Утверждаю

 Директор ОГБПОУ

«Старомайнский технологический техникум»

 \_В.А.Ильин

«30» мая 2016 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 – 1 год 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 16675Повар, 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 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. 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 "Обутверждении 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).

1. Общепрофессиональный цикл (Основы микробиологии, санитарии и гигиены,Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров, Оборудование и организация рабочего места,Охрана труда, Физическая культура, Безопасность жизнедеятельности;).
2. Профессиональный цикл (Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы»).

**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 концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.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. 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

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 | **11,6** | **17,4** | **10** | **1** | **1** | **2** | **43** |
| **Итого**  | **39,6** | **30,4** | **10** | **1** | **1** | **13** | **95** |

Г**рафик учебного процесса**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс**  | **Наименование циклов, дисциплин,** **профессиональных модулей, МДК,** **практик** | **Формы промежуточной аттестации** | Максимальная | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)  |
| Самостоятельная внеаудиторная работа | Обязательная аудиторная | 1 курс | 2 курс |
| Всего занятий | В т.ч. | 1 сем | 2 сем | 3сем | 4 сем |
| Лекции | Лаб.и практические занятия |
| 17 недель | 24 недели | 17недель | 12недель | 10недель |
| 1 | 2 |  | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **АЦ.00** | ***Адаптационный цикл*** | **0\4\0** | ***420*** | ***140*** | ***280*** | ***190*** | ***90*** | ***85*** | ***120*** | ***51*** | ***24*** |  |
| 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 | Русский язык и литература | ДЗ | 87 | 29 | 58 | *58* |  | 17(1) | 24(1) | 17(1) |  |
| АЦ.04  | География | ДЗ | 61 | 20 | 41 | *41* |  | 17(1) | 24(1) |  |  |
| АЦ.05 | Основы экологии | ДЗ | 36 | 12 | 24 | *10* | *14* |  |  |  | 24(2) |  |
| АЦ.06 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | ДЗ | 87 | 29 | 58 | *32* | *26* | 17 (1) | 24 (1) | 17 (1) |  |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональный цикл*** | **1\3\0** | ***648*** | ***216*** | ***432*** | ***170*** | ***262*** | **153** | **192** | ***51*** | ***36*** |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены | ДЗ | 61 | 20 | 41 | *17* | *24* | 17 (1) | 24 (1) |  |  |
| 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 | 41 | *17* | *24* |  | 24(1) | 17(1) |  |  |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 54 | 18 | 36 | *10* | *26* |  |  |  | 36(3) |  |
| **ПП.00** | ***Профессиональный цикл*** | 0\4\1 | **2928** | **168** | **1548** | **136** | **1412** | **238** | **360** | **374** | **276** | **300** |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | *0\4\1* | **2928** | ***168*** | ***1548*** | ***136*** | ***1412*** | ***238*** | ***360*** | ***374*** | ***276*** | ***300*** |
| ПМ.01 | **Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы** | Э | *2928* | *168* | ***1548*** | *136* | *1412* | *238* | *360* | *374* | *576* |
| 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 | 300 |  | 300 |  | 300 |  |  |  |  | 300(30) |
| ***ФК.00*** | ***Физическая культура***  |  ***З*** | ***210*** | ***70*** | ***140*** | ***0*** | ***140*** | ***34 (2)*** | ***48 (2)*** | ***34 (2)*** | **24****(2)** |  |
|  | **Всего** | **2\12\1** | **2994** | **594** | **2400** | **496** | **1904** | **510** | **720** | **510** | **360** | **300** |
| 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 | 144 |  |
| Учебной практики | 102 | 288 | 306 | 216 |  |
| Производственной практики | 0 | 0 | 0 |  | 300 |
| Экзаменов  | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Дифференцированных зачётов | 0 | 7 | 8 | 5 |
| Зачётов  | 0 | 0 | 0 | 1 |

Заместитель директора по УР Г.В.Ширманова

Председатель ЦМК Общепрофессиональных. дисциплин и ПМ Н.В.Кухтикова (Протокол № 1 от 31 августа 2016г.)

Председатель ЦМК общеобразовательных дисциплин С.В.Радчук (Протокол №1 от от 31 августа 2016г.)

 Г**рафик учебного процесса**

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