|  |  |
| --- | --- |
|  | **Утверждаю**Директор КГБПОУ «Чегдомынский горно-технологический техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В. Михно«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. |

**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**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование циклов, дисциплин, модулей | Формы промежуточной аттестации | 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 |
| 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 блюд из различных продуктов** | **-/э** | **451** | **283** | **168** | **70** | **47** | **47** | **52** |  | **216** | **58** | **50** |  | **64** | **63** |  | **235** |
| 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)

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