

П.00	Профессиональный учебный цикл	1/6/1	1895	151	0	1744	150	1594	0	96	180	200	168	368	732
ПМ.00	Профессиональные модули	1/6/1	1895	151	0	1744	150	1594	0	96	180	200	168	368	732
ПМ.01	Сборка, монтаж, регулировка и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций	КвЭк	498	42	0	456	32	424	0	95	180	108	0	0	72
МДК.01.01	Основы слесарно-сборочных и электромонтажных работ	ДЗ	54	18		36	16	20		36					
МДК.01.02	Организация работ по сборке, монтажу и ремонту электрооборудования промышленных организаций	ДЗ	72	24		48	16	32			48				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	300			300		300		60	132	108			72
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72			72		72							
ПМ.02	Проверка и наладка электрооборудования	КвЭк	324	64	0	260	64	196	0	0	0	92	96	0	72
МДК.02.01	Организация и технология проверки электрооборудования	ДЗ	96	32		64	32	32				64			
МДК.02.02	Контрольно-измерительные приборы	ДЗ	96	32		64	32	32				28	36		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	60			60		60					60		72
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72			72		72							
ПМ.03	Устранение и предупреждение аварий и неполадок электрооборудования	КвЭк	528	20	0	508	34	474	0	0	0	0	72	364	72
МДК.03.01	Организация технического обслуживания электрооборудования промышленных организаций	ДЗ	96	20		76	34	42					36	40	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	360			360		360					36	324	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72			72		72							72
ПМ.04	Монтаж и обслуживание воздушных линий электропередач напряжением 0,4 кВ и 120 кВ	КвЭк	545	25	0	520	20	500	0	0	0	0	0	4	516
МДК.04.01 В	Технологии монтажа и технического обслуживания воздушных линий электропередач напряжением 0,4 кВ и 120 кВ	ДЗ	77	25		52	20	32						4	48
УП.04	Учебная практика	ДЗ	360			360		360							360
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108			108		108							108
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	80	40		40	2	36			36	12	72	40	60
ПА		ДЗ	180			180									72
ГИА		ДЗ	72			72									
	всего	13/15/8	5814	1366	100	4428	1472	2704	0	612	864	612	864	612	864
Консультации на одного обучающегося 4 часа в год (всего 300 часов)															
Государственная (итоговая) аттестация: Защита выпускной квалификационной работы (2 недели, июнь)															
Учебные сборы (35 часов на 2 курсе)															
ВСЕГО															
Дисциплины и МДК															
Самостоятельная работа															
Учебная практика (без деления)															
Производственная практика															
5814															
888															
1212															
756															
0															
1															
4															
0															
2															
2															
1															
3															
2															
3															
3															
1															
4															
6															
12															
3															
3															
6															
5															

составлено 17 мая 2022 г. Аносов Д.А.

Парабельский филиал Областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «ТПТ»

И.Н. Криволапов

« 11 » 08 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ

Парабельский филиал Областного государственного бюджетного

профессионального образовательного учреждения

«Томский политехнический техникум»

по профессии

Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация выпускника: 16675 повар, 12391 изготовитель

пищевых полуфабрикатов

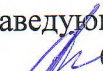
Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

База приема основное общее образование без получения среднего общего образования

Год начала подготовки 2022

Группа ПО-10

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
На заседании Методического Совета
(протокол от 05.05.2022 № 5)
Заведующий филиалом
 О.А. Гришаева

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Парабельского филиала Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Томский политехнический техникум» (ПФ ОГБПОУ «ТПТ») разработан в соответствии с квалификационной характеристикой повар- 3 разряда, требованиями Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н, от 08.09.2015, регистрационный номер 557. Положением об особенностях организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в ПФ ОГБПОУ «ТПТ», Устава техникума. Предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной программы профессионального обучения по профессиям 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

- Настоящий учебный план вводится с 01.09.2022 г.
- Учебная неделя имеет продолжительность 5 дней.
- Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов не превышает 30 часов в неделю.
- Занятия в техникуме проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменой, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 30 минут.
- Зачеты и контрольные работы проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплины.
- Формы и время проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем и согласуются с методической комиссией.
- Практика включает в себя: учебную практику и производственную практику по профилю профессии.
- консультации предусматриваются в объеме по 4 часа на одного обучающегося на учебный год и не учитываются при подсчете часов учебного времени. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и итоговой аттестации.
- Промежуточная аттестация проводится во время сессии в форме зачета (9), дифференцированного зачета (8), квалификационного экзамена (2).
- В качестве итоговой аттестации предусмотрена защита выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) и защита письменной экзаменационной работы (ПЭР).

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет - 2460 часов из них обязательная учебная нагрузка 2460 часов. Учебная и производственная практика составляет 1140 часа. Учебная- 840 часов, производственная – 300 часов.

Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта, квалификационного экзамена.

Общепрофессиональный цикл дисциплин определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии. В учебном плане по профессии общепрофессиональный цикл представлен следующими дисциплинами с обязательной аудиторной нагрузкой:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 36 часов;

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов – 60 часов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места-96 часов;

ОП.04 Охрана труда – 36 часов;

Адаптационный цикл основной образовательной программы профессионального обучения представлен учебными дисциплинами:

ОП.АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 36 часов;

ОП.АД.06 Физическая культура – 132 часа;

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии– 36 часов;

ОП.АД.08. Коммуникативный практикум – 36 часов;

ОП.АД.09 Психология личности и профессиональное самоопределение – 36 часов;

ОП.АД. 10 Основы интеллектуального труда- 36 часов;

ОП.АД. 11 Познай себя- 36 часов;

Вариативная часть основной образовательной программы профессионального обучения представлена учебными дисциплинами:

ОП.В.12 Введение в профессию – 36 часов;

ОП.В.13 Основы финансовой грамотности – 36 часов

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента– 666 часов;

МДК.01.01 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 234 часа;

УП – 312 часов;

ПП 01 – 120 часов

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 1032 часа;

МДК.02.01 Организация процесса приготовления, процесса приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента– 324 часа;

УП – 528 часов

ПП 02 - 180 часов

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

Целью практики является комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимся по профессии.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Учебная практика проводится в мастерских, лабораториях техникума мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе договоров о сотрудничестве, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной практике и производственной практике проводится в форме дифференцированных зачетов.

2. План учебного процесса (приложение в формате Excel)

3. Сводные данные по бюджету времени (в часах / неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего по курсам
			по профилю профессии	преддипломная				
I	2	3	4	5	7	8	9	10
I курс	660/22	420/14	120/4		30/1		330/11	1560/52
II курс	570/19	420/14	180/6		30/1	30/1	60/2	1290/43
Всего	1230/41	840/28	300/10	0	60/2	30/1	390/13	2850/95

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки для профессии Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

№	Наименование
29	Кабинет социальной адаптации и основы социально правовых знаний
28	Кабинет спецдисциплин и МДК по профессии Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов
27	Кабинет информатики
5	Кабинет охраны труда
13	Кабинет психологии личности и профессионального самоопределения
3	мастерская Кулинарный и кондитерский цех
Парабельская гимназия	Спортивный зал
22	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
8	Актный зал