

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,<br>учебных дисциплин,<br>практик           | Формы промежуточной<br>аттестации | Учебная нагрузка<br>обучающихся в часах |                                   |                                        | Распределение<br>обязательной учебной<br>нагрузки по курсам и<br>семестрам (час. в<br>семестр) |            |            |           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|
|              |                                                                 |                                   | Максимальная                            | Самостоятельная<br>учебная работа | Обязательная<br>аудиторная<br>нагрузка | I курс                                                                                         |            | II курс    |           |
|              |                                                                 |                                   |                                         |                                   |                                        | 1<br>сем.                                                                                      | 2<br>сем.  | 3<br>сем.  | 4<br>сем. |
| 1            | 2                                                               | 3                                 | 4                                       | 5                                 | 6                                      | 8                                                                                              | 9          |            |           |
| <b>А. 00</b> | <b>Адаптационный цикл</b>                                       |                                   | <b>516</b>                              | <b>172</b>                        | <b>344</b>                             | <b>112</b>                                                                                     | <b>106</b> | <b>110</b> | <b>16</b> |
| А.01         | Этика и психология<br>общения                                   | дз                                | 48                                      | 16                                | 32                                     | 32                                                                                             |            |            |           |
| А.02         | Коммуникативный<br>практикум                                    | дз                                | 48                                      | 16                                | 32                                     |                                                                                                | 32         |            |           |
| А.03         | Социальная адаптация и<br>основы социально-<br>правовых знаний  | дз                                | 51                                      | 17                                | 34                                     | 0                                                                                              | 34         |            |           |
| А.04         | Оснoвы финансовой<br>грамотности                                | дз                                | 48                                      | 16                                | 32                                     |                                                                                                |            | 32         |           |
| А.05         | Адаптивные<br>информационные<br>технологии                      | дз                                | 51                                      | 17                                | 34                                     |                                                                                                |            | 34         |           |
| А.06         | Физическая культура<br>(адаптационная)                          | з,з,з,дз                          | 222                                     | 74                                | 148                                    | 48                                                                                             | 40         | 44         | 16        |
| А.07         | Рисунок и лепка                                                 | дз                                | 48                                      | 16                                | 32                                     | 32                                                                                             |            |            |           |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный<br/>цикл</b>                            |                                   | <b>570</b>                              | <b>190</b>                        | <b>380</b>                             | <b>130</b>                                                                                     | <b>92</b>  | <b>126</b> | <b>32</b> |
| ОП. 01       | Оборудование<br>предприятий<br>общественного питания            | дз                                | 90                                      | 30                                | 60                                     | 60                                                                                             | 0          |            |           |
| ОП.02        | Организация предприятий<br>общественного питания                | дз                                | 60                                      | 20                                | 40                                     |                                                                                                |            | 40         | 0         |
| ОП.03        | Охрана труда на<br>предприятиях<br>общественного питания        | дз                                | 48                                      | 16                                | 32                                     |                                                                                                |            |            | 32        |
| ОП. 04       | Товароведение<br>продовольственных<br>товаров                   | дз                                | 75                                      | 25                                | 50                                     | 50                                                                                             |            |            |           |
| ОП.05        | Микробиология,<br>санитария и гигиена в<br>пищевом производстве | дз                                | 141                                     | 47                                | 94                                     |                                                                                                | 72         | 22         |           |
| ОП. 06       | Охрана окружающей<br>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         |            |
| <b>П.00</b>                                              | <b>Профессиональный цикл</b>                                                     |          | <b>1809</b> | <b>193</b>                | <b>1646</b> | <b>268</b> | <b>492</b> | <b>274</b> | <b>612</b> |
| <b>ПМ.01</b>                                             | <b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</b> | Эм       | <b>1809</b> | <b>193</b>                | <b>1646</b> | <b>118</b> | <b>102</b> | <b>94</b>  | <b>72</b>  |
| 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        |
| <b>ВСЕГО</b>                                             |                                                                                  |          | <b>2895</b> | <b>555</b>                | <b>2370</b> | <b>510</b> | <b>690</b> | <b>510</b> | <b>660</b> |
| ИА                                                       | Итоговая аттестация                                                              |          | <b>30</b>   |                           | <b>30</b>   |            |            |            | <b>30</b>  |
|                                                          | Объем образовательной программы                                                  |          | <b>2925</b> |                           | <b>2400</b> |            |            |            |            |
| 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».