

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО «Шатурский энергетический
техникум»
_____ В.Ю. Давыдов
«_____» _____ 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Рошальский техникум»
по профессии

16675 Повар

адаптированный для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Квалификация – Повар – 2,3 разряд
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.
Для лиц, не имеющих основного общего образования

Согласовано

Протокол заседания методической комиссии № 6 от «14 » мая 2024 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Брусникина Н.М.

Пояснительная записка

Учебный план разработан для реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «ПОВАР», адаптированной для лиц с ОВЗ (выпускники специальной общеобразовательной школы 8 вида).

Настоящий учебный план разработан с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «08» мая 2015 года рег.№ 37199), с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ 22 апреля 2015 г № 06-830.

Образовательное учреждение работает по пятидневной учебной неделе с продолжительностью занятий 45 минут.

При формировании учебного плана учтены следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 30 академический часов в неделю.
- общая продолжительность каникул составляет 13 недель;
- предусмотрены **консультации и индивидуальная учебная работа** из расчета 4 часа на одного обучающегося с нарушением интеллекта;
- формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные;
- объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 1 неделю за весь срок обучения.

Промежуточная аттестация может проводится в одной из форм:

- контрольная работа,
- зачет,
- дифференцированный зачет,
- экзамен.

Формы и процедуры промежуточной аттестации и текущего контроля обучающихся с нарушением интеллекта устанавливаются с учетом ограничений здоровья и психофизического состояния обучающихся.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен, в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность обучаемого к выполнению вида профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Текущий контроль знаний обучающихся проверяется при выполнении практических работ, контрольных и проверочных работ по темам дисциплин и МДК.

В учебный план введен **адаптационный учебный цикл**, состоящий адаптационных учебных дисциплин:

АУД.01 Основы интеллектуального труда

АУД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, направленных на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующих социальной и профессиональной адаптации обучающихся с нарушением интеллекта.

АУД 03 Адаптированные информационные и коммуникационные технологии

На **самостоятельную внеаудиторную работу** отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Учебная практика (производственное обучение) производится по профессиональным модулям в мастерских учреждения под руководством мастера производственного обучения и планируется с чередованием теоретического обучения в рамках профессиональных модулей. На учебную практику отведено 1014 часов. По завершению учебной практики обучающиеся сдают дифференцированный зачет.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях и предприятиях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучаемые. На производственную практику выделено 8 недель (240 часов).

Содержание производственной практики определяется требованиями к результатам обучения по профессиональным модулям, программой производственной практики, разрабатываемой и утверждаемой образовательным учреждением самостоятельно.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с календарным графиком.

Производственная практика осуществляется непрерывно в конце периода обучения после изучения всех дисциплин и профессиональных модулей.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации. Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

По завершению производственной практики обучающиеся сдают квалификационный экзамен.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик, учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья, а также рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической квалификационной работы и квалификационный экзамен. Отводится 1 неделя. Обязательные требования – выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного программой.

При проведении итоговой аттестации выпускников с нарушением интеллекта при необходимости для них создаются особые условия: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи и лекарств.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся

Таблица1 Структура и объем адаптированной образовательной программы

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	25	16	0	0	0	12	53
2 курс	17	14	8	1	1	2	53

Таблица 2 Календарный график учебного процесса

курсы	сентябрь				октябрь				29-2	ноябрь				декабрь				каникулы	январь		февраль				март				апрель				29-3	май		июнь						
	3-7	10-14	17-21	24-28	1-5	8-12	15-19	22-27		5-9	12-16	19-23	26-30	3-7	10-14	17-21	24-28		14-19	21-26	29-1	4-8	11-15	18-22	25-1	4-8	11-15	18-22	25-1	1-5	8-12	15-19		22-27	6-10	3-17	20-24	27-31	3-8	10-14	17-21	24-28
нед.	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	
1	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп
2	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп

