

ОГБНОУ БИТТ
КОНТРОЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«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

Квалификация: повар
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.
на базе специальной коррекционной общеобразовательной школы VIII вида

г. Барыш
2018

Утверждаю
Директор ОГБНОУ БИТТ
С. А. Мордвинцева
2018г.



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 - 3 года 10 месяцев;

продолжительность освоения образовательной программы – 199 недель, из них 66 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, 72 недели на прохождение учебной практики; 25 недель - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 35 недель

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 ОП 08. Охрана труда на первом курсе 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 ОП 08. Охрана труда на первом курсе, по ОД 05 Основы экологических знаний на втором курсе, МДК 01.02. Процессы 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)-экзамен квалификационный

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 - 4 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 в течение 7 недель и 4 курсах в течение 10 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.

Учебный график 4-18 повар

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	1-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
4	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/II	31/

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) - 4-18 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	17	17	7	-		11	52
IV курс	10	20	10		1	2	43
Итого	66	72	25	-	1	35	199

План учебного процесса по профессии Повар (2018-2022)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка	Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям в часах											
				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
				1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие	1 полугодие	2 полугодие
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/1/0	468	68	138	85	42	34	46	40	15	13	10		
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве		57	34	23			0							
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов		54	0	23	17	14								
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания		57	0	23	17	0	17							
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания		63	0	0	0	0								
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности		54	0	23	17	14								
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		71	17	23	17	14								
ОП.07	Рисование и лепка		57	17	23	17		0							
ОП.08	Охрана труда		55												
АД.00	Адаптационный цикл		886	153	184	102	70	85	23	17	15	35			
АД.01	Русский язык	0/2/1	40	17	23										
АД.02	История родного края		40	17	23	0	0	0	0						
АД.03	Математика в профессии		57	34	23	0	0	0	0						
АД.04	Физическая культура		399	51	69	51	42		51	69	51	15			
АД.05	Основы экологических знаний	<u>ДЗ, ДЗ</u>	57	17	23	17	0								
АД.06	Социально-профессиональная адаптация		57	34	23	0	0	0	0	0	0				
АД.07	Литература родного края		34	0	0	17	0								
АД.08	Основы информатизации		74	0	0	17									
АД.09	География родного края		40	0	23	17									
АД.10	История России		68		0	0	28		17	23	0	0			
АД.11	Культура делового общения		60												
ПМ.00	Профессиональный цикл		3332	272	345	323	308	240	374	506	368	340	300		
ПМ.00	Профессиональные модули	2/1/2/0	3332	272	345	323	308	240	374	506	368	340	300		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для б/д, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2/1/2/0	1474	272	345	323	294	240							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		80	34	46	0	0								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<u>ДЗ</u>	116	34	23	17	42								
УП.01	Учебная практика	<u>ДЗ</u>	1038	204	276	306	252								
ПП.01	Производственная практика	<u>ДЗ</u>	240					240							

	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	ДЗ	1858	0	0	0	0	14	0	374	506	368	340	300
ПМ.02	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		262	0	0	0	0	14	0	68	92	68	40	
УП. 02	Учебная практика	_____З	1110	0	0	0	0	0	0	306	204	300	300	
ПП.02	Производственная практика	_____ДЗ	510	0	0	0	0	0	0	0	210			300
	Всего		4710	510	690	510	420	240	510	690	510	390	300	
ИА	Итоговая аттестация	2/15/0	1							7	14	14	18	30
	консультации		144	7	14	7	14							

зам. Директора по УР. О.В.Шаталова

Согласовано:
Председатели предметных цикловых комиссий

