

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

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета

(протокол № 1 от
" 30 " 08 2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

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

« 30 » 08 2022 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**

2022

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-4январь	5-11	12-18	19-25	26январь-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	29июнь-5июль	6-12	13-19	20-26	27июль-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	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	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	82	148	138	92
ЦСА.01	Основы финансовой грамотности		1	4	36	0	18	18	0
ЦСА.02	Основы компьютерной грамотности		1	4	36	0	18	18	0
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	15	47
ЦСА.06	Физическая культура		2	4	192	51	45	51	45
ПЦ.00.00	Профессиональный цикл	2	13	7	1940	428	542	372	598
ПЦ.01.00	<i>Профессиональная подготовка по профессии Портной</i>	1	7	1	970	428	542	0	0
ПЦ.01.01	Охрана труда		1		40	40	0	0	0
ПЦ.01.02	Основы экономики		2		36	36	0	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	Профессиональная подготовка по профессии Повар	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	0	34
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	34	18
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.