

Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский центр образования № 1»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета

(протокол № 1 от
" 27 " 08 2021 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «КЦО № 1»
А.М.Ахметьянов/

« 27 » 08 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии 16909 Портной, 16675 Повар**

(для лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специальных (коррекционных)
образовательных учреждений)

Квалификация: Портной 3 разряда
Повар 3 разряда

Срок обучения – **1 год 10 месяцев**

Форма обучения – **очная**

2021

1. Свод данных по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (неделя)	Итоговая аттестация (неделя)	Каникулы (неделя)	Всего (неделя)
1 курс	4 недели полностью 28 недель по 3 дня в неделю	28 недель по 2 дня	9	1/5	11	52
2 курс	4 недели полностью 28 недель по 3 дня в неделю	28 недель по 2 дня	9	1/5	2	43 1/5
ИТОГО	8 недель полностью 56 недель по 3 дня в неделю	56 недель по 2 дня в неделю,	18	2/5	13	95 1/5

2. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29сен-5окт	6-12	13-19	20-26	27окт-2ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29дек-4январ	5-11	12-18	19-25	26январ-1фев	2-8	9-15	16-22	23фев-1мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30мар-5апр	6-12	13-19	20-26	27апр-3май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29июн-5июл	6-12	13-19	20-26	27июл-2авг	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								
1				У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	И	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
2				У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Условные обозначения:

У	- учебная практика
П	- производственная практика
К	- каникулы
	- теоретическое обучение по циклам
*	- неделя отсутствует
И	- итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

3. План учебного процесса

Код	Наименование учебных циклов, дисциплин и практики	Форма промежуточной аттестации			Общее количество часов	График изучения дисциплин		График изучения дисциплин	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты		1 курс		2 курс	
						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
						(17 нед.)	(23 1/5 нед.)	(17 нед.)	(23 1/5 нед.)
		2	16	13					
	<i>Обязательное обучение</i>				2400	510	690	510	690
ЦСА.00	Цикл социальной адаптации	0	3	6	460	118	112	138	92
ЦСА.01	Основы финансовой грамотности		1	4	36	18	0	0	18
ЦСА.02	Основы компьютерной грамотности		1	4	36	18	0	0	18
ЦСА.03	Основы экологического природопользования		2	3	66	14	34	18	0
ЦСА.04	Основы трудового законодательства		2	3	36	0	18	18	0
ЦСА.05	Основы безопасности жизнедеятельности		2	4	94	17	15	51	11
ЦСА.06	Физическая культура		2	4	192	51	45	51	45
ПЦ.00.00	Профессиональный цикл	2	13	7	1940	392	578	372	598
ПЦ.01.00	<i>Профессиональная подготовка по профессии Портной</i>	1	7	1	970	392	578	0	0
ПЦ.01.01	Охрана труда		1		40	40	0	0	0
ПЦ.01.02	Основы экономики		2		36	0	36	0	0
ПЦ.01.03	Основы материаловедения		1		36	36	0	0	0

ПЦ.01.04	Оборудование швейного производства		1		40	40	0	0	0
ПЦ.01.05	Технология швейных изделий			2	164	108	56	0	0
ПЦ.01.06	Основы художественного проектирования одежды		2		48	0	48	0	0
УП.01	Учебная практика		2		336	168	168	0	0
ПП.01	Производственная практика		2		270	0	270	0	0
ПЦ.02.00	<i>Профессиональная подготовка по профессии Повар</i>	1	6	6	970	0	0	372	598
ПЦ.02.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		3		34	0	0	34	0
ПЦ.02.02	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		34	0	0	34	0
ПЦ.02.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4	34	0	0	0	34
ПЦ.02.04	Приготовление блюд из овощей и грибов		3		34	0	0	34	0
ПЦ.02.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		3		34	0	0	34	0
ПЦ.02.06	Приготовление супов и соусов		3		34	0	0	34	0
ПЦ.02.07	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря		3		34	0	0	34	0
ПЦ.02.08	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			4	34	0	0	0	34
ПЦ.02.09	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			4	52	0	0	0	52
ПЦ.02.10	Приготовление сладких блюд и напитков			4	40	0	0	0	40
УП.02	Учебная практика			4	336	0	0	168	168

