Утверждаю

директор

Шеншин В.Е.

4.2018 Приказ № 32

04.2019 Приказ № 34

2018-2019 группа21

ПП.2.18 2019-2020 группа 22

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

ГБПОУ ВО "Воронежский государственный профессионально-педагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)

16675		Повар			
код		наименование профессии			
уровень образова	без требований к уров	ню образования			
квалификация:	Повар второго (третье	го) разряда			
форма обучения	Очная	Срок освоения программы	1г 10м	год начала подготовки по УП	2018

## Календарный учебный график

Name					10	_			T 1		2550				Дека	5nL	1	-	g	нвар	26		Фе	вра	ль			Ma	OT		3"	Апр	рель	. T	1	1	1ай			Ин	онь		-	V	1юлі	Ь			Авгу	уст	
Курс	1-7	8 - 14	15 - 21	- 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19 KTAG	20 - 26 <sup>49</sup>	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		8 - 14	- 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	- 15	- 22	13 - 29	de l	5 - 12	- 19	20 - 26	4 - 10	1 .	8	25 - 31		8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	20 - 26	Q	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	12	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 3	33 :	34 3	5 3	5 37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50]	51	52
I		y1		у1		у1		у1	у1	у1	y1		у2		y2		y2	К	К		У2	У2	У2		y2	У2	y2		y2	y2	y2 y	/2	1	/3	У.	3	УЗ	УЗ	У3	У3	УЗ	::	К	К	К	К	К	К	K	К	К
II			y <sub>4</sub>	1 У4	У4		У5	У5	У5			у5	у5		у5	у5		К	К		У5	У5		У5	У5		У6		У7	П1	П2 Г	12 [	12 [	13 [	13 П	4 Π!	5 П5	П5	П5	П6	П7	ИΑ	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

у Учебная практика (индекс соответствует номеру модуля)
П Производственная практика

\* Неделя отсутствует

ПА Промежуточная аттестация

ИА Итоговая аттестация

к Каникулы

## 2 Сводные данные по бюджету времени

												Прак	гики						Обуча	Обуча
	C	бучение по ди	ісциплинам	и междисциплина	арным кур	осам	Промеж	куточная атт	естация	Учебн	ая практ	ика		водствен рактика		Итоговая аттестация	Каникулы	Bcero		ющихс я2019- 20
Курс	P	cero		1 сем	2	! сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	час. обяз.	нед.	час. обяз. уч.	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед	чел	чел
		уч. занятий			-		4		1	27	10	17	0	0	0	0	11	52	13	
I	13	390	7	210	6	180	1		1	16		-	12	1	12	1 1	2	43		12
II	11	330	7	210	4	120	0	0	0	16	10	0	13	0	13	1	42	95	13	12
Bcero	24	720	14	420	10	300	1	0	1	43	20	23	13	0	13	1	13	95	13	1 12

