

Утверждаю
Директор ОГБПОУ
«Старомайнский технологический техникум»
_В.А.Ильин
«15» мая 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Старомайнский технологический техникум»
для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
16675 Повар

Квалификация: 16675 повар 2разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.

1. Пояснительная записка

Учебный план Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Старомайнский 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.

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 Минобрнауки России от 02.07.2013г. № 313 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
3. Письмо Минобрнауки 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 Минобрнауки 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. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».
7. 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. (Протокол № 9 от 22.05.2003г.).
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 без получения обучающимися среднего общего образования.

Учебный план состоит из трёх **циклов**:

1. Адаптационный цикл (История родного края; Математика; Русский язык и литература, География, Основы экологии; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, Математика в профессиональной деятельности, Русский язык и культура речи, Основы трудового законодательства, Коммуникативный практикум, Этика и психология общения, Компьютерная грамотность, Валеология.
2. Общепрофессиональный цикл (Основы микробиологии, санитарии и гигиены, Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров, Оборудование и организация рабочего места, Охрана труда, Физическая культура, Безопасность жизнедеятельности;).
3. Профессиональный цикл (ПМ01. «Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы», ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04.Приготовление сладких блюд и напитков

Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- 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 и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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 практикоориентированную 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 концентрированно. Производственная практика организуется на рабочих местах учебных мастерских техникума или 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. Formой сдачи экзамена может быть: защита рефератов, представление портфолио достижений обучающегося, выполнение практической работы.

Итоговая аттестация проводится по окончании 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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	28	13		-	-	11	52
II курс	20,6	17,4	2	1		11	52
III курс	21,6	14,4	3	1	1	2	43
Итого	70,2	44,8	5	2	1	24	147

График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																					
	1 7	8 14	15 21	22 28	29-IX – 5-X	6 12	13 19	20 26	27-X – 2-XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29-XII – 4-I	5 11	12 18	19 25	26-I – 1-II	2 8	9 15	16 22	23-II – 1-III	2 8	9 17	18 22	23 29	30-III – 5-IV	6 12	13 19	20 26	27-IV – 3-V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29-VI – 5-VII	6 12	13 19	20 26	27-VIII – 2-VIII	3 9	10 16	17 23	24 31									
1					17												К	К			24																																								
2								17									К	К					21																				П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
3								17									К	К														19													П	П	П	Э	Г												
	Обозначения				Теоретическое обучение			Учебная практика				Производственная практика			Военные сборы			Промежуточная аттестация				Государственная итоговая аттестация				Каникулы																																			
	Г				У			П				В			Э				Г				К																																						

1	2 Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	3 Максимальная	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
				4 Самостоятельная внеаудиторная работа	5 Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс				
					6 Всего занятий	7 В т.ч.		8 1 сем 17 недель	9 2 сем 24 недели	10 3 сем 17 недель	11 4 сем		12 5 сем 17 недель	13 6 сем	
						14 Лекци и	15 Лаб.и практи ческие заняти я				16 недел и	17 недел ь		18 недел ь	19 недел ь
				4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	
АЦ.00	Адаптационный цикл	0\4\0	1117	372	779	588	191	85	120	51	216		136	171	90
АЦ.01	История родного края	ДЗ	61	20	41	41		17(1)	24 (1)						
АЦ.02	Математика	ДЗ	87	29	58	8	50	17(1)	24 (1)	17 (1)					
АЦ.03	Математика в профессиональной деятельности	ДЗ	139	46	93	28	65				42		51(3)		
АЦ.04	Русский язык и литература	ДЗ	87	29	58	58		17(1)	24(1)	17(1)					
АЦ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	115	38	77	77					26		51(3)		
АЦ.06	Основы трудового законодательства		141	47	94	94					56			38(2)	
АЦ.07	География	ДЗ	61	20	41	41		17(1)	24(1)						
АЦ.08	Основы экологии	ДЗ	96	32	64	50	14				64 (2)				
АЦ.09	Коммуникативный практикум		57	19	38	38								38(2)	
АЦ.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	87	29	58	32	26	17 (1)	24 (1)	17 (1)					
АЦ.11	Этика и психология общения	ДЗ	93	31	62	62					28		34(2)		
АЦ.12	Компьютерная грамотность		57	19	38	2	36							38(2)	
АЦ.13	Валеология		85	28	57	57								57(3)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1\3\0	648	216	512	170	342	153	192	51	78			38	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	124	41	83	17	66	17 (1)	24 (1)		42				

