

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор ОГБПОУ**  
**Большенагаткинский ТТиС**  
**\_\_\_\_\_ А.Ф.Саланов**  
21 августа 2023 года

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Областного государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
"Большенагаткинский техникум технологии и сервиса"**

**адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар  
(для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья)**

**Квалификация:** повар 2 разряда  
**Форма обучения** - очная  
**Нормативный срок обучения** - 2 года 10 месяцев

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обчение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и учебная практика</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производств енная практика</b>	<b>Промежуточ ная аттестация</b>	<b>Государствен ная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
1	2	3	4	5	6	7	9
<b>1 курс</b>	<b>41</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>442</b>
<b>2 курс</b>	<b>41</b>	<b>738</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>790</b>
<b>3 курс</b>	<b>29</b>	<b>522</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>565</b>
<b>Итого</b>	<b>111</b>	<b>1650</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Количество часов			1 курс		2 курс		3 курс	
			Всего	из них		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
				теория	ЛПЗ	17 (510)	24 (720)	17 (510)	24 (720)	17 (510)	22 (660)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>ОДБ</b>	<b>Образовательные дисциплины базовые</b>	<b>0/6/0</b>	<b>241</b>	<b>217</b>	<b>24</b>	<b>51</b>	<b>72</b>	<b>17</b>	<b>72</b>	<b>17</b>	<b>12</b>
ОДБ.01	История России	-,ДЗ	41	41		17	24	0	0	0	0
ОДБ.02	Основы правоведения	ДЗ	48	48		0	0	0	48	0	0
ОДБ.03	Математика в профессии	-,ДЗ	41	41		17	24	0	0	0	0
ОДБ.04	Основы информатизации	-,ДЗ	41	17	24	0	0	17	24	0	0
ОДБ.05	Русский язык и литература	-,ДЗ	41	41		17	24	0	0	0	0
ОДБ.06	Основы экологии	-,ДЗ	29	29		0	0	0	0	17	12
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/7/0</b>	<b>415</b>	<b>163</b>	<b>252</b>	<b>136</b>	<b>144</b>	<b>17</b>	<b>48</b>	<b>34</b>	<b>36</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	41	17	24	17	24	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	34	14	20	34	0	0	0	0	0
ОП.03	Основы товароведения продовольственных товаров	-,,-,ДЗ	82	32	50	17	24	17	24	0	0
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	82	32	50	34	48	0	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,	41	17	24	17	24	0	0	0	0
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	-,ДЗ	58	24	34	0	0	0	24	34	0
ОП.07	Охрана труда	-,ДЗ	41	17	24	17	24	0	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	10	26	0	0	0	0	0	36
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>5/0/0</b>	<b>425</b>	<b>425</b>	<b>0</b>	<b>85</b>	<b>120</b>	<b>51</b>	<b>72</b>	<b>85</b>	<b>12</b>
АД.01	Социально-бытовая адаптация	-,,-,,-,3	99	99	0	17	24	17	24	17	0
АД.02	Социально-средовая адаптация	-,,-,,-,3	99	99	0	17	24	17	24	17	0
АД.03	Социально-профессиональная адаптация	-,,-,,-,3	99	99	0	17	24	17	24	17	0
АД.04	Психология общения	-,3	82	82	0	34	48	0	0	0	0
АД.05	Психология делового общения	-,3	46	46	0	0	0	0	0	34	12
<b>ПП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2327</b>	<b>103</b>	<b>2224</b>	<b>204</b>	<b>336</b>	<b>391</b>	<b>480</b>	<b>340</b>	<b>576</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/4/1</b>	<b>2327</b>	<b>103</b>	<b>2224</b>	<b>204</b>	<b>336</b>	<b>391</b>	<b>480</b>	<b>340</b>	<b>576</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</b>	<b>ЭК</b>	<b>2327</b>	<b>103</b>	<b>2224</b>	<b>204</b>	<b>336</b>	<b>391</b>	<b>480</b>	<b>340</b>	<b>576</b>

МДК.01.01	Подготовка, обработка кулинарного сырья и приготовление простых горячих первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых, макаронных изделий	-,ДЗ	150	50	100	102	48	0	0	0	0		
МДК.01.02	Приготовление простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, с/х птицы и субпродуктов	-,ДЗ	133	33	100	0	0	85	48	0	0		
МДК.01.03	Приготовление блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий	-,Э	94	20	74	0	0	0	0	34	60		
УП.01	Учебная практика	-,,-,-,-,ДЗ	1650	0	1650	102	288	306	432	306	216		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	300	0	300	0	0	0	0	0	300		
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура (адаптивная)</b>	<b>3,3,3,3,3</b>	<b>222</b>	<b>0</b>	<b>222</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>34</b>	<b>48</b>	<b>34</b>	<b>24</b>		
	<b>Всего</b>	<b>11/17/1</b>	<b>3630</b>	<b>908</b>	<b>2722</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>660</b>		
Консультации: 4 часа в год на каждого слушателя  Итоговая аттестация: выпускная практическая квалификационная работа - 1 неделя			Всего			Дисциплин и МДК		15	14	7	9	8	5
						Учебной практики		6 часов в неделю	12 часов в неделю	18 часов в неделю	18 часов в неделю	18 часов в неделю	18 часов в неделю
						Производственной практики		0	0	0	0	0	10
						Экзаменов		0	0	0	0	0	1
						Дифференцированных зачетов		1	7	0	4	1	2
						Зачетов		1	2	1	1	4	2

