

Утверждаю:

Специалист по корпоративной культуре

ООО "УК" Алейдвик"

/Е.А. Климачева/

26 августа 2016 г.



Утверждаю:

Директор КГАПОУ "Краснокамский
политехнический техникум"

/А.И. Жигирей/

26 августа 2016 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
КГАПОУ "Краснокамский политехнический техникум"
по профессии 16675 "Повар"

Квалификация: Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

базовое образование: лица с ограниченными

возможностями здоровья, не имеющие

основного общего или среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Настоящий учебный план образовательного учреждения Пермский филиал КГАПОУ «Краснокамский политехнический техникум» г. Краснокамска по профессии 16675 «Повар» разработан на основе:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51 Утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30,
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Письмо Федеральной службы по надзору и контролю в сфере образования и науки от 16.04.15 г. «О приеме на обучение лиц с ОВЗ»;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса (утвержденными Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 26.12.2013 г. №06-2412 вн);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утвержденными Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.04.2015 г. №06-830);

Учебный план по профессии «Повар» разработан для лиц с ограниченными возможностями, не имеющих основного общего или среднего общего образования. Срок обучения 1 год 10 месяцев. Квалификация «Повар»

1.2. Организация учебного процесса:

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Учебная нагрузка составляет 30 часов в неделю при освоении предметов теоретического курса, 30 часов в неделю в период учебной и производственной практики.

Продолжительность занятий 45 мин., занятия теоретического обучения проводятся парами, перерыв между уроками 5 минут, между парами - 10 минут.

Общая продолжительность каникул на I курсе составляет 11 недель, в т.ч. 2 недели зимних каникул, на II курсе – 2 недели в зимний период.

Консультации для обучающихся предусмотрены учебным планом в количестве 100 часов, формы проведения консультации; индивидуальные и групповые; консультации проводятся во внеурочное время.

На учебную и производственную практику по учебному плану отводится 1440 часов (48 недель), из них на учебную практику – 780 часов (26 недель); на производственную практику - 660 часов (22 недели).

Учебная и производственная практика проводится согласно Положения об учебной и производственной практике, графика учебного процесса. Учебная практика проводится рассредоточено в учебных мастерских в сочетании с теоретическим обучением. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях.

Содержание образования лиц с ОВЗ, не имеющих основного общего или среднего общего образования, определяется с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся и включает в себя:

- предметы гуманитарного цикла - 222 часа,
- общепрофессионального цикла – 118 часов,
- профессионального цикла - 485 часов;
- факультативы (в том числе адаптированные образовательные дисциплины) -115 часов

1.3. Текущий контроль знаний

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

1.4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э).

Учебным планом предусмотрены экзамены по предметам профессиональной подготовки: 1 курс - оборудование предприятий общественного питания; 2 курс - кулинария.

1.5. Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии 16675 «Повар». Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по профессии «Повар», выдается свидетельство.


2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарны	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация (квалификацио	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	19	14	7	1	0	11	52
II курс	12	12	15	1	1	2	43
Всего	31	26	22	2	1	13	95


2.1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курсы обучения	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март			Апрель			Май				Июнь				Июль			Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23
I	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	К	К	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
II	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	К	К	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	

 - Теоретическое обучение

 - учебная практика

 - итоговая аттестация


 - Непрерывная производственная практика

 - Смешанное обучение (теоретическое и производственное)

 - Экзамены

 - Каникулы

 - Праздничные дни

 - Неделя отсутствует

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Циклы, курсы, предметы по компонентам (федеральный, региональный)	Экзамены по курсам	Зачеты контр работы по курсам	Общее количество часов	График изучения предметов (час)					
				1 курс			2 курс		
				1 полугодие 17 нед.	2 полугодие 23 нед.	За курс	1 полугодие 17 нед.	2 полугодие 22 нед.	За курс
А. Обязательное обучение			2370	510	690	1200	510	660	1170
1. Общеобразовательная подготовка			222	79	49	128	58	36	94
1.1. Гуманитарный цикл			128	79	49	128	58	36	94
1.1.1. Основы правоведения		ДЗ	28	28		28			
1.1.2. Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ	64	17	13	30	34		34
1.1.3. Физическая культура		ДЗ	130	34	36	70	24	36	60
2. Профессиональная подготовка			593	50	30	80	19	19	38
2.1. Общепрофессиональный цикл			118	50	30	80	19	19	38
2.1.1. Этика и психология общения		З	20	10	10	20			
2.1.2. Охрана и гигиена труда		ДЗ	38				19	19	38
2.1.3. Основы экономики		З	20	20		20			
2.1.4. Основы информатики		ДЗ	40	20	20	40			
2.2. Профессиональный цикл			475	159	166	325	80	40	150
2.2.1. Кулинария	2	Э	137	37	24	61	36	40	76
2.2.2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		ДЗ	60	30	30	60			
2.2.3. Товароведение пищевых продуктов		ДЗ	72		28	28	44		44
2.2.4. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ	37	27	10	37			
2.2.5. Основы калькуляции и учёта		ДЗ	29	19	10	29			
2.2.6. Оборудование предприятий общественного питания	1	Э	60	36	24	60			
2.2.7. Организация производства предприятий общественного	1	ДЗ	50	10	40	50			
2.2.8. Рисование и лепка			30				15	15	30
2.2.9. Учебная практика	1	ДЗ	780	210	210	420	300	60	360
2.2.10. Производственная практика		ДЗ	660		210	210		450	450
3. Факультативы			115	12	25	37	58	20	78
3.1. ЛФК		З	30		10	10	20		20
3.2. ОЗОЖ		З	15		15	15			
3.3. ПДД		З	12	12		12			
3.4. Технология поиска работы		З	18				18		18
3.5. Национальная кухня Урала		З	40				20	20	40
4. Консультации			100						
5. Резерв времени			50						
6. Экзамены			24						
7. Квалификационный экзамен		Э	54						
ИТОГО			2598						

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

Наименование	необходимо	имеется
Кабинет общеобразовательного цикла	1	1
Кабинет технологий кулинарного пр	1	1
Кабинет безопасности жизнедеятельнс	1	1
Кабинет охраны труда	1	1
Кабинет экономики и информатики	1	1
Кабинет предметов профессионально	1	1
Лаборатория: кулинария	1	1
Спортивный зал	1	1
Библиотека	1	1
Актовый зал	1	1