**Утверждаю**
Директор КГБПОУ
«Чегдомынский горно-технологический техникум»
_____ М.В. Михно
«30» августа 2023 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Чегдомынский горно-технологический техникум»
по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования
**16675 Повар**

Квалификация: Повар
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок обучения –1 **год 10 месяцев**
без получения среднего общего образования

## II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

| Курсы | Теоретическое обучение | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **I** | 23 | 14 | 4 | - | - | 11 | 52 |
| **II** | 13 | 6 | 20 | 1 | 1 | 2 | 43 |
| **Всего:** | 36 | 20 | 24 | 1 | 1 | 13 | 95 |

## План учебного процесса

| индекс | Наименование циклов, дисциплин, модулей | Формы промеж | Количество часов, из них | | | 1 курс | | | | | 2 курс | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Всего | теория | ЛПЗ | 1 полугодие | | 2 полугодие | | Всего за 1 курс | 1 полугодие | | 2 полугодие | | Всего за 2 курс |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | 16 | 17 | 19 |
| **ОДБ.00** | **Общеобразовательный цикл** | | **166** | **45** | **121** | **38** | **24** | **20** | **6** | **88** | **18** | **28** | **20** | **12** | **78** |
| ОБД.01 | История России | ДЗ | 18 | 18 | | 10 | 8 | | | 18 | | | | | |
| ОБД.02 | Основы права | -/ДЗ | 16 | 12 | 4 | | | | | | 8 | 8 | | | 16 |
| ОБД.03 | Физическая культура (адаптивная) | з, дз | 114 | 3 | 111 | 20 | 6 | 20 | 6 | 52 | 10 | 20 | 20 | 12 | 62 |
| ОБД.04 | Математика в профессии | дз | 18 | 12 | 6 | 8 | 10 | | | 18 | | | | | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | **684** | **405** | **279** | **54** | **102** | **108** | **144** | **408** | **70** | **78** | **54** | **74** | **276** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | **266** | **173** | **93** | **26** | **52** | **40** | **64** | **182** | **20** | **22** | **20** | **22** | **84** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания с основами товароведения | дз | 76 | 65 | 11 | 10 | 20 | 20 | 26 | 76 | | | | | |
| ОП.02 | Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности | дз | 40 | 24 | 16 | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | дз | 32 | 20 | 12 | 6 | 6 | 10 | 10 | 32 | | | | | |
| ОП.04 | Охрана труда и техника безопасности | дз | 34 | 20 | 14 | | 16 | | 18 | 34 | | | | | |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | -/ДЗ | 40 | 22 | 18 | | | | | | 10 | 10 | 10 | 10 | 40 |
| ОП.06 | Основы поиска работы и | -/дз | 22 | 8 | 14 | | | | | | | | 10 | 12 | 22 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | трудоустройства | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -/ДЗ | 22 | 14 | 8 | | | | | | 10 | 12 | | | 22 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | **418** | **232** | **186** | **28** | **50** | **68** | **80** | **226** | **50** | **56** | **34** | **52** | **192** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | **362** | **196** | **166** | **28** | **50** | **68** | **80** | **76** | | | | | |
| МДК.01.01 | Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ДЗ | 76 | 46 | 30 | 8 | 20 | 18 | 30 | 76 | | | | | |
| МДК.01.02 | Технология Приготовление горячих блюд | -ДЗ | 286 | 150 | 136 | 20 | 30 | 50 | 50 | 150 | 40 | 40 | 20 | 36 | 136 |
| УП.01 | Учебная практика | | 510 | | | | | | 420 | 420 | | | | | 90 |
| ПП.01 | Производственная практика | | 570 | | | | | | 120 | 120 | | | | | 450 |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **30** | **20** | **10** | | | | | | | | **14** | **16** | **30** |
| МДК.02.01 | Технология приготовление холодных блюд и закусок | -ДЗ | 30 | 20 | 10 | | | | | | | | 14 | 16 | 30 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| УП.02 | Учебная практика | | 30 | | | | | | | | | | | | 30 |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | -Э | **26** | **16** | **10** | | | | | | **10** | **16** | | | **26** |
| МДК.03.01 | Технология приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | -ДЗ | 26 | 16 | 10 | | | | | | 10 | 16 | | | 26 |
| УП.03 | Учебная практика | | 60 | | | | | | | | | | | | 60 |
| ПП.03 | Производственная практика | | 150 | | | | | | | | | | | | 150 |
| **АКР** | **Адаптационный цикл** | | **230** | **146** | **84** | **40** | **62** | **36** | **56** | **194** | **8** | **8** | **10** | **10** | **36** |
| АКР.01 | Коммуникативный практикум | ДЗ | 40 | 20 | 20 | 5 | 15 | 10 | 10 | 40 | | | | | |
| АКР.02 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | -ДЗ | 46 | 36 | 10 | 10 | 4 | 6 | 10 | 30 | 8 | 8 | | | 16 |
| АКР.03 | Психология личности и профессиональное самоопределение | ДЗ | 46 | 30 | 16 | | 10 | 10 | 26 | 46 | | | | | |
| АКР.04 | Психология общения | З | 18 | 6 | 12 | 10 | 8 | | | 18 | | | | | |
| АКР.05 | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | ДЗ | 40 | 28 | 12 | 5 | 15 | 10 | 10 | 40 | | | | | |
| АКР.06 | Основы финансовой грамотности | ДЗ | 20 | 10 | 10 | | | | | | | | 10 | 10 | 20 |
| Ф | Основы экологии | З | 20 | 16 | 4 | 10 | 10 | | | 20 | | | | | |
| **ИА** | **Итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Всего** | | **1080** | **596** | **484** | **132** | **188** | **164** | **206** | **690** | **96** | **114** | **84** | **96** | **390** |
| Консультации 200 часов | | | всего | Дисциплин, МДК, предметов АРК | | 13 | 12 | 10 | 11 | | 7 | 7 | 6 | 6 | |
| | | | | Учебной практики | | | | | | 420 | | | | | 180 |
| | | | | Производственной практики | | | | | | 120 | | | | | 600 |
| | | | | экзаменов | | | | | | | | | | | 1 |
| | | | | Дифференцированных зачетов | | | | | | 10 | | | | | 7 |

