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	18	-	-	-	11	52
II	13	22	4	1	1	2	43
Всего:	36	40	4	1	1	13	95

План учебного процесса

ин де кс	Наименование циклов, дисциплин, модулей	Фо рм	Количество часов, из них			1 курс			2 курс		
			Всего	теория	ЛПЗ	1	2 полугодие	Всего	1 полугодие	2 полугодие	Всего

						полугодие					за 1 курс							за 2 курс
						5	12	5	14	3		7	9	1	11	11	1	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОДБ.00	**Общеобразовательный цикл**		**165**	**43**	**122**	**20**	**36**	**17**	**24**		**97**	**37**	**31**					**68**
ОБД.01	История России	ДЗ	17	17		5	12				17							
ОБД.02	Основы права	-/ДЗ	16	12	4							7	9					16
ОБД.03	Физическая культура (адаптивная)	з, дз	115	3	112	10	12	17	24		63	30	22					52
ОБД.04	Математика в профессии	дз	17	11	6	5	12				17							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**243**	**158**	**85**	**38**	**30**	**43**	**45**		**156**	**19**	**16**		**25**	**27**		**87**
ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения	-/дз	76	65	11	14	12	12	12		50	3	5		8	10		26
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности	дз	40	24	16	11	5	12	12		40							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/дз	32	20	12	5	5	11	11		32							
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности	-/дз	34	20	14	8	8	8	10		34							
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	39	21	18							10	5		12	12		39
ОП.06	Основы поиска работы и трудоустройства	-/дз	22	8	14							6	6		5	5		22
П.00	**Профессиональный цикл**																	
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**451**	**283**	**168**	**70**	**47**	**47**	**52**		**216**	**58**	**50**		**64**	**63**		**235**
ПМ.01	**Обработка сырья и приготовление простых**	**-/э**	**451**	**283**	**168**	**70**	**47**	**47**	**52**		**216**	**58**	**50**		**64**	**63**		**235**

	блюд из различных продуктов																	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	-/дз	451	283	168	70	47	47	52		216	58	50		64	63		235
УП.01	Учебная практика	дз	1200		1200		252		288		540		336			324		660
ПП.01	Производственная практика	-/дз	120		120													120
АКР	**Адаптационный цикл**		**181**	**122**	**59**	**40**	**39**	**83**	**59**		**221**							
АКР.01	Этика и культура общения	-/ дз	34	20	14	10	10	7	7		34							
АКР.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/дз	45	35	10			28	17		45							
АКР.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/дз	46	30	16			28	18		46							
АКР.04	Психология общения	-/дз	17	6	11			10	7		17							
АКР.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		39	27	12	20	19				39							
АКР.06	Основы финансовой грамотности		20	10	10	10	10				20							
Ф	Основы экологии		20	16	4			10	10		20							
ИА	**Итоговая аттестация**		**36**														**36**	**36**
	Всего		**1080**	**632**	**448**	**168**	**152**	**190**	**180**		**690**	**114**	**97**		**89**	**90**		**390**
	Всего обязательное обучение (с практикой)		**2400**	**632**	**1768**	**168**	**404**	**190**	**468**		**1230**	**114**	**433**		**89**	**534**		**1170**
Консультации 200 часов			всего	Дисциплин, МДК, предметов АРК		10	10	11	8		13	6	6		9	8		11
				Учебной практики			252		288		540		336			324		660

		Производственной практики											120		120
		экзаменов													1
		Дифференцированных зачетов						10							6

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, Основы информатизации)
2. Адаптационный цикл (Социально-бытовая адаптация, социально-средовая адаптация, социально-профессиональная адаптация, психология общения, психология делового общения).
3. 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).
4. Профессиональный цикл (Профессиональный модуль «Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов »).
5. 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.