т

Теоретическое и производственное обучение

п

Производственная практика

п

**3.2. План учебного процесса (адаптированная профессиональная образовательная программа профессионального обучения)
по профессии 16675«Повар»**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Форм промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		
					Всего занятий	В т.ч.		1	2	3	4	
						Лекций, уроков	Лаб. и практ. работ	семестр	семестр	семестр	семестр	
								17 нед.	20 нед.(т)	17 нед.	14 нед.	8 + 1ГИА
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
А.00	Адаптационный цикл	ЗКР,1ДЗ	169	56	113	59	54	59	54	0	0	
АУД.01	Основы интеллектуального труда	-,кр,-,-	54	18	36	16	20	17	19	-	-	
АУД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,кр,-,-	54	18	36	26	10	18	18		-	
АУД.03	Адаптированные информационные и коммуникационные технологии	-,кр,-,-	61	20	41	17	24	24	17			
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	ЗКР, 4зач,	584	240	344	91	253	102	127	91	24	
ОД01	История родного края	-,кр,-,-	54	18	36	12	24	17	19			
ОД.02	Русский язык и культура речи	-,кр,кр,-	84	28	56	24	32	17	22	17	-	
ОД.03	Математика	-,кр,кр,-	84	28	56	24	32	17	22	17	-	
ОД.04	Основы экологии	-,,-,3	36	12	24	10	14				24	
ОД.05	Основы безопасности и защиты Родины	-,3,-,-	54	18	36	15	21	17	19			
ОД.06	Физическая культура	-,,-,3,-	272	136	136	6	130	34	45	57		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	1 Э,6 д.зач	482	160	322	134	188	82	154	59	27	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-,ДЗ,-,-	61	20	41	17	24	17	24			

[illegible]

МДК04.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	-ДЗ-.-.	53	28	25	14	12		25			
УП.04	Учебная практика	-З.-.-.							72			
ПП.04	Производственная практика	-										
ПМ.05	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов											
МДК05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	.-. ДЗ,-.	88	30	58	28	30			58		
УП.05	Учебная практика	.-.-.З								108		
ПП.05	Производственная практика	-										
ПМ.06	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы											
МДК06.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	.-. Э,-.	122	32	90	34	56			72	18	
УП.06	Учебная практика	.-.-.З								102	30	
ПП.06	Производственная практика	-										
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков											
МДК07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	,-.-.ДЗ	56	20	36	15	21			20	16	
УП.07	Учебная практика	.-.-.З									72	
ПП.07	Производственная практика	-										
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий											
МДК08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	.-.-.Э	113	34	79	31	48				79	
УП.08	Учебная практика	.-.-.З									108	
ПП.08	Производственная практика	-										
ПП	Производственная практика	.-.-. З	240		240		2					240
ФК	Физическая культура				46						46	
	ВСЕГО (без практики)				1260			360	390	300	210	
	ВСЕГО (с практикой)				2400			150	720	510	420	240

	Итого в неделю:		30	30	30	30	30
Консультации на одного обучающегося 4 часа в год	ВСЕГО	Дисциплин и МДК	360	390	300	210	
		Учебной практики	150	330	210	210	
Итоговая аттестация – 1 неделя		Производств. практики	0	0	0	240	
		Экзаменов	0	1	0	1	
Итоговая аттестация - квалификационный экзамен		Диф . зачетов	1	3	2	6	
с « 15» июня 2026 г.		Зачетов	0	1	1	1	
по «30» июня 2026 г.		Контрольных работ	0	4	2	-	

3.3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 16675 Повар

№	Наименование
	Кабинеты
1	Технологии кулинарного производства
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Кабинет экономических дисциплин и деловой культуры
	Лаборатории
4	Технического оснащения и организации рабочего места микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские
5	Учебный кулинарный цех
	Спортивный комплекс
6	Спортивный зал
7	Тренажерный комплекс
8	Открытая спортивная площадка
	Залы
9	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Второй курс	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
Основы интеллектуального труда																																																				
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний																																																				
Адаптированные информационные и коммуникационные технологии																																																				
История родного края																																																				
Русский язык	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																			
Математика	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																			
Основы экологии																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				
Основы безопасности жизнедеятельности																																																				
Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4																																			
Основы микробиологии, санитарии и гигиены																																																				
Физиология питания																																																				
Товароведение продовольственных товаров	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1		3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																			
Оборудование и организация рабочего места																																																				
Охрана труда																																																				
Основы рыночной экономики и предпринимательства																																																				
Безопасность жизнедеятельности																																																				
Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса																																																				
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов																																																				
Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	8	8																			
Учебная практика	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	14	14	14			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	16	14		30	30	30	30	30	30	30	30	30										
Производственная практика																																																				
Физическая культура																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																				