

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 объем 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

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
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
Всего	26 недель	39 недель	14 недель	2 недели	1 неделя	13 недель	95 нед.

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	
О.00	Гуманитарный цикл		228										
ОУД.00	Базовые дисциплины		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
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		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
	Реабилитационный курс		102									102
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
П.00	Профессиональный цикл		1994				1035					959
	Теоретическое обучение		404				315					89
П.01	Кулинария	ДЗ, ДЗ, ДЗ, Э	170	90	3	3	120	2	2			50
П.02	Товароведение пищевых продуктов	-, ДЗ, ДЗ, ДЗ	69	27		3	69					
П.03	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ, ДЗ, -, -	63	30	1	2	63					
П.04	Организация производства предприятий общественного питания	-, ДЗ, -, -	23			1	23					
	Групповые консультации		79		1	1	40	1	2		6	39
	Практическое обучение		1590									
УП	Учебная практика		1170		18	18	720	18	18			450
ПП	Производственная практика		420							30		420
	Всего		2374		30	30	1199	30	30			1175
	Индивидуальные консультации		98									
	ИТОГО		2472									
ГИА	Государственная итоговая аттестация										1 нед	

	Всего	теоретическое обучение	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

№	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