

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГАПОУ СО «АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
_____ В.А. Сулопаров
«___» _____ 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по профессии 11675 Повар

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация – повар 3 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10
месяцев на базе основного общего образования

Асбест, 2024 г.

Рассмотрено на заседании
цикловой комиссии технического профиля по подготовке
квалифицированных рабочих и служащих ..
Протокол № от «30» августа 2024 г.
Председатель ПЦК И.В.Лаврентьева

Рассмотрено на заседании
методического совета
Протокол № 4 от «31» августа 2024 г.
Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ТООП»
С.И. Шакун
« » « » 2024 г.



1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
адаптированной программы профессионального обучения (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) по
профессии 11675 Повар квалификация: Повар 3 разряда

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8
I курс	29 недель (с учетом промежуточной аттестации)	6 недель	4 недели	–	11 недель	50 недель
II курс	15 недель	10 недель	12 недель	1 неделя	2 недели	40 недель
Всего	44 недели	16 недель	16 недель	1 неделя	13 недель	90 недель

2. План учебного процесса адаптированной программы профессионального обучения (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) по профессии 11675 Повар квалификация: Повар 3 разряда

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Количество часов, из них				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)			
			всего	в том числе			1 курс		2 курс	
				теория	лабораторных и практических занятий	практики	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
							17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.
А.00	Адаптационный цикл	3 4/Д30/Э0	364	116	248	0	116	134	52	62
А.01	Этика и психология профессионального общения	-	44	22	22		22	22		
А.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-, -	46	28	18		28	18		
А.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, -	46	30	16		20	26		
А.04	Физическая культура (адаптивная)	3,3,3,3	156	8	148		34	44	34	44
А.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-	36	10	26		12	24		
А.06	Основы финансовой грамотности	-, -	36	18	18				18	18
ОУП.00	Общеобразовательный цикл	3 0/Д3 3/Э0	148	78	70	0	100	48	0	0
ОУП.01	История России	Д3	48	30	18		48			
ОУП.02	Русский язык	Д3	50	24	26		26	24		
ОУП.03	Математика	Д3	50	24	26		26	24		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3 0/Д3 8/Э0	436	248	188	0	204	162	70	0

ОП.01	Основы физиологии питания с основами товароведения	ДЗ	72	60	12		36	36		
ОП.02	Основы санитарии и гигиены в пищевой промышленности	ДЗ	50	24	26		26	24		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	60	30	30		30	30		
ОП.04	Основы калькуляции и учета	ДЗ	72	36	36		34	38		
ОП.05	Рисование и лепка	ДЗ	42	20	22		42			
ОП.06	Охрана труда и техника безопасности	ДЗ	36	20	16		36			
ОП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	40	28			34	34	
ОП.08	Основы бережливого производства	ДЗ	36	18	18				36	
П.00	Профессиональный цикл		1392	170	202	1020	90	316	388	598
ПМ.00	Профессиональные модули	3 5/ДЗ 02/Э4	1392	170	202	1020	90	316	388	598
ПМ.01	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	406	52	54	300	90	316	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	106	52	54		30	76		
УП.01	Учебная практика	3(1)	180			180	60	120		
ПП.01	Производственная практика	3(1)	120			120		120		
ПМ.02	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	520	72	88	360	0	0	220	300
МДК.02.01	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	160	72	88				100	60
УП.02	Учебная практика	3	180			180			120	60
ПП.02	Производственная практика	3	180			180				180

ПМ.03	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	466	46	60	360	0	0	168	298
МДК.03.01	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	106	46	60				48	58
УП.03	Учебная практика	3	180			180			120	60
ПП.03	Производственная практика	3	180			180				180
	Всего	3 9/ДЗ 13/Э4	2340	612	708	1020	510	660	510	660
	Учебная практика		540	0	0	540	60	120	240	120
	Производственная практика		480	0	0	480	0	120	0	360
Всего УП и ПП			1020	0	0	1020	60	240	240	480
	Часов в неделю						30,0	30,0	30,0	30,0
ИА	Итоговая аттестация			каникулы			2 нед	11 нед	2 нед	
			Всего	дисциплин и МДК			450	420	270	180
				учебной практики			60	120	240	120
производств. практики				0	120	0	360			
экзаменов				0	2	0	2			
дифф. зачетов				3	6	2	2			
зачетов				1	2	1	5			
Итоговая аттестация 1 неделя										
Квалификационный экзамен										

3. Пояснительная записка

3.1. Нормативная база реализации адаптированной основной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки

Настоящий учебный план адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказа Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 09.03.2022 №113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148);
- Устава ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
- Локальных нормативных актов ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум».

3.2. Организация учебного процесса и режим занятий

В соответствии с Уставом и правилами внутреннего распорядка техникума начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный год состоит из 2 семестров.

Общая продолжительность каникул составляет в учебном году при сроке обучения 1 год 10 месяцев – 13 недель на первом курсе обучения и 2 недели на втором курсе обучения, в том числе по 2 недели в зимний период. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Форма обучения – очная. Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев. Продолжительность учебной недели 5 дней. Продолжительность учебных занятий 90 минут (2 урока по 45 мин.) с перерывом 10 минут и на обед 40 минут.

В случае введения временных ограничительных и запрещающих противоэпидемических мероприятий, учебные занятия организуются с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Общий объем образовательной программы составляет 2340 часов, из них обязательные аудиторные занятия -1320 часов, учебная и производственная практика -1020 часов, промежуточная аттестация и итоговая аттестация – по 30 часов.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении АОППО «Повар» для лиц, обучающихся на базе коррекционного образования в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 уменьшен в условиях 5-дневной учебной недели до 30 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по всем учебным циклам и разделам адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки.

Учебный план состоит из циклов:

- Адаптационный (А),
- Общеобразовательный (ОУП),
- Общепрофессиональный (ОП),
- Профессиональный (П) (включая учебную (УП) и производственные практики (ПП)), включает итоговую аттестацию (ИА).

По всем циклам планируется проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий.

Формы текущего контроля (опрос, тестирование, лабораторная, практическая, отчет (по практикам), выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Текущий контроль планируется проводить:

- по изученным темам учебных дисциплин в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением активных и интерактивных форм обучения, за счет времени обязательной учебной нагрузки;
- по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При проведении практических работ (на практических занятиях и на практике) оцениваются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить освоил, / не освоил умение.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с умственной отсталостью, применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в адаптированной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

Практическое обучение включает в себя учебную и производственные практики. Учебную практику планируется проводить в учебно-производственной мастерской техникума. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учебная практика проводится в, в соответствии с расписанием и графиком производственного и теоретического обучения.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю профессии на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после

сдачи зачета по безопасности труда.

3.3. Формы проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам;
- экзамен.

При оценивании используется традиционная пятибалльная система оценки. Процедура оценивания предполагает демонстрацию или подтверждение того, что обучающиеся освоили требуемые компетенции и могут осуществлять все требуемые действия в рамках данной компетенции.

Способы проведения промежуточной аттестации для обучающихся с умственной отсталостью устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Промежуточная аттестация для обучающихся с умственной отсталостью по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

Обучение профессии завершается Итоговой аттестацией, которая проходит в форме квалификационного экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, освоившие в полном объеме образовательную программу и прошедшие промежуточную аттестацию.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках. Выпускниками могут быть представлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

При необходимости создания специальных условий при проведении итоговой аттестации, выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают соответствующее письменное заявление. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й (3-й) разряд по профессии «Повар»