ОП.02	Физиология питания	ДЗ	41	17	34	14	20	34 (2)							
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	123	41	82	32	50	17(1)	48(2)	17(1)					
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	ДЗ	147	48	99	39	60	34(2)	48(2)	17(1)					
ОП.05	Охрана труда	З	61	20	41	17	24	17(1)	24(1)						
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	З	87	29	58	24	34	34(2)	24(1)						
ОП.07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	61	20	79	17	62		24(1)	17(1)				38 (2)	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	18	36	10	26				36 (3)				
ПП.00	Профессиональный цикл	0\4\1	2287	264	2023	193	2070	238	360	374	276	60	340	285	90
ПМ.00	<u>Профессиональные модули</u>	0\4\1	2287	264	2023	193	2070	238	360	374	276	60	340	285	90
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы	Э	1476	168	1308	136	1172	238	360	374	336				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	312	104	208	84	124	136 (8)	72 (3)						
МДК.01.02	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	102	34	68	28	40			68(4)					
МДК.01.03	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	90	30	60	24	36				60 (5)				
	Учебная практика	ДЗ	912		912		912	102(6)	288(12)	306 (18)	216(18)				
	Производственная практика	ДЗ	60		60		60					60			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	234	34	200	20	180						170		30

МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	102	34	68	20	48						68(4)		
	Учебная практика	ДЗ	102		102		102						102(6)		
	Производственная практика	ДЗ	30		30		30								30
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э	348	34	314	20	294						170	114	30
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	102	34	68	20	48						68(4)		
	Учебная практика	ДЗ	216		216		216						102(6)	114 (6)	
	Производственная практика	ДЗ	30		30		30								30
ПМ.04	Приготовление сладких блюд и напитков	Э	229	28	201	17	184							171	30
МДК. 04.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	85	28	57	17	40							57 (3)	
	Учебная практика		114		114		114							114 (6)	
	Производственная практика		30		30		30								30
ФК.00	Физическая культура	З	429	143	286	0	286	34 (2)	48 (2)	34 (2)	60 (3)	0	34(2)	76 (4)	0
	Всего	2\12\1	4486	995	3600	951	2889	510	720	510	630	60	510	570	90
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 часов) Итоговая аттестация: выполнение выпускной квалификационной практической работы – 1 неделя						Всего	Дисциплин и МДК	408	432	204	414	0	306	342	0
							Учебной практики	102	288	306	216	0	204	228	0
							Производственной практики	0	0	0		60	0		90
							Экзаменов	0	0	0	1	0	3		
							Дифференцированных	0	7	5	5	4	6		

		зачётов						
		Зачётов	0	0	0	1		1

Заместитель директора по УР

Г.В.Ширманова

Председатель ЦМК Общепрофессиональных. дисциплин и ПМ

Н.В.Кухтикова (Протокол № 1 от 31 августа 2017г.)

Председатель ЦМК общеобразовательных дисциплин

С.В.Радчук (Протокол №1 от от 31 августа 2016г.)

График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль				Август																		
	1 7	8 14	15 21	22 28	29-IX-5-	6 12	13 19	20 26	27-X-2-	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29-XII-	5 11	12 18	19 25	26-I-1-II	2 8	9 15	16 22	23-II-1-	2 8	9 17	18 22	23 29	30-III-5-	6 12	13 19	20 26	27-IV-3-	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29-VI-5-	6 12	13 19	20 26	27-VII-	3 9	10 16	17 23	24 31										
1					17													К	К							24																									К	К	К	К	К	К	К	К				
2									17									К	К							12									П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г														

Обозначения

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Военные сборы

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Каникулы

Т	У	П	В	Э	Г	К	
---	---	---	---	---	---	---	--