



Утверждаю
Директор КГА ПОУ ХТК
Л.В. Менякова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ
профессионального обучения
краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Хабаровский технологический колледж»

по профессии **16675 Повар**

Квалификация: повар

Уровень образования: профессиональное обучение

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 1 года 10 мес. на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования

Год начала подготовки - 01.09.2019

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

СОГЛАСОВАНО
Директор
ООО «Ресторан «Эхо»



Ю. А. Ковылицкая

« 21 » июля 2019

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
Директор ООО «Ристретто»
ресторан «Амур»



К. В. Клещев

2019

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» отделения ПКРС разработан на основе:

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г. по профессии «19.01.17 Повар, кондитер» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390);

Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464»;

Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации социальной политики»;

Письма министерства образования и науки РФ от 07.07.2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей»;

Письма министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (в редакции приказа от 21.08.2013 г. № 977) «Об утверждении порядка организации и осуществление образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

«Требований к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн;

СанПиН 2.4.3.1186–03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;

Устава колледжа.

В учебном заведении для лиц, обучающихся по профессии 16675 Повар, в соответствии с Уставом колледжа установлена 5-дневная учебная неделя. Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессионального модуля и входящих в него междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения не превышает 30 часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия проводятся парами (90 минут), продолжительность перемен между уроками пары 5 минут, продолжительность перемен между парами составляет – 10 минут.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется колледжем самостоятельно.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на первом курсе, на втором курсе предусмотрены 2 недели каникул в зимний период.

Для контроля качества компетенций, умений и знаний обучающихся, преподаватели и мастера производственного обучения применяют все виды контроля: входной, текущий, тематический, рубежный, итоговый. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий. Результаты рубежного контроля оформляются протоколом с использованием пятибалльной системы оценивания.

Целью промежуточной аттестации является комплексная и объективная оценка знаний и умений обучающихся в процессе освоения программы профессиональной подготовки по профессии. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация, проводящаяся в форме зачетов и дифференцированных зачетов, проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин. Зачет является формой оценки, результаты дифференцированного зачета оцениваются по пятибалльной системе. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе. Контрольно-измерительные материалы, позволяющие оценить знания, умения и

освоенные компетенции рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждаются заведующим отделом по учебной работе (для дисциплин общеобразовательного цикла) и заведующим отделом производственной деятельности (для дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального модуля).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10. В учебном плане предусмотрены для обучающихся групповые и индивидуальные консультации (154 часа). Групповые консультации (56 часов) включаются в расписание учебных занятий и проводятся по дисциплинам, определяемым образовательным учреждением с учетом усвояемости обучающимися изучаемых дисциплин. Индивидуальные консультации предусмотрены в объеме 98 часов на втором курсе обучения.

В учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

Обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к итоговой аттестации.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя на втором курсе.

Заведующий отделом по учебной и
производственной работе

В.В. Акулова

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	16 недель	24 недели	0	0	0	11 недель	51 неделя
2 курс	9 недель	15 недель	14 недель	1 неделя	1 неделя	2 недели	42 недели
Всего	25 недель	39 недель	14 недель	1 неделя	1 неделя	13 недель	93 недели

**3. Учебный план профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(выпускников специальных образовательных учреждений VIII вида)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Обязательная аудиторная		1 курс		Всего за 1 курс	2 курс		Всего за 2 курс
			Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 17 нед./510 ч	2 семестр 24 нед./720 ч		1 семестр 17 нед./510 ч	2 семестр 23 нед./690 ч	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОДБ.00	Базовые образовательные дисциплины	8ДЗ/13/-/-	290	164	82	110	192	70	28	98
ОДБ.01	Основы трудового законодательства	-,-,ДЗ,-	16	3	0	0	0	16	0	16
ОДБ.02	Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в РФ	-,-,ДЗ,-	16	2	0	0	0	16	0	16
ОДБ.03	Математика в профессии	ДЗ,-,-,-	18	6	18	0	18	0	0	0
ОДБ.04	Основы информатизации	-,-,ДЗ,-,-	22	8	0	22	22	0	0	0
ОДБ.05	Культура речи	-,-,ДЗ,-,-	22	8	0	22	22	0	0	0
ОДБ.06	Этика и психология общения	-,-,З,-,-	34	8	0	34	34	0	0	0
ОДБ.07	Физическая культура	-,-,-,ДЗ	130	126	48	32	80	22	28	50
ОДБ.08	Охрана окружающей среды	ДЗ,-,-,-	16	2	16	0	16	0	0	0
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,ДЗ,-	16	1	0	0	0	16	0	16
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	6ДЗ/-/-/-	222	34	58	100	158	34	30	64
ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,ДЗ,-	16	3	0	0	0	16	0	16

ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ,-,-,-	18	0	18	0	18	0	0	0
ОП.03	Основы калькуляции и учета	-,-,-ДЗ	78	8	0	30	30	18	30	48
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов	-ДЗ,-,-	50	10	0	50	50	0	0	0
ОП.05	Оборудование предприятий общественного питания	-ДЗ,-,-	42	13	22	20	42	0	0	0
ОП.06	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ,-,-,-	18	0	18	0	18	0	0	0
Р.00	Реабилитационный курс	-/33/-/-	72	14	0	0	0	72	0	72
Р.01	Социальная реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-,-,3,-	24	9	0	0	0	24	0	24
Р.02	Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-,-,3,-	24	5	0	0	0	24	0	24
Р.03	Психологическая реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-,-,3,-	24	0	0	0	0	24	0	24
П.00	Профессиональный учебный цикл	4ДЗ/-/1Эк/1Э	1816	90	370	510	880	334	602	936
	Теоретическое обучение		226	90	70	90	160	34	32	66
ПМ.01	Кулинария	-,-,-,Эк	170		50	70	120	26	24	50
МДК 01.01	Кулинария	-ДЗ,-,-,Э	170	90	50	70	120	26	24	50
	Групповые консультации		56		20	20	40	8	8	16
	Практическое обучение		1590		300	420	720	300	570	870
УП.01	Учебная практика	-ДЗ,-,-ДЗ	1170		300	420	720	300	150	450
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	420				0		420	420
ПА	Промежуточная аттестация		30						30	
ИА	Итоговая аттестация		30							
	Всего	18ДЗ/43/1Эк/1Э								
	ИТОГО		2460		210	300	510	210	90	300
	Индивидуальные консультации		98							
Итоговая аттестация:					210	300	510	210	90	300
Защита выпускной квалификационной работы										
		дисциплин и МДК			210	300	510	210	90	300
		учебной практики			300	420	720	300	150	450
		производственной практики			0	0	0	0	420	420
		экзаменов			0	0	0	0	2	2
		диф. зачетов			4	6	10	4	4	8
		зачетов			0	1	1	3	0	3

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

№	Наименование
Кабинеты	
1	Технологии кулинарного производства
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	Технического оснащения и организации рабочего места
2	Товароведения продовольственных товаров
Мастерские	
1	Учебный кулинарный цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актный зал