		Φ	ормы	контр	рпос	Уч	ебная	нагруз	ка обу	учаюц	цихся,	ч.							Курс	c 1			aciip	еделе	не по	1						Кур	c 2					
	-								C	)бязат	ельна	я		1 ce	емест	р-17 н	еделі	ь			2 ce	местр	- 23 н	едели		4	3	семест	rp- 17	недел	ь			4 ce	емест	р- 23 н	недели	
	Наименование циклов, разделов,	19		еты	Други e		тыпая	пш	ная	в то чис.		57п			7н				10н			6н			17	4		7	Н			10н			4 1			19
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	форм ы контр оля	Максим.	Самостоятельная	Консультации	Всего аудиторная	Теор. обучение	Пр. запятия	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	ofyseille A	ч. Пр. зан яти я	практика	Максим.	Самост.	Консульт.		обу чен з	і. Ір. ан ти я	Максим.	Camoer.	Консульт.	0	ofiv		практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	том ч 1 ео р. обу чен	занятия
	Итого час/нед (с учетом консультаций в пери	од обуч	ения п	о цикла:	м)								45		Til.	30				45			30			45			30			L	45		1	30	1	
	Профессия - повар	45/214		No.	200	1 00	1 25 1	0	66	54	12		63	17	4	42	34	8		36	12	4	24	20	4						91 (51	31.11				500		
АД.00	Адаптационный учебный цикл	1000 PM	THE STATE OF		4	99	25	8	66						80000000											S. Contracto		100000000000000000000000000000000000000										
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				1,2	50	13	4	33	29	4		32	9	2	21	18	3		18	6	2	12	11	1							$\dashv$					H	+
АД.02	Коммуникативный практикум				1,2	49	12	4	33	25	8		31	8	2	21	16	5		18	6	2	12		3										100101000			
ФК.00	Физическая культура			1,2,3,4	1	102	26	8	68	8	60		32	9	2	21	2	19		27	9	2	18	2	16	31	8	2	21	3	18		12	2	2	8	1	7
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					879	196	96	586	462	124		221	57	17	147	108	39	0	207	42	27	138	105	33 0	283	64	30	189	162	27	0	168	34	22	112	87	25 (
опд.00	Общепрофессиональный учебный цикл			-5	9	279	63	30	186	116	70	0	84	25	3	56	35	21	0	81	15	12	54	32	22 0	84	22	6	56	38	18	0	30	1	9	20	11	9
ОП.01.	Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевом производстве				1,2	59	14	6	39	27	12		32	8	3	21	15	6		27	6	3	18	12	6													1
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			3,4	1,3	52	11	6	35	23	12		10	3		7	5	2		9		3	6	5	1	21	7		14	8	6		12	1	3	8	5	3
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	1,2	67	16	6	45	27	18		21	7		14	9	5		36	9	3	24	13	11	10		3	7	5	2							1
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4	3	50	11	6	33	23	10															32	11		21	17	4		18		6	12	6	6
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности			3	1,2	51	11	6	34	16	18		21	7		14	6	8		9		3	6	2	4	21	4	3	14	8	6							
п	Профессиональный учебный	1	0	16	8	600	134	66	400	346	54		137	32	14	91	73	18	0	126	27	15	84	73	11 0	199	42	24	133	124	9	0	138	33	13	92	100	16
ПМ	Профессиональные модули	1	0	16	8	600	134	66	400	346	54		137	32	14	91	73	18	0	126	27	15	84	73	11 0	199	42	24	133	124	9	0	138	33	13	92	76	16
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2	1	75	17	9	49	38	11		75	17	9	49	38	11																				1
мдк.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов				1	75	17	9	49	38	11		75	17	9	49	38	11					-11															
УП.01.01	Учебная практика			1						нед	7	210					нед	7	210										e en recht			-		-				+
ПП.01.01	Производственная практика			4						нед	1	30														_	1		32235 TO		-	_					нед	1 3
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3	2	106	24	10	72	60	12		62	15	5	42	35	7		44	9	5	30	25	5													1
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				1,2	106	24	10	72	60	12		62	15	5	42	35			44	9	5	30	25														
УП.02.01				1,2						нед	13	390					нед	3	90					нед	10   30	0	_						_	$\dashv$		7.0		-
ПП.02.01	Производственная практика			4						нед	3	90																							Space and		нед	3 9
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		2		82	18	10	54	48	6			200			524		00-100	82	18	10	54	48	6			1000			355 EAR						33.7	
мдк.03.0	Технология приготовления супов и соусов	2				82	18	10	54	48	6									82	18	10	54	48	6											2.73		
УП.03.01	Учебная практика			2						нед	7	210											Section 1	нед	7 21	0			2/4							Section 1		

