

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ ХТК  
Л.В. Менякова  
« 04 » 04 2016г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
краевого государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения  
«Хабаровский технологический колледж»

### по профессии 16675 Повар

по программе для обучающихся с умственной отсталостью  
(выпускников специальных (коррекционных)  
образовательных учреждений VIII вида)

Квалификация: Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения ППКРС – 1 год 10 месяцев

г. Хабаровск  
2016

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план профессиональной подготовки по профессии «Повар», код 16675 по ОК 016-94, образовательного учреждения КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж» разработан на основании Модели учебного плана, рекомендаций ГОУ ДПО Учебно-методический центр по профессиональному образованию Департамента образования города Москвы по формированию учебного плана профессиональной подготовки по рабочим профессиям для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида).

Учебный план составлена на пятидневную учебную неделю. На основании приказа Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 03.04.95 г. № 66 «О примерном положении об учреждении начального профессионального образования для инвалидов системы социальной защиты населения Российской Федерации» недельная учебная нагрузка обязательных учебных занятий не должна превышать 30 часов при 5-дневной учебной неделе, продолжительность занятий 45 минут.

Гуманитарный курс представлен предметами обязательными для изучения. Минимальный объём времени на изучение предмета - 16 часов.

Резерв времени (34 часа) распределен на дисциплину «Кулинария» (22 часа) и на экзамен (12 часов), оставшиеся 26 часов распределены на групповые консультации.

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 учащихся, преподаватели и мастера п/о 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 домашних заданий и работ, 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.

Предусмотрены групповые и индивидуальные консультации для обучающихся (203 час). Групповые консультации (105 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.

Практика является образовательным разделом программы профессиональной подготовки по профессии. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку

обучающихся. При реализации программы профессиональной подготовки по профессии предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных дисциплин и могут реализовываться как концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика обучающихся осуществляется непрерывно в конце теоретического обучения после изучения всех дисциплин, проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и организацией, куда направляются обучающиеся.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

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 методической комиссии и утверждаются заведующим отделом по учебной работе (для дисциплин общеобразовательного цикла) и заведующим отделом производственной деятельности (для дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей).

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя на втором курсе. Итоговая аттестация учащихся проводится по окончании курса обучения в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников учреждений СПО, утвержденном Приказом Министерства образования Российской Федерации №563 от 01.11.1995г. Итоговая аттестация состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

-сдача итогового экзамена по основному профессиональному предмету, включенному в состав итоговой аттестации в рамках программы профессиональной подготовки по профессии;

-выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии Повар в пределах требований программы профессиональной подготовки по профессии;

-защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой учреждением.

Необходимым условием допуска обучающихся к итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение



обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики.

По завершению обучения выпускникам выдается свидетельство установленного образца.

Заведующий отделом по учебной работе



Е.В. Герман

**2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях) пятидневка**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика по профилю специальности</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1 курс	16 недель	24 недели	0	1 неделя		11 недель	52 недели
2 курс	10 недель	15 недель	14 недель	1 неделя	1 неделя	2 недели	43 недели
<b>Всего</b>	<b>26 недель</b>	<b>39 недель</b>	<b>14 недель</b>	<b>2 недели</b>	<b>1 неделя</b>	<b>13 недель</b>	<b>95 нед.</b>

**3. Учебный план профессиональной подготовки по профессии «Повар» для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида) 2016 г. (пятидневка)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 курс			2 курс				
					1 семестр	2 семестр	Всего за 1 курс	3 семестр	4 семестр		Всего за 2 курс	
1	2	3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Количество недель				17	23		17	8	14	1	
<b>О.00</b>	<b>Гуманитарный цикл</b>		228									
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		228				130					98
ОУД.01	Основы трудового законодательства	-, -, -, ДЗ	16						2			16
ОУД.02	Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в РФ	-, -, -, ДЗ	16						2			16
ОУД.03	Этика и психология общения	ДЗ, -, -, -	34		2		34					
ОУД.04	Лечебная физическая культура (ЛФК)	3,3,3,ДЗ	130		2	2	80	2	2			50
ОУД.05	Охрана окружающей среды	ДЗ, -, -, -	16		1		16					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	16						2			16
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		50				34					16
ОП.01	Основы экономики отрасли и предприятия	-, -, -, ДЗ	16					1				16
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -	17		1		17					
ОП.03	Основы калькуляции и учета	ДЗ, -, -, -	17		1		17					

1	2	3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>Реабилитационный курс</b>		<b>102</b>									<b>102</b>
P.01	Социальная реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-, -, 3, -	34					2				34
P.02	Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-, -, 3, -	34					2				34
P.03	Психологическая реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-, -, 3, -	34					2				34
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1994</b>				<b>1035</b>					<b>959</b>
	Теоретическое обучение		<b>404</b>				<b>315</b>					<b>89</b>
П.01	Кулинария	ДЗ, ДЗ, ДЗ, Э	<b>170</b>	90	3	3	<b>120</b>	2	2			<b>50</b>
П.02	Товароведение пищевых продуктов	-, ДЗ, ДЗ, ДЗ	<b>69</b>	27		3	<b>69</b>					
П.03	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ, ДЗ, -, -	<b>63</b>	30	1	2	<b>63</b>					
П.04	Организация производства предприятий общественного питания	-, ДЗ, -, -	<b>23</b>			1	<b>23</b>					
	Групповые консультации		<b>79</b>		1	1	<b>40</b>	1	2		6	<b>39</b>
	Практическое обучение		<b>1590</b>									
УП	Учебная практика		<b>1170</b>		18	18	<b>720</b>	18	18			<b>450</b>
ПП	Производственная практика		<b>420</b>							30		<b>420</b>
	<b>Всего</b>		<b>2374</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>1199</b>	<b>30</b>	<b>30</b>			<b>1175</b>
	<b>Индивидуальные консультации</b>		<b>98</b>									
	<b>ИТОГО</b>		<b>2472</b>									
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>										1 нед	

	<b>Всего</b>	теоретическо го обучения	432	432		432	432	0		
		учебной практики	306	414		306	144	0		
		производственной практики	0	0		0	0	420		
		экзаменов	0	0		0	1	0	1	
		дифф. зачетов	6	4		2	6	0		
		зачетов	1	1		4	0	0		

Примечания:

1. Объемные параметры профессиональной подготовки по профессии «Повар» выбраны в соответствии с Моделью учебного плана профессиональной подготовки по рабочим профессиям для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида)



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

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