

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

Е.А. Санникова

2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения – программы
профессиональной подготовки по **профессии 16675 Повар**
адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Квалификация: Повар 2(3) разряда

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очная

Тавда, 2023г

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся в часах			Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная нагрузка	I курс		II курс	
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	8	9		
А. 00	Адаптационный цикл		516	172	344	112	106	110	16
А.01	Этика и психология общения	дз	48	16	32	32			
А.02	Коммуникативный практикум	дз	48	16	32		32		
А.03	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	дз	51	17	34	0	34		
А.04	Основы финансовой грамотности	дз	48	16	32			32	
А.05	Адаптивные информационные технологии	дз	51	17	34			34	
А.06	Физическая культура (адаптационная)	з,з,з,дз	222	74	148	48	40	44	16
А.07	Рисунок и лепка	дз	48	16	32	32			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		570	190	380	130	92	126	32
ОП. 01	Оборудование предприятий общественного питания	дз	90	30	60	60	0		
ОП.02	Организация предприятий общественного питания	дз	60	20	40			40	0
ОП.03	Охрана труда на предприятиях общественного питания	дз	48	16	32				32
ОП. 04	Товароведение продовольственных товаров	дз	75	25	50	50			
ОП.05	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дз	141	47	94		72	22	
ОП. 06	Охрана окружающей среды	дз	48	16	32			32	

ОП. 07	Математика в профессии	_,дз	60	20	40	20	20		
ОП. 08	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	48	16	32			32	
П.00	Профессиональный цикл		1809	193	1646	268	492	274	612
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Эм	1809	193	1646	118	102	94	72
МДК.01.01	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды	дз	90	30	60	60	0		
МДК.01.02	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	_,_,_,дз	489	163	326	58	102	94	72
УП. 01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	_,_,_,дз	1080		1080	150	390	180	360
ПП.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	дз	150		180				180
ВСЕГО			2895	555	2370	510	690	510	660
ИА	Итоговая аттестация		30		30				30
	Объем образовательной программы		2925		2400				
Консультации (4 часа на 1 чел. на каждый курс обучения)						360	300	330	120
Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен			всего	Дисциплин	360	300	330	120	
				Учебной практики	150/ 5н	390/ 13н	180/ 6н	360/ 12н	
				Производственной практики	0	0	0	180/ 6н	
				Экзаменов	0				
				Диф.зачетов	4	4	3	8	
						1	1	1	

3. Пояснительная записка

3.1 Нормативная база реализации адаптированной основной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки

Настоящий учебный план адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар** разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
- Приказа Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148) ;
- Устава ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»;
- Локальных нормативных актов ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина».

3.2 Организация учебного процесса и режим занятий

В соответствии с Уставом и правилами внутреннего распорядка техникума начало учебного года – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.

Форма обучения – очная. Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев. Продолжительность учебной недели 5 дней. Продолжительность учебных занятий 90 минут (2 урока по 45 мин.) с перерывом 5-10 минут и на обед 30 минут.

В случае введения временных ограничительных и запрещающих противоэпидемических мероприятий, учебные занятия организуются с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Общая продолжительность каникул составляет в учебном году при сроке обучения 1 год 10 месяцев – 13 недель на первом курсе обучения и 2 недели на втором курсе обучения, в том числе по 2 недели в зимний период. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Общий объем образовательной программы составляет 29255 часов, из них обязательные аудиторские занятия - 1110 часов, самостоятельная работа обучающихся 555 часов, учебная и производственная практика - 1260 часов, промежуточная аттестация и итоговая аттестация – по 30 часов.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в неделю при освоении АОППО «Повар» для лиц, обучающихся на базе коррекционного образования в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 уменьшен в условиях 5-дневной учебной недели до 30 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки на обучающегося составляет 45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по всем учебным циклам и разделам адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки.

Учебный план состоит из циклов:

- адаптационный,
- общепрофессиональный,
- профессиональный (включая учебную и производственные практики),

включает итоговую аттестацию.

По всем циклам планируется проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, отчет (по практикам) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Текущий контроль планируется проводить:

- по изученным темам учебных дисциплин в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением активных и интерактивных форм обучения, за счет времени обязательной учебной нагрузки;
- по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При проведении практических работ (на практических занятиях и на практике) оцениваются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить освоил / не освоил умение.

Для осуществления мероприятий текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с умственной отсталостью, применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в адаптированной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на человека на учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала и психофизических возможностей обучающихся.

Практическое обучение включает в себя учебную и производственные практики. Учебную практику планируется проводить в учебно-производственной мастерской техникума. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю профессии на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

3.3. Формы проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
- дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.

При оценивании используется традиционная пятибалльная система оценки. Процедура оценивания предполагает демонстрацию или подтверждение того, что обучающиеся освоили требуемые компетенции и могут осуществлять все требуемые действия в рамках данной компетенции.

Способы проведения промежуточной аттестации для обучающихся с умственной отсталостью устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Промежуточная аттестация для обучающихся с умственной отсталостью по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

Обучение профессии завершается Итоговой аттестацией, которая проходит в форме квалификационного экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, освоившие в полном объеме образовательную программу и прошедшие промежуточную аттестацию.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей и их объединений.

При необходимости создания специальных условий при проведении итоговой аттестации, выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают соответствующее письменное заявление. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й (3-й) разряд по профессии «Повар».