Заместитель директора по УПР

Мынина О.Ю.

СОГЛАСОВАНО: Председатель ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Нуйкина В.С.

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.  
для профессионального обучения по профессии 16675 Повар**

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
3	обществознание и история
5	технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства; метрология, стандартизация и подтверждение соответствия; организация и технология отрасли
7	экономика и финансы
8	химия и биология; - естествознание; - экология
9	психология и этика профессиональной деятельности; деловая культура и культура профессионального общения; физиология питания и санитария, гигиена.
10	русский язык и литература
12	математика и статистика
13	информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
14	безопасность жизнедеятельности
<b>Лаборатории:</b>	
6	товароведение и экспертиза потребительских товаров; торгово-технологическое оборудование
<b>Спортивный комплекс:</b>	
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>Залы:</b>	
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.

#### 4. Пояснительная записка.

Настоящий учебный план адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Большенататкинский техникум технологии и сервиса», предназначен для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего и среднего общего образования.

Срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Учебный план разработан на основе:

- Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015г., регистрационный номер 557;

- ЕТКС

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 8 июня 2020 г. № 164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в РФ";

- Федерального закона Российской Федерации от 2 мая 2015 г. N 122-ФЗ "О внесении изменений в Трудовой кодекс РФ и статьи 11 и 73 ФЗ Об образовании в Российской Федерации";

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 26.05.2015г. № 524 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования, среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации. Департамент профессионального образования от 20.10.2010 №12-696).

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. № 531 «Об утверждении перечня профессий и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Письма Министерства образования и науки РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

- Письма Министерства образования и науки РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 22 апреля 2015 года № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации

адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- СанПиНа 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

- Методических рекомендаций о деятельности 10—12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой» (письмо Минобрнауки России от 19 июня 2003 г. № 27/2932-6);

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн;

- Устава ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося: обязательные аудиторные занятия и практика составляет 30 академических часов в неделю. Продолжительность недели –пятидневная. Продолжительность учебной нагрузки на уроке составляет 40 минут. Продолжительность перемен между уроками устанавливается не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2-го и 3-го уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

Максимально допустимая нагрузка в течение дня не более 7 уроков.

Основной вид учебных занятий, с учетом психофизических особенностей обучающихся – комбинированный урок.

Освоение адаптированной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, с учетом ограничений здоровья.

При оценивании используется следующая шкала оценок: 5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной/производственной практики.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой учебной дисциплине, междисциплинарному курсу устанавливаются преподавателем самостоятельно, с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Практика является обязательным разделом адаптированной программы профессионального обучения. Она представляет собой практикоориентированную подготовку обучающихся по профессии 16675 «Повар».

Для освоения обучающимися профессиональных компетенций предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях техникума рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках

профессионального модуля. В ходе учебной практики (производственного обучения) под руководством мастера производственного обучения обучающиеся приобретают умение практического выполнения всех видов производственных работ по профессии.

Производственная практика реализуется концентрированно и проводится на рабочих местах предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. В ходе производственной практики, обучающиеся самостоятельно выполняют функциональные обязанности в рамках профессии. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами работодателя.

Настоящим учебным планом предусмотрено консультации для обучающихся в объеме 4 часа на обучающегося. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.

В процессе освоения адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени в учебном году на первом и втором курсе составляет по 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период), на третьем курсе 2 недели в зимний период.

По завершению теоретического и практического курсов обучения по адаптированной программе профессионального обучения проводится итоговая аттестация.

Формой итоговой аттестации является выполнение выпускной практической квалификационной работы (пробная квалификационная работа).

Целью итоговой аттестации является оценка уровня сформированных профессиональных компетенций выпускника его готовность к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям профессионального стандарта. На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

По итогам аттестации выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего с присвоением квалификации Повар 2 разряда.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части, реализация образовательной программы, а также проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение основной профессиональной образовательной программы, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, направлений подготовки, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ и проведение государственной итоговой аттестации без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны.

Заместитель директора по УПР

Мынина О.Ю.