

ОГБПОУ БИТТ
КОНТРОЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

Утверждаю:

Директор ОГБПОУ

«Барышский индустриально-технологический техникум»

С.А.Мордвинцева

2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

«Барышский индустриально-технологический техникум»

по основным программам профессионального обучения, адаптированным для лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования по профессии

16675 ПОВАР

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года и 10 мес.

на базе специальной коррекционной общеобразовательной школы

г. Барыш

2019

Пояснительная записка

к учебному плану по профессии 16675 Повар:

1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Устав ОГБПОУ БИТТ.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют 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 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

2. Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев;
продолжительность освоения образовательной программы – 147 недель, из них 53 недели отводится на обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, 54 недели на прохождение учебной практики; 15 недель - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 24 недели.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки

составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия - 45 минут. Перерывы между занятиями - 10 минут. После 2 и 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания. Учебный год в техникуме начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
 - адаптационного;
 - профессионального
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - итоговая аттестация.

В общепрофессиональный цикл включены 8 учебных дисциплин:

ОП 01. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве;

ОП 02. Товароведение пищевых продуктов;

ОП 03. Оборудование предприятий общественного питания;

ОП 04. Организация производства предприятий общественного питания;

ОП 05. Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП 06. Безопасность жизнедеятельности;

ОП 07. Рисование и лепка;

ОП 08. Охрана труда.

Адаптационный учебный цикл включает изучение 11 учебных дисциплин:

АД.01 Русский язык

АД. 02. История родного края

АД.03 Математика в профессии

АД 04 Физическая культура

АД.05 Основы экологических знаний

АД.06 Социально- профессиональная адаптация

АД 07. Литература родного края

АД.08. Основы информатизации

АД 09. География родного края

АД.10. История России

АД.11. Культура делового общения

Профессиональный цикл включает в себя два модуля и три МДК:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ПМ 02. Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Содержание циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», «2» – «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам – зачет и дифференцированный зачет.

Зачеты предусмотрены по учебной практике по ПМ 01 на втором курсе и ПМ 02 на третьем курсе, АД 04 Физическая культура в конце каждого полугодия и дифференцированный зачет на 3 курсе по окончании освоения дисциплины.

На первом курсе предусмотрены дифференцированные зачеты по МДК 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов.

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (по окончании учебной и производственной практик).

В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую

очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 3 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 и 3 курсах в течение 7 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) - 4-19 Повар

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
I курс	25	16		-	-	11	52
II курс	14	19	8	-	-	11	52
III курс	14	19	7	-	1	2	43
Итого	53	54	15	-	1	24	147

План учебного процесса по профессии Повар (2019-2022.) гр 4-19

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная	Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям в					
				1 курс		2 курс		3 курс	
				1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		409	17	23	17	24	17	24
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве		57	34	23	0	0	0	0
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов		54	0	23	17	14	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания		40	0	23	17	0	0	0
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	э, л, м/3	53	0	0	0	0	30	23
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	э, л, м/3	54	0	23	17	14	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		71	17	23	17	14	0	0
ОП.07	Рисование и лепка		57	17	23	17	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	э, л, м/3	23	0	0	0	0	0	23
АД.00	Адаптационный цикл		783	187	207	102	70	112	105
АД.01	Русский язык		57	34	23	0	0	0	0
АД.01	История родного края		40	17	23	0	0	0	0
АД.02	Математика в профессии		57	34	23	0	0	0	0
АД.03	Физическая культура		277	51	69	51	42	28	36
АД.04	Основы экологических знаний		57	17	23	17	0	0	0

АД.05	Социально-профессиональная адаптация			57	34	23	0	0	0	0
АД.06	Литература родного края			45	0	0	17	28	0	0
АД.07	Основы информатизации			51	0	0	0	0	28	23
АД.08	География родного края			40	0	23	17	0	0	0
АД.09	История России			51					28	23
АД.10	Культура делового общения			51	0	0	0	0	28	23
П.00	Профессиональный цикл									
ПМ.00	Профессиональные модули			2395	272	345	323	548	368	539
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий			1474	272	345	323	534	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов			80	34	46	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			116	34	23	17	42	0	0
УП.01	Учебная практика	—./—./з		1038	204	276	306	252	0	0
ПП.01	Производственная практика	—./—./з		240	0	0	0	240	0	0
ПА	Кв.экзамен							60		
ПМ.02	Приготовление блюд, напитков кулинарных изделий и другой продукции под руководством			921	0	0	0	14	368	539
МДК.02.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	—./—./з		141				14	68	59
УП.02	Учебная практика	—./—./з		570					300	270
ПП.02	Производственная практика	—./—./з		210						210
ИА		Э								30
Итоговая аттестация		Всего		3690	510	720	510	720	510	720

ПМ.02	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Э	982	0	0	0	14	0	374	506
МДК.02.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ, ДЗ	262	0	0	0	14	0	68	92
УП.02	Учебная практика	ДЗ, ДЗ	720	0	0	0	0	0	306	414
	Всего	2/15/0	3589	510	690	510	420	240	510	690
ПА	Консультации		144							
ПА	Промежуточная аттестация		2							
ИА	Итоговая аттестация		1							

зам директора по УР: О.В.Шаталова

Согласовано:
Председатели предметных цикловых комиссий

Согласовано: Мет. 05.07.2019
Сексесбийно: Мет. 06.08.2019
Сексесбийно: Мет. 27.01.2019

	консультации			70	7	14	7	14	14	14
зам директора по УІ по УР				О.В.Шаталова						

Согласовано: и.о. зам.директора поУПР

М.А.Ганина

Согласовано:

Е.А.Хохлова

Профессия: 16675 Повар

Q.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]