

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГАПОУ «Краснокамский
политехнический техникум»

А.И. Жигирей

2016 год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения
Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Краснокамский политехнический техникум»
по профессии

16675 Повар

на базе: **специального (коррекционного) ОУ для обучающихся, воспитанников с ОВЗ**

квалификация: **повар**

форма обучения: **очная**

нормативный срок освоения ОПОП: **1 год 10 месяцев**

год начала подготовки по УП: **2016**

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы профессионального обучения.

Настоящий учебный план профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработан на основе Профессионального стандарта по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. №610н. и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №798.

Данный учебный план предназначен для обучающихся на базе специального (коррекционного) ОУ для обучающихся, воспитанников с ОВЗ.

Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев.

Квалификация: повар.

Профессиональная подготовка на базе специального (коррекционного) ОУ для обучающихся, воспитанников с ОВЗ осуществляется в соответствии: с приказом Минобразования РФ от 12.11.2003 № 4206 «О совершенствовании профессионального образования инвалидов»; с письмом Минобразования РФ от 01.10.1993 N 169-М «Об организационном и методическом обеспечении подготовки в учреждениях начального профессионального образования Минобразования России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии»; с письмом Минобрнауки РФ от 18.04.2008 N АФ-150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»; с письмом Минобрнауки России от 07.06.2013 N ИР-535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей».

1.2. Организация учебного процесса

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Учебный план рассчитан на работу в режиме пятидневной недели.

Учебная нагрузка составляет 30 часов в неделю в период теоретического обучения и 30 часов в неделю во время прохождения учебной и производственной практик.

Продолжительность всех видов аудиторных занятий 45 минут; занятия теоретического обучения группируются парами, перерыв между уроками 5 мин., между парами - 10 мин.

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме из расчета 4 часа на одного обучающегося в год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные. Консультации проводятся во внеурочное время.

Учебная и производственная практики организованы в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении), производственной практике. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций.

Учебную практику предусматривается проводить рассредоточенно, в чередовании с теоретическим обучением. Производственную практику предусматривается проводить концентрированно.

1.3. Текущий контроль знаний

Формы и процедуры текущего контроля знаний проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: тестовых заданий, практических заданий, контрольных работ, деловых игр.

1.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации: зачет(з), дифференцированный зачет(дз), экзамен(э).

Зачеты и дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины или практики.

Во втором семестре предусмотрен экзамен по основам физиологии питания. В четвертом семестре предусмотрен экзамен по кулинарии. Экзамен проводится в свободные от занятий дни.

1.5. Форма проведения итоговой аттестации

На проведение итоговой аттестации выделяется 1 неделя в четвертом семестре.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей.

Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

(на базе специального (коррекционного) ОУ для обучающихся, воспитанников с ОВЗ)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы и праздничные дни	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	18,5	14	7	1		11,5	52
II курс	11,5	12	15	1	1	2,5	43
Всего	30	26	22	2	1	14	95

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам			
						Обязательная аудиторная			I курс		II курс	
		I курс		II курс		Всего занятий	В том числе		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
		1	2	3	4		Лекций, уроков	Лаб. и практ. занятий				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A.	Обязательное обучение	6/10/2				2210	278	492	500	621	484	605
1.	Общеобразовательная подготовка	2/3/-				244	86	158	116	38	70	20
1.1.	Основы правоведения	дз				32	22	10	32			
1.2.	Психология общения		дф			32	16	16	14	18		
1.3.	Физическая культура		дф		дз	120	8	112	40	20	40	20
1.4.	Основы безопасности жизнедеятельности			дз		60	40	20	30		30	
2.	Профессиональная подготовка	4/7/2				1966	192	334	384	583	414	585
2.1.	Общепрофессиональный цикл					80	42	38	16	0	32	32
2.1.1.	Охрана труда			дз		32	22	10	16		16	
2.1.2.	Экономика отрасли и предприятия			дф		16	10	6			16	
2.1.3.	Основы компьютерной грамотности				дф	32	10	22				32
2.2.	Профессиональный цикл					196	70	126	76	84	36	0
2.2.1.	Товароведение пищевых продуктов	дз				60	20	40	60			
2.2.2.	Основы физиологии питания		э			32	10	22		32		
2.2.3.	Санитария и гигиена		дз			32	10	22		32		
2.2.4.	Основы калькуляции и учета			дз		32	10	22	16		16	
2.2.5.	Техническое оснащение			дз		40	20	20		20	20	
2.3.	Специальный цикл					250	80	170	52	109	28	61
2.3.1.	Кулинария				э	250	80	170	52	109	28	61
2.4.	Учебная практика		з		дз	780			240	180	108	252
2.5.	Производственная практика		з		дз	660				210	210	240
Промежуточная аттестация						2 недели				1		1
Итоговая аттестация						1 неделя						1
Б.	Факультативные предметы	3/-/-				130	64	66	10	54	26	40
1.	Лечебная физкультура				з	40	4	36	10	10	10	10
2.	Правила дорожного движения			з		30	20	10		14	16	
3.	Кухни Прикамья				з	60	40	20		30		30
Итого часов (А+Б)						2340	342	558	510	675	510	645
Консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося в год					Всего:	Дисциплин		270	285	192	153	
						Учебной практики		240	180	108	252	
Производственной практики		0	210	210		240						
Экзаменов		0	1	0		1						
Дифференцированных зачетов		2	1	4		3						
Итоговая аттестация - Квалификационный экзамен						Другие формы контроля		0	4	2	3	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессиональной подготовки по профессии "Повар"

кабинеты:

1. Основы правоведения
2. Психологии
3. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4. Экономики отрасли и предприятия
5. Технологии кулинарного производства

лаборатории:

1. Информационных технологий
2. Кулинарная

спортивный комплекс:

1. Спортивный зал
2. Тренажерный зал

залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2. Актальный зал

