

Утверждаю
Директор ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и технологий»
Т.С. Пятовская
« 04 » 2022



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной программы профессиональной подготовки/профессионального обучения

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии

16675

Повар

код

наименование профессии

уровень образования

Лица, не получившие основного общего образования

форма обучения

Очная

Срок получения:

1 год 10 мес.

год начала подготовки по УП

2022

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль				Август												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
I	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У						У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У																														
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У																																														
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У																																														
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У																																																	
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У																																																	
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У																																																	

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"	<input type="checkbox"/>	У	Учебная практика	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	А	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	П	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	К	Каникулы	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс:	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.				
нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	13	468	7	252	6	216	2	1	1	23	9	14				14	52			
II	5	180	5	180			1	1		8	8		23	3	20	1	2	40		
Всего	18	648	12	432	6	216	3	2	1	31	17	14	23	3	20	1	16	92		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.	Консультации	Курс 1						Курс 2																						
												Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4																			
												Обязательная						Обязательная						Обязательная																
												в т.ч.						в т.ч.						в т.ч.																
Лекции, уроки	Пр. занятия	Максик.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Максик.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Максик.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Максик.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Максик.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Обяз. часть	Вар. часть							
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	3	2	12				917	269		648	290	358	360	108		252	113	139	307	91		216	93	123	250	70		180	84	96						972			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	3	2	12				972	269	55	648	290	358	378	108	18	252	113	139	324	91	17	216	93	123	270	70	20	180	84	96						972			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																							
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																							
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																							
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																							

Содержание:

1. Календарный учебный график
2. Сводные данные по бюджету времени
3. План учебного процесса
4. Пояснительная записка
5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессиональной подготовки по профессии: Повар
6. Квалификационная характеристика

4. Пояснительная записка

Учебный план предназначен для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий» по профессии «Повар» (шифр 16675).

Наименование профессии согласно Перечня профессий рабочих, должностей служащих (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. № 513) и тарифных разрядов:

Повар - 2 разряд

Учебный план составлен в соответствии с требованиями нормативных документов:

1. Федерального закон РФ № 273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Устава ГАПОУ СПО Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»;
3. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 291, зарегистрированного в Минюсте РФ (рег. № 28785 от 14 июня 2013 года);
4. Модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям (Приказ Министерства образования РФ от 21 октября 1994 г. № 407).
5. СанПиН 2.4.3.1186-03, для общеобразовательной подготовки – утвержденного Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации.

Учебный план составлен с учетом решения следующих задач:

1. Формирования учебных и профессиональных умений и навыков;
2. Овладения знаниями основных профессиональных дисциплин;
3. Активизации интереса к художественному и техническому творчеству, приобщение к культурным ценностям человечества;
4. Индивидуализации обучения, с учетом состояния их здоровья, индивидуально-типологических особенностей.

Учебный план для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает двухлетний срок обучения, как наиболее оптимальный для получения ими профессионального образования и подготовке необходимой для социальной адаптации и реабилитации.

Срок обучения –1 год 10 месяцев (648 часа обязательная аудиторная нагрузка, 1188 часов учебной практики; 828 часа производственной практики; 36 часов итоговая аттестация; 269 часа самостоятельная работа).

Учебный план составлен с учетом оптимального уровня общей нагрузки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с Уставом обучение осуществляется по пятидневной учебной неделе. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии. Продолжительность каникул составляет—2 недели в зимний период и 9 недель в летний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия по дисциплинам группируются парами. Продолжительность перемен во время учебных занятий между парами составляет 10 минут. Для питания обучающихся предусматривают перерыв не менее 30 минут.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Оценка качества освоения профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствии с положением. Текущий контроль знаний систематически осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения по учебным дисциплинам, учебной практике (производственному обучению) и производственной практике. Педагогические работники самостоятельны в выборе порядка, форм и периодичности текущего контроля знаний. Текущий контроль предполагает проверку знаний, умений и навыков обучающихся, анализ их уровня, выявление ошибок, допущенных обучающимися, и последующую работу по их устранению.

Текущий контроль знаний, умений проводится только за счёт объёмов учебного времени, отведённых учебным планом по профессии на изучение соответствующих дисциплин, учебной практики (производственного обучения) и производственной практики. Результаты текущего контроля знаний являются основанием для допуска обучающихся к промежуточной аттестации.

Применяются следующие формы проведения текущего контроля знаний, умений обучающихся: устные (устный ответ, устное сообщение, доклад, собеседование и др.) и письменные (проверочные, контрольные работы, рефераты, тестирование, в т.ч. с помощью ПК, письменные упражнения и др.). Формы текущего контроля обучающихся оцениваются по 5-бальной системе.

При организации образовательного процесса для обучающихся предусмотрены консультации в объёме 80 часа на учебный год. Консультации проводятся за рамками расписания занятий и во время, отведенное для подготовки к экзаменам. Основными формами консультации являются групповые и индивидуальные.

Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета, дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится не более 36 часов в учебном году.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся по профессии. При реализации профессиональной подготовки предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практик.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональной подготовки.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При прохождении производственной практики в организациях продолжительность рабочего в соответствии с трудовым законодательством.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной практической квалификационной работы определяется образовательным учреждением самостоятельно.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Необходимым условием допуска к ИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся дисциплин и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики.

После курса обучения обучающимся присваивается уровень квалификации:

- «Повар»- 2 разряд.

Также по итогам итоговой аттестации может быть присвоен повышенный разряд: Повар - 3 разряд.

Вид выдаваемого документа об уровне образования и квалификации - Свидетельство об уровне квалификации.

**5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессиональной подготовки по профессии:
Повар**

№	Наименование
КАБИНЕТЫ для профессионального цикла:	
1.	Товароведения пищевых продуктов
2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
3.	Безопасность жизнедеятельности
4.	Охраны труда
5.	Основы экономики и предпринимательской деятельности
6.	Кулинария
7.	Основы калькуляции и учёта
МАСТЕРСКИЕ:	
1.	Для подготовки повара
2.	Для подготовки официанта
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
3.	Тренажерный зал
4.	Стрелковый тир
ЗАЛЫ:	
1.	Библиотека
2.	Читальный зал с выходом в интернет
3.	Актальный зал

6. Квалификационные характеристики

Повар 2 разряда

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектные экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3 разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд: виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога яиц полуфабрикатов из котлетной массы, теста» консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операции по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Официант 3-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-

кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Должен знать: правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