ALINES, GLAND CHRISTA

		Φ	ормы	конт	роля	Уч	ебная	нагруз	вка об	учаюц	цихся.	, ч.						Кур	c 1		Расп	редел	ение	по ку	осам и	семес	грам			Кур	pc 2					-
1										Обязат				1 сем	естр-1	7 неде.	ть	Кур		семес	тр- 23	недел	ти			3 семе	стр- 17	7 неде	ль			4 ce	местр-	- 23 н	едели	
	Наименование циклов, разделов,	-		еты	Други		ьная	Ш		в то	м	57ш			7н			10н			6н			17н			7н			10н			4 н	ı		19
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	е форм ы контр оля	Максим.	Самостоятельная	Консультации	Всего аудиторная		Пр. запятня	практика	Максим.	Самост.	Обязательная	Teop.		практика	Максим.	Консульт.	Обязательная	в 1 1 ео р. обу чен	11р. 3ан яти	практика	Максим.	Koncyast.	Обязательная	в р. обучен	y	1 ž 1	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	том ч 1 ео р. обу чен	запятия
ПП.03.01	Производственная практика			4						нед	2	60									file						Table 179								нед	2 6
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы			2	=1	63	12	9	42	39	3										E HEED HEED				63 1	12 9	42	39	3							
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				3																				63 1	12 9	42									
УП.04.01	Учебная практика			3	1,					нед	3	90			100											-	7883	не	α 3	90		$\rightarrow$			+	-
ПП.04.01	Производственная практика			4						нед	1	30																				100 KIN			нед	1 3
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			3	2	178	39	20	119	109	10														136 3	30 1:	5 91	85	6		42	9	5	28	24	4
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы				3,4	178	39	20	119	109	10														136 3	30 1:	5 91				42	9	5			4
УП.05.01	Учебная практика			3,4						нед	-	330						-			PR 358					-	research to the second	не,	д 7	210	-	$\dashv$	- 19			4 1
ПП.05.01	Производственная практика			4						нед	4	120													accepted to	prose south	107		10 miles	-	service or or		1	m 3. 55	нед	4 1
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			2	1	48	12	4	32	26	6														index (a) = 4						48	12	4	32	26	6
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				4	48	12	4	32	26	6																				48	12	4		26	6
УП.06.01	Учебная практика			4						нед	1	30									-								-			-	- 18	S. 10. No.	нед	
ПП.06.01	Производственная практика			4						нед	1	30															20.00	137				$\vdash$		- E	нед	1 3
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	9000		2	-1-	48	12	4	32	26	6																				48	12	4	32	26	6
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков				4																										48	12	4		26 нед	6
УП.07.01	Учебная практика			4						нед	1	30		-						-						-	12,000	1255 1666	-			=		F 1 5 50 1		1 3
ПП.07.01	Производственная практика			4						нед	1	30		_														K.	_	_				400	нед	1 -
	Учебная и производственная практики					ч	ac	1680		нед	3	56	час	30	00	нед	10		час	540		нед	17		час	30	0	не		_	ча		570			19
5	Учебная практика					ч	ac	1290		нед	4	43	час			нед	10		час		-	нед	17					не	д 10	_	ча	_	180	-	нед	$\Rightarrow$
	Производственная практика					ч	ac	390		нед		13	час			нед			час			нед	ı					не	Д		ча	c	390	-	нед	-
	Итоговая аттестация									нед		1																							нед	1
	Сдача квалификационного экзамена									нед		1																							нед	1
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	1				1			112						23						33						32						24			

