Ф1.

м.п.
И.о. директора ОГБПОУ "ТПТ" Н.А Калугина

УТВЕРЖДАЮ

Наименование профессиональной образовательной организации: Парабельский филиал ОГБПОУ "Томский политехнический техникум"

Код программы: ПО

Код и наименование профессии: 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: изготовитель пищевых полуфабрикатов, повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

База обучения: основное общее образование

2.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практикучебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)			
					Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс	
						в том числе		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Всего занятий	Лекций	лабораторн. и практ.занятий, включ.семинары	17 недель	23 недель + 1 п/а	17 недель	22 недель + 1 п/а + 1 ИА
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9/4/0	672	0	672	304	368	214	180	176	100
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-/ ДЗ/-/-	60		60	36	24	36	24		
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	-/ ДЗ/-/-	60		60	40	20	36	24		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/ДЗ/-	96		96	56	40	36	24	36	
ОП.04	Охрана труда	-/З/-/-	36		36	18	18		36		
ОП.АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/-/З	36		36	28	8				36
ОП.АД.06	Физическая культура	-/-/-/дз	132		132	2	130	34	36	34	28
ОП.АД.07	Адаптивные информационные и коммунмкационные технологии	-/-/З/-	36		36	10	26			36	
ОП.АД.08	Коммукативный практикум	-/-/-/З	36		36	26	10				36
ОП.АД.09	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/-/З/-	36		36	18	18			36	
ОП.АД.10	Основы интеллектуального труда	-/-/З/-	36		36	12	24			36	
ОП.АД.11	Познай себя	З/-/-/-	36		36	12	24	36			
ОП.В.12	Введение в профессию	З/-/-/-	36		36	20	16	36			
ОП.В.13	Основы финансовой грамотности	-/З/-/-	36		36	26	10		36		
П.00	Профессиональный цикл	-/4/2	2028		1698	374	1324	296	510	332	560
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	-/2/1	666	0	666	174	492	296	370	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экв	234		234	174	60	128	106		
УП 01	Учебная практика	-/ ДЗ/-/-	312		312		312	168	144		
ПП 01	Производственная практика	-/ ДЗ/-/-	120		120		120		120		
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	-/2/1	1032	0	1032	212	820	0	140	332	560
МДК 02.01	Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	324		324	212	112		32	122	170
УП 02	Учебная практика	-/-/-/дз	528		528		528		108	210	210
ПП 02	Производственная практика	-/-/-/дз	180		180		180				180
ПА.00	**Промежуточная аттестация**		**60**		**60**	**60**			**30**		**30**
ИА	**Итоговая аттестация**		**30**		**30**	**30**					**30**
	всего	9/8/2	**2460**	**0**	**2460**	**768**	**1692**	**510**	**720**	**510**	**720**

Консультации на одного обучающегося по _4_ часа в год

Итоговая аттестация (1 неделя, июнь):

1. Выпускная практическая квалификационная работ (ВПКР)
2. Защита письменной экзаменационной работы (ПЭР)

ВСЕГО					
Дисциплины и МДК	342	318	300	270
Самостоятельная работа				
Учебная практика (без деления)	**168**	**252**	**210**	**210**
Производственная практика		**120**		**180**
Промежуточная аттестация, ИА		**30**		**60**
2460	**510**	**720**	**510**	**720**
Экзаменов (количество)		**1**		**1**
Дифф.зачетов (количество)		**4**	**2**	**2**
Зачетов (количество)	**2**	**2**	**3**	**2**
	2	**7**	**5**	**5**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ОГБПОУ «Томский политехнический техникум»
_____ Н.А Калугина
«_____» _____ 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ
Парабельского филиала
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Томский политехнический техникум»
по профессии
Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация (ии): 16675 повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов
Форма обучения: очная
Срок получения: 1 год и 10 мес.
на базе: основного общего образования
без получения среднего общего образования.
Год начала подготовки 2024 Группа ПО-11

Рассмотрено и одобрено
на заседании Методического совета
(протокол от 16.05.2024 г. № 5)

Заведующий УЧ_____Т.В. Ершова

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ

Настоящий учебный план Парабельского филиала Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Томский политехнический техникум» (ПФ ОГБПОУ «ТПТ») разработан на основе нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию учебного процесса:

— Конвенция о правах инвалидов (принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 г.).

— Федеральный закон от 3 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов».

— Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 11 июня 2021 г.).

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).

— Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

— Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».

— Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. № 363 Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» (редакция от 18 октября 2021 г.).

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (редакция Приказа Минобрнауки России от 18 августа 2016 года № 1065).

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования».

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 февраля 2016 г. № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»).

— 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».

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

— Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «О направлении Требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждено Министерством образования и науки России 26 декабря 2013г. № 06-2412вн)».

— Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».

— Письмо Минпросвещения России от 07.02.2020 № ВБ-234/07 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями для специалистов психолого-медико-педагогических комиссий по формулированию заключений, включающих рекомендации по сопровождению ассистентом (помощником) и (или) тьютором»).

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 г. № 05-398 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий».

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 апреля 2014г. № 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса», утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 08 апреля 2014 г. № АК-44/05вн).

— Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.

— Устав ОГБПОУ «ТПТ»

— Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности адаптированных программ профессионального образования и профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья ОГБПОУ «ТПТ»

— Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ «ТПТ»

— Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «ТПТ»

— Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГБПОУ «ТПТ»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Обучение осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебный год начинается ежегодно 1 сентября и заканчивается согласно графику учебного процесса. Учебный год состоит из двух семестров.

Продолжительность каникул составляет на первом курсе 11 недель, на втором курсе 2 недели. В зимний период времени продолжительность каникул составляет не менее двух недель на всех курсах обучения.

