0			
			<b>Квалификационные экзамены</b>				0			1			

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
1.	Учебные кабинеты:
	- Основы безопасности жизнедеятельности
	- Физиология питания
	- Технология приготовления блюд
2.	Лаборатории:
	- кулинария
	- горячий цех
	- мясорыбный цех
	- овощной цех

Спортивный комплекс: спортивный зал, спортивная площадка.

Залы: библиотека, актовый зал.