## 1. Пояснительная записка

Учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чегдомынский горно-технологический техникум» *основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки* по профессии 16675 Повар, квалификация повар 2 разряда предназначен для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида (обучение детей с отклонениями в интеллектуальном развитии).

В разработке учебного плана были использованы следующие нормативно- методические документы:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.
2. Приказ Минобразования и науки России от 02.07.2013г. № 313 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
3. Письмо Минобразования и науки РФ № 06-281 от 18.03.2014г. «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса».
4. Письмо Минобразования и науки РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-443 от 22.04.2015г. «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования».
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск №46 ЕТКС .Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 03.07.2002 N 47.
6. Комплект учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Допущено Министерством образования РФ в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих.
8. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. N 292 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения".

Учебный план основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья определяет следующие качественные и количественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Получение профессии 16675 «Повар» осуществляется на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида (обучение детей с отклонениями в интеллектуальном развитии) без получения обучающимися среднего общего образования.

Учебный план состоит из четырех **циклов:**

1.Общеобразовательный цикл (История России, Основы права, Математика в профессии)

Адаптационный цикл (Коммуникативный практикум, Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, Психология личности и профессиональное самоопределение, Психология общения, Адаптивные информационные и коммуникационные технологии)

2. Общепрофессиональный цикл (Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, основы поиска работы и трудоустройства, безопасность жизнедеятельности).
3. Профессиональный цикл (Профессиональные модули ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

4. Самостоятельная работа комплектом учебно-программной документации, предназначенной для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар» не предусмотрена

**Организация учебного процесса и режим занятий:**

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
- занятия могут группироваться попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.
- по дисциплине «Физическая культура», в рамках освоения программы среднего общего образования предусматривается еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.

Консультации обучающихся групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заместителем директора по учебной работе.

**Практика** является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

**Текущий контроль знаний** осуществляется в форме:

- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

**Промежуточная аттестация** проводится в двух формах:
- в форме экзамена;
- в форме зачета или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или учебной дисциплины. Формой сдачи экзамена может быть: защита рефератов, представление портфолио достижений обучающегося, выполнение практической работы.

**Итоговая аттестация** проводится по окончанию освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессии «Повар») и включает в себя:
- выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Если аттестуемый на начальный разряд (второй) при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше. По завершению обучения выпускникам выдается свидетельство.