Максимальный объем недельной образовательной нагрузки по программе составляет 30 академических часов в неделю и включает все виды работ: обязательные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п.

Продолжительность учебной недели - пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 30 минут. Занятия группируются парами (90 минут, с перерывами между академическими часами).

Самостоятельная работа организуется в форме самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работой с различными источниками (СМИ, Интернет), работой с нормативно-технологической документацией.

Теоретические, лабораторные и практические занятия, занятия по учебной практике при необходимости проводятся с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Образовательная программа профессионального обучения для лиц с ОВЗ в ПФ ОГБПОУ «ТПТ» по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» представлена на сайте https://moodle.tpt.tom.ru

При возникновении необходимости возможна организация сетевой формы реализации ОПОП по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Образовательная программа профессионального обучения для лиц с ОВЗ по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» предполагает изучение следующих учебных циклов:

— Общепрофессиональный - ОП;
— Профессиональный цикл - ПЦ;
— Государственная итоговая аттестация - ГИА.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями по всем видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики.

Запланированы формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольные работы, тестирование), система оценок, в том числе шкала отметок – пятибалльная. На промежуточную аттестацию выделены 2 недели (60 часов).

При реализации образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю профессии).

Общий объем времени на проведение практики по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» определен в соответствии с требованиями Нормативной базы реализации образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ, учебным планом и составляет:

№ п/п	Виды практики	Продолжительность практики (недели)	Семестр и количество часов практики
1	Учебная практика	5,6 недель 8,4 недель 7 недель 7 недель ИТОГО: 28 недель	I семестр – 168 часов II семестр – 252 часов III семестр – 210 часов IV семестр – 210 часов
2	Производственная	4 недели	II семестр – 120 часов

	практика (по профилю профессии)	6 недель ИТОГО: 10 недель	IV семестр – 180 часов
	ВСЕГО	38 недель	1140 часа (56% от ПЦ)

Производственная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, согласно календарному учебному графику, реализуется рассредоточено и предусмотрена после изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля ПМ.01 в конце 1 курса и после ПМ.02 в конце 2 курса обучения. Учебная практика, предусмотренная при изучении ПМ.01, ПМ.02, реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика являются завершающим этапом обучения студентов, и имеет своей целью обобщение и закрепление теоретических знаний и практических навыков обучающихся при прохождении процедуры итоговой аттестации (защита выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) и защита письменной экзаменационной работы (ПЭР). Практика проводится на промышленных предприятиях. В период практики обучающиеся углубляют свои знания и практические навыки, знакомятся с особенностями нового оборудования, организацией работы предприятия.

Изучение профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02 завершается сдачей комплексного экзамена.

1.3. Общепрофессиональный цикл

Объем общепрофессиональных дисциплин составляет 672 часа, которые распределены следующим образом:

Таблица 2 - Содержание общепрофессионального цикла

Индекс	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	60
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	60
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	96
ОП.04	Охрана труда	36
ОП.АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ОП.АД.06	Физическая культура	132
ОП.АД.07	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	36
ОП.АД.08	Коммуникационный практикум	36
ОП.АД.09	Психология личности и профессиональное самоопределение	36
ОП.АД.10	Основы интеллектуального труда	36
ОП.АД.11	Познай себя	36
ОП.В.12	Введение в профессию	36
ОП.В.13	Основы финансовой грамотности	36

1.4. Профессиональный цикл

Объем профессиональных дисциплин составляет 2028 часов, которые распределены следующим образом:

Таблица 3 - Содержание профессионального цикла

Индекс	Наименование дисциплины	Количество часов
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий**	**666**

	разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	234
УП.01	Учебная практика	312
ПП.01	Производственная практика	120
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1032**
МДК.02.01	Организация процесса приготовления, процесса приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	324
УП.02	Учебная практика	528
ПП.02	Производственная практика	180

При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

1.5. Аттестация обучающихся

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится по учебным дисциплинам, предусмотренным учебным планом, в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Промежуточная аттестация проводится по окончании освоения каждой дисциплины и МДК.

Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, заканчиваются промежуточной аттестацией, направленной на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения учебной и производственной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы. Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей.

Система оценивания в ПФ ОГБПОУ «ТПТ», используемая при текущем контроле (учебные занятия, лабораторные и практические работы, учебные и производственные практики), экзамене и защите письменных экзаменационных работ, представляет пятибалльную шкалу и «зачтено/ незачтено» по зачетам.

Для текущего и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС).

Итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы.

Целью ИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» и квалификационными характеристиками «Повар», «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

2. Календарный учебный график (КУГ) и сводные данные по бюджету времени

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам – 41 неделя
Учебная/производственная практики - 28 недель / 10 недель
Промежуточная аттестация - 2 недели
ИА - 1 неделя
Каникулы - 13 недель
Суммарное время по 1 курсу обучения - 52 недели, на последнем курсе - 43 недели
Суммарное время освоения программы - 95 недель (1 год 10 месяцев)

График учебного процесса

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
Недели	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
I																		к	к							
	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																		к	к							
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			У	У	У	У	У	У	У

Месяцы	Март				Апрель					Май				Июнь					Июль				Август			
Недели	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													8	8	8	8	Э	к	к	к	к	к	к	к	к	к
	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У														
II										Э	8	8	8	8	8	8	Г									
	У	У	У	У	У	У	У	У	У																	

- теоретическое обучение
Э - промежуточная аттестация
к - каникулы
г - итоговая аттестация
у - учебная практика
8 - производственная практика (по профилю профессии)

Сводные данные по бюджету времени по профессии Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов (в часах/ в неделях)

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

3. План учебного процесса

(Приложение в формате Excel)

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа профессионального обучения для лиц с ОВЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ по профессии Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

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

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