			1. V.	200	Section 1	1			7.30-1.20-2	Sales Window	av 5-									Pa	спред	еление	пок	урсам	и сем	естра	М								
	/ - 1	Φ	ормы	конт	роля	1 94	еоная	нагруз	зка обуч	ающихс	я, ч.						Кур	oc 1											К	ypc 2					
- 1	1								Of	язателы	ая		1	семес	rp-17	недель			2 ce	местр-	23 нед	ели			3 ce	еместр	р- 17 н	едель			4 c	емест	р- 23 н	едели	_
	Наименование циклов, разделов,	19		leTbi	Други		тыпая	ации	орная	в том числе	57ш			71	r		10н			6н			17н			7н	1		10	н		4 1	н		19
	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамень	Зачеты	Диффер. зач	форм ы контр оля	Максим	Самостоятел	Консульта	Всего аудитор Теор.	обучение Пр. занятия	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	В т.ч. Обод Зан яти я	практика	Максим.	Самост.	€	изательн	в т.ч. ео Пр. э. зан яти яти	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	язател	в т.ч 1 ео р. обу чен	_ =	Максим.	Самост.	Консульт.	язательн	том чи 1 ео р. обу чен	THE
- 1	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	1	0	21	21	1080	247	112	720 5	524 196	0	316	82	23	210	144 66	0	270	63	33 1	80 1	27 53	0	314	72	32	210	165	45 0	180	36	24	120	88 32	2 0
	Экзамены (без учета физ. культуры)																			1															
	Зачеты (без учета физ. культуры)																						1												
J	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			2							5					12	2		
	Другие формы контроля (без учета физ. культ	уры)												8						6							4					3			

## Кабинеты:

Социальной адаптации

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Спецтехнологии по профессии "Повар"

Учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал, открытый стадион

Залы:

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

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

**Пояснения к учебному плану** Учебный план профессиональной подготовки по профессии16675 «Повар», адаптирован для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработан с целью получения профессионального обучения лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- 1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
- 2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.
- 3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» с изменениями приказ от 21.08. 2013 г. № 977
- 4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798)
- 5. Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября

Организация учебного процесса и режим занятий профессиональной подготовки по профессии «Повар» - 1 год 10 месяцев. Число обучающихся в группе 14 человек. Обучение начинается с 1 сентября и далее в соответствии с календарным учебным графиком. Курсов обучения с учётом особенностей здоровья инвалидов и лиц с овз. Максимальный объем учебной нагрузки при теоретического или производственного обучения с учётом особенностей здоровья инвалидов и лиц с овз. Максимальный объем учебной нагрузки при теоретическом обучении составляет 45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы. Расписание теоретических занятий составлено с шестичасовой нагрузкой в день. Процесс обучения сопровождается взаимодействием обучающихся с тьютором и педагогом-психологом. Учебный план включает адаптационный учебный цикл, общепрофессиональный и профессиональный учебный циклы, раздел физическая культура. Обязательная аудиторная нагрузка предполагает аудиторные теоретические и практические занятия. Консультации запланированы из расчёта 4 часа на одного обучающегося в год и могут проводиться в групповой или индивидуальной форме. Организация зачётов или экзаменов осуществляется с учётом физических возможностей лиц с различными формами умственной отсталости. Производственное обучение осуществляется в форме учебной и производственной практики. Учебная практика составляет 43 недели и проводится по подгруппам численностью 7 человек в учебно-производственног питания города.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) учебным планом предусмотрены промежуточная и итоговая аттестации, определены формы контроля по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу. Это контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт и экзамен. Контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт проводятся за счёт бюджета времени, отведённого на изучение дициплин, МДК. Экзамены проводится в период, освобождённый от занятий и обозначенный в учебном плане, как промежуточная аттестация (1 неделя) Учебная и производственная практики заканчиваются выставлением дифференцированного зачёта. Каникулы составляют на первом курсе 2 недели в зимнее время и 9 в летнее, на втором курсе 2 недели в зимний период. Обучение на втором курсе продолжается до 30 июня и заканчивается итоговой аттестацией (1 неделя) в виде квалификационного экзамена по профессии с присвоением второго или третьего разряда и выдачей свидетельства по профессии рабрчего.

Согласовано	h d
Председатель цикловой комиссий:	Сюсюкина Н.П.
Заместитель директора по методической работе	Роньшина Т.Н.
Заместитель директора по учебной работе	СФЩ Демченко С.П.