

**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** | **Базовые образовательные дисциплины** |  | **177** | **58** | **119** | **20** | **36** | **25** | **32** |  | **113** | **27** | **37** |  |  |  |  | **64** |
| 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,з,дз | 105 | 3 | 102 | 10 | 12 | 17 | 18 |  | 57 | 20 | 28 |  |  |  |  | 48 |
| ОБД.04 | Математика в профессии | дз | 17 | 11 | 6 | 5 | 12 |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОБД.05 | Основы информатизации | дз | 22 | 15 | 7 |  |  | 8 | 14 |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  | **253** | **181** | **72** | **33** | **34** | **44** | **50** |  | **161** | **18** | **38** |  | **16** | **20** |  | **92** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии | з,дз | 76 | 65 | 11 | 5 | 12 | 12 | 12 |  | 41 | 5 | 12 |  | 8 | 10 |  | 35 |
| 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 | з,дз | 76 | 63 | 13 | 12 | 5 | 12 | 12 |  | 41 | 5 | 12 |  | 8 | 10 |  | 35 |
| ОП.04 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 39 | 21 | 18 | 5 | 12 | 8 | 14 |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Основы поиска работы и трудоустройства | дз | 22 | 8 | 14 |  |  |  |  |  |  | 8 | 14 |  |  |  |  | 22 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  | **451** | **283** | **168** | **70** | **77** | **77** | **70** |  | **294** | **58** | **40** |  | **34** | **25** |  | **157** |
| **ПМ.01** | **Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов** | **э** | **451** | **283** | **168** | **70** | **77** | **77** | **70** |  | **294** | **58** | **40** |  | **34** | **25** |  | **157** |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов | -/дз | 451 | 283 | 168 | 70 | 77 | 77 | 70 |  | 294 | 58 | 40 |  | 34 | 25 |  | 157 |
| УП.01 | Учебная практика | з,дз | 1200 |  | 1200 |  | 252 |  | 288 |  | 540 |  | 336 |  |  | 324 |  | 660 |
| ПП.01 | Производственная практика | -/дз | 120 |  | 120 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 120 |
| **АКР** | **Адаптационно-реабилитационный курс** |  | **199** | **134** | **65** | **22** | **25** | **42** | **33** |  | **122** | **37** | **40** |  |  |  |  | **77** |
| АКР.01 | Социально-бытовая адаптация | з, дз | 38 | 29 | 9 | 5 | 8 | 5 | 3 |  | 21 | 5 | 12 |  |  |  |  | 17 |
| АКР.02 | Социально-средовая орентация | з,дз | 38 | 25 | 13 | 7 | 10 | 7 |  |  | 24 | 7 | 7 |  |  |  |  | 14 |
| АКР.03 | Социально-профессиональная адаптация | з,дз | 68 | 41 | 27 |  |  | 18 | 20 |  | 38 | 15 | 15 |  |  |  |  | 30 |
| АКР.04 | Психология общения | дз | 17 | 10 | 7 | 10 | 7 |  |  |  | 17 |  |  |  |  |  |  |  |
| АКР.05 | Психология делового общения | з/дз | 38 | 29 | 9 |  |  | 12 | 10 |  | 22 | 10 | 6 |  |  |  |  | 16 |
| **ИА** | **Итоговая аттестация** |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** | **36** |
|  | **Всего** |  | **1080** | **656** | **424** | **145** | **172** | **188** | **185** |  | **690** | **140** | **155** |  | **50** | **45** |  | **390** |
|  | Всего обязательное обучение (с практикой) |  | **2400** | **588** | **1744** | **145** | **424** | **188** | **473** |  | **1230** | **140** | **491** |  | **50** | **489** |  | **1170** |
| Консультации 200 часов | всего | Дисциплин, МДК, предметов АРК | 11 | 11 | 12 | 11 |  | 15 | 9 | 9 |  | 3 | 3 |  | 9 |
| Учебной практики |  | 252 |  | 288 |  | 540 |  | 336 |  |  | 324 |  | 660 |
| Производственной практики |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 120 |  | 120 |
| экзаменов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| Дифференцированных зачетов |  | 3 |  | 4 |  | 7 |  | 6 |  |  | 4 |  | 10 |
| зачетов |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |

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.