



Утверждаю:

Директор ОБПОУ

«Барышский институт профессионально-технического образования и высшего образования»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

«Барышский институт профессионально-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

2020

ПОСЧИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар работан на основе тарифно-квалификационной характеристики профессии 16675 Повар 2-го – 3-го разряда; профессионального стандарта Повар (Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н); Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 N 28395); Требования к организации образовательной процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (Письмо Минобрнауки РФ, утверждено 26.12.2013 г., N 06-2412); Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО» (Утверждено Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ, 20.04.2015 г. N 06-830).

Учебный план предназначен для профессиональной подготовки по профессии Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с учетом отсталости), не имеющих основное общее образование

Профессиональная подготовка осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 24 ноября 1995г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Государственной программой Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 года N 175, Письмом МО РФ от 06.04.2004 N 26/188-6и «О дополнительных мерах по соблюдению права на образование детей-инвалидов с отклонениями в умственном развитии».

Срок обучения по данной программе 2 года 10 месяцев.

Обязательная аудиторная нагрузка составляет 30 часов в неделю.

Число учебных дней в неделю – 5 дней.

Учебный план содержит информацию о курсах, циклах, учебных дисциплинах, профессиональных модулей, междисциплинарных курсах и практик с указанием аудиторной учебной нагрузки.

Образовательный процесс представлен общепрофессиональным (430 часов), адаптационным (720 часов), профессиональным (2456 часа) циклами.

В общепрофессиональный цикл (ОП) входят дисциплины: 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 Экономика и правовые основы производственной деятельности, ОП.06 Безопасность жизнедеятельности, ОП.07 Рисование и лепка, ОП.08 Охрана труда

В адаптационный цикл (АД) входят дисциплины: 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 представлен профессиональным модулем ПМ.01 Подготовка к реализации профессиональных функций, подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий, кулинария, МДК 01.01 Организация производства кулинарии, МДК 02.01 Подготовка к реализации профессиональных функций, подготовка к реализации профессиональных функций, кулинария, МДК 02.01 Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, АД.02. Учебная практика 02.01

Освоение профессионального модуля проводится параллельно с изучением цикла общепрофессиональных дисциплин и дисциплин адаптационного цикла. Учебная практика (1038 часов) проводится в учебном календарном календаре ОП.01. Производственная практика проводится по окончании освоения модуля и включает в себя все виды работ по модулю. На производственную практику отводится 8 недель (240 часов). Производственная практика организуется на рабочих местах предприятий всех форм собственности.

Учебным планом предусмотрены консультации, промежуточная аттестация в форме: дифференцированных зачетов и экзаменов (квалификационного) по профессиональному модулю. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в соответствии с графиком, составленным ОП.01. В расчете 4 часа на одного

АД.10	✓	Культура делового общения			40														17	23
П.00		Профессиональный диск	2/12/0		2456	272	345	323	308	240									374	506
ПМ.00		Профессиональные модули	2/12/0		2456	272	345	323	308	240									374	506
ПМ.01	✓	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Э		1474	272	345	323	294	240										
		домбова О.В.																		
МДК.01.01		Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		80	34	46	0	0	0									0	0
МДК.01.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		116	34	23	17	42	0									0	0
УП.01		Учебная практика	3		1088	204	306	306	252	0									0	0
ПП.01		Производственная практика	ДЗ		240	0	0	0	0	240									0	0
ПМ.02		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Э		982				14										374	506
МДК.02.01		Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ		262				14										68	92
УП.02		Учебная практика	3		300														300	420
ПП.02		Производственная практика			420															420
		Консультации			144															
		Промежуточная аттестация			2															
ИА		Итоговая аттестация			1															
		Всего	1/11/0		3761	510	690	510	420	240									510	690

М Директора : по УР

О.В.Шаталова

Згласовано: и.о. зам.директора по УПР

М.А.Ганина

Згласовано:

М.А.Ганина

Е.А.Хохлова

Е.А.Хохлова