ПП.02	Производственная практика			4	270	0	0	0	270
	<i>Групповые и индивидуальные консультации</i>				<i>128</i>	<i>34</i>	<i>30</i>	<i>34</i>	<i>30</i>
	<i>Факультативные занятия</i>				<i>128</i>	<i>34</i>	<i>30</i>	<i>34</i>	<i>30</i>
	Этика и психология общения				64	34	30	0	0
	Рисование и лепка				64	0	0	34	30
	<i>Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)</i>	2,4			12	0	6	0	6
<i>Всего по дисциплинам и практике, включая консультации и факультативы, итоговую аттестацию</i>					2668	578	756	578	756

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для профессионального обучения
по профессиям 16909 Портной, 16675 Повар**

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Основ трудового законодательства
2	Основ экономики и финансовой грамотности
3	Основ экологического природопользования
4	Основ материаловедения
5	Технологии одежды
6	Основ компьютерной грамотности
7	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
8	Технологии кулинарного производства;
	<i>Лаборатории</i>
1	Основ материаловедения
2	Технического оснащения и организации рабочего места
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<i>Мастерские</i>
1	Швейная мастерская
2	Учебный кулинарный цех
	<i>Спортивные комплексы</i>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<i>Залы</i>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану

Данный учебный план составлен в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года №438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», постановлением Министерства труда РФ от 03.07.2002 г. N 47 «Об утверждении тарифно-квалификационных работ и профессий рабочих», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в действующей редакции), Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, перечень дисциплин цикла социальной адаптации и профессиональной подготовки, распределен объем учебного времени на учебную и производственную практику, консультации, факультативы квалификационные экзамены. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся (для лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений) по рабочим профессиям «Портной» и «Повар» без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

Данный учебный план составлен с учетом психологических особенностей обучающихся и обеспечивает профессиональную подготовку и социальную адаптацию обучающихся.

Учебный план подразделяется на два раздела:

- обязательное обучение, в рамках учебной недели;
- факультативное обучение, за рамками учебной недели.

Обязательное обучение подразделяется на цикл социальной адаптации и профессиональную подготовку. Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя профессиональные дисциплины, учебную и производственную практику. Учебная практика проводится как рассредоточено, так и концентрированно. Производственная практика проводится концентрированно либо в производственных мастерских Учреждения, либо на профильных предприятиях отрасли.

Занятия по физической культуре проводятся 2 раза в неделю согласно письма Минобрнауки РФ № 19-255 от 13 октября 2011 года (с изменениями 5 июля 2012 г.) «О направлении рекомендаций по совершенствованию преподавания физической культуры в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях».

Продолжительность учебных занятий - 45 минут. Группировка парами.

Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 30 часов в неделю. В субботу, за рамками учебной недели для обучающихся проводятся индивидуальные и групповые консультации, а также факультативные занятия. Объем групповых и индивидуальных консультаций составляет 2 часа в неделю. Количество консультаций по отдельным дисциплинам определяется Учреждением. Перечень факультативных дисциплин определяется Учреждением, и они являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми.

Продолжительность обучения 95 недель, в том числе:

- I курс – 52 недели:
 - теоретическое обучение - 4 недели полностью, 28 недель по 3 дня в неделю;
 - учебная практика – 28 недель по 2 дня в неделю;
 - производственная практика – 9 недель;
- итоговая аттестация – 1/5 недели;
- каникулы – 11 недель;
- II курс – 43 1/5 недели:
 - теоретическое обучение – 4 недели полностью, 28 недель по 3 дня в неделю;
 - учебная практика - 28 недель по 2 дня в неделю;
 - производственная практика – 9 недель;
- итоговая аттестация – 1/5 недели;
- каникулы – 2 недели.

Методы текущего контроля – устные, письменные работы, самоконтроль, тестирование. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам цикла социальной адаптации, профессиональным дисциплинам, практике - зачет и дифференцированный зачет. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины, практики, умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (в форме собеседования) в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации только при условии положительного прохождения промежуточной аттестации. При успешном прохождении итоговой аттестации обучающимся выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.