



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ 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 программы: 1 год 10 мес. на базе специальных
(коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования

Год начала подготовки: 01.09.2021

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от
08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	15 недель	20 недель	5 недель	1 неделя		11 недель	52 недели
2 курс	13 недель	20 недель	6 недель	1 неделя	1 неделя	2 недели	43 недели
Всего	28 недель	40 недель	11 недель	2 недели	1 неделя	13 недель	95 недель

2. План учебного процесса

16675 Повар

(год начала подготовки 2021-2022 уч.год)

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)			
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная		I курс		II курс	
					Всего занятий	в т.ч. Лабораторных и практических занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	8ДЗ	228	0	228	102	40	42	56	90
ОД.00	Общеразвивающие дисциплины	6ДЗ	160	0	160	72	0	42	28	90
ОД.01	Основы Российского законодательства	-, -, ДЗ	16		16	6	0	0	0	16
ОД.02	Математика в профессии	-, ДЗ, -, -	42		42	20	0	42	0	0
ОД.03	Культура речи	-, -, ДЗ	28		28	14	0	0	0	28
ОД.04	Этика и психология общения	-, -, ДЗ	28		28	8	0	0	0	28
ОД.05	Основы информатизации	-, -, ДЗ, -	28		28	18	0	0	28	0
ОД.06	Основы экологических знаний	-, -, ДЗ	18		18	6	0	0	0	18
АД.00	Адаптивные дисциплины	2ДЗ	68	0	68	30	40	0	28	0
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ, -, -, -	40		40	16	40	0	0	0
АД.02	Здоровье и окружающая среда	-, -, ДЗ, -	28		28	14	0	0	28	0
ПП	Профессиональная подготовка	2Эк/2Э/10ДЗ	612	0	612	314	200	168	124	120
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	6ДЗ	234	0	234	86	104	72	30	28
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -	28		28	14	28	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ, -, -	52		52	26	0	52	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-, ДЗ, -, -	60		60	16	40	20	0	0
ОП.04	Организация производства общественного питания	ДЗ, -, -, -	36		36	10	36	0	0	0
ОП.05	Основы экономики отрасли	-, -, ДЗ	28		28	8	0	0	0	28
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	-, -, ДЗ, -	30		30	12	0	0	30	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	2Эк/2Э/4ДЗ	378	0	378	228	96	96	94	92
ПМ.00	Профессиональные модули	2Эк/2Э/4ДЗ	258	0	258	110	66	66	64	62

ПМ.01	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	-,-Эк,-,-	132	0	132	52	66	66	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Требуемых простой кулинарной обработки	-,-Э,-,-	132		132	52	66	66	0	0
УП.01	Учебная практика	-,-ДЗ,-,-	600		600		270	330	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,-ДЗ,-,-	150		150		0	150	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,Эк	126	0	126	58			64	62
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,Э	126		126	58	0	0	64	62
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	600		600		0	0	330	270
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	180		180		0	0	0	180
ФК.00	Физическая культура	з,ДЗ,з,ДЗ	120		120	118	30	30	30	30
ИА.00	Итоговая аттестация									1 нед.
	Итоговая квалификационная работа									36
	Всего	2Эк/2Э/18ДЗ	840	0	840	416	240	210	180	210
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год			Всего	дисциплин и МДК			6	5	5	7
				учебной практики			9	11	11	9
Итоговая аттестация				производственной практики			0	5	0	6
Итоговая квалификационная работа				экзаменов			0	2	0	2
Защита итоговой квалификационной работы с 22.06. по 28.06. (всего 1 неделя)				дифф. зачетов			3	5	3	7
				зачетов			0	0	0	0

**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
3	Математики
4	Правовых дисциплин
5	Информатики
Лаборатории	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские	
1	Учебный кулинарный цех (столовая)
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база

Учебный план профессионального обучения разработан в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № ФЗ-273;

Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ;

Указ Президента Российской Федерации от 07 мая 2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 г. № 06-830вн;

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 года № 06-281.

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 07 июня 2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

В учебном заведении в соответствии с Уставом установлена 6-дневная учебная неделя. Учебный год начинается с 01 сентября.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основной образовательной программы, адаптированной для обучения лиц с ОВЗ, составляет 1 год 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Повар.

Продолжительность обучения по курсам составляет: на 1 курсе – 52 недели, на 2 курсе – 43 недели.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора о практической подготовке.

4.5 Содержание циклов учебного плана

Общеобразовательный цикл сформирован с учетом особенностей обучающихся. Объем общеобразовательного цикла в часах составляет 228 часов, из них объем общеразвивающих (коррекционных) дисциплин составляет 160 часов, адаптивных дисциплин – 68 часов.

Общепрофессиональный цикл в объеме 234 часа содержит такие дисциплины как Безопасность жизнедеятельности и охрана труда, Основы экономики отрасли, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены и другие.

Профессиональные модули изучаются в объеме 1788 часов, из них теоретическое обучение 258 часов, 1530 часов составляет практика. Общий объем профессиональных модулей в часах (с учетом практики) составляют 72,7% от общего объема программы.

Особенности распределения часов по циклам учебного плана представлено в таблице 1.

№	Наименование разделов	Количество часов	% от общего объема программы
1	Общеобразовательный цикл, в том числе:	228	9,2%
1.1	Общеразвивающие (коррекционные) дисциплины	160	
1.2	Адаптивные дисциплины	68	
2	Общепрофессиональный цикл	234	9,5%
3	Профессиональный цикл, в том числе:	1908	77,6%
3.1	Профессиональные модули	1788	
	Междисциплинарные курсы	258	
	Практика (51 неделя)	1530	
3.2	Физическая культура	120	
	Всего по циклам:	2370	96,3%
5	Промежуточная аттестация (2 недели)	60	
6	Итоговая аттестация (1 неделя)	30	
	Общий объем образовательной программы:	2460	100%

С учетом особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в учебный план включены адаптивные дисциплины:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

- Здоровье и окружающая среда

Индивидуальные, групповые консультации проводятся рассредоточено в течение семестра и в период промежуточной аттестации.

4.6 Порядок аттестации обучающихся

Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется 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 самостоятельных и контрольных работ, лабораторных и практических работ.

Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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.

Количество зачетов и экзаменов по курсам распределяется следующим образом (без учета зачетов по Физической культуре):

- на 1 курсе проводится 2 экзамена и 8 дифференцированных зачетов;
- на 2 курсе – 2 экзамена и 10 дифференцированных зачетов.

Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся в конце первого и в конце второго курсов.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональных стандартах профессиям рабочих по соответствующим трудовым функциям.

Квалификационный экзамен проводится в 2 этапа с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя на втором курсе.

Заведующий отделом
по учебно-производственной работе



О.В. Тутаева