


Утверждаю:  
Директор ОГБПОУ  
«Барышский индустриально-  
технологический техникум»  
 Ю.В. Новикова  
« 28/08 » 2024 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Барышский индустриально-технологический техникум»  
по адаптированной программе профессионального обучения (программа профессиональной подготовки)  
Профессия: 11675 Повар  
для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Квалификация : повар 2 разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года и 10 мес.  
для лиц ОВЗ, не имеющих основного общего образования

г. Барыш  
2024

# 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:

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Конвенции о правах инвалидов;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью 5 на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».
- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»
- Устав ОГБПОУ БИТТ.

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 51 неделя отводится на обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, 57 недель на прохождение учебной практики; 14 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, выполнения 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 ОП 01. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве;

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов.

На втором курсе предусмотрены дифференцированные зачеты по

ОП 02. Товароведение пищевых продуктов;

ОП 03. Оборудование предприятий общественного питания;

ОП 05. Экономические и правовые основы производственной деятельности;

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации 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)- 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	24	17	-	-	-	11	52
II курс	14	20	7	-	-	11	52
III курс	13	20	7	-	1	2	43
<b>Итого</b>	<b>51</b>	<b>57</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

Разработано:

*Лул* Луль Л.Р.

Согласовано:

*Хох* Хохлова Е.А.



ОП «4-24, Повар 2024-2025»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (кол-во часов)						Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)		
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная			1 курс	2 курс	3 курс	
					Всего занятий	В том числе		40 недель	40 недель	40 недель	
						Теория	Практика				Курсовых
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2/7/-/12</b>	<b>1210</b>	<b>0</b>	<b>1210</b>	<b>1128</b>	<b>82</b>	<b>0</b>			
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	- , ДЗ	58	0	58	34	24	0	41	17	0
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	- , - , ДЗ	58	0	58	0	58	0	24	17	17
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	- , ДЗ	41	0	41	41	0	0	24	17	0
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	- , - , ДЗ	80	0	80	80	0	0	17	35	28
ОП.05	Экономические правовые основы производственной деятельности	- , - , ДЗ	58	0	58	58	0	0	24	17	17
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	- , ДР	58	0	58	58	0	0	41	17	0
ОП.07	Рисование и лепка	- , ДР	58	0	58	58	0	0	41	17	0
ОП.08	Охрана труда	- , ДЗ	66	0	66	66	0	0	0	17	49
АД.00	Адаптационный цикл	2/1/-/10	733	0	733	733	0	0			
АД.01	Русский язык	ДР	58	0	58	58	0	0	58	0	0
АД.02	История родного края	ДР	41	0	41	41	0	0	41	0	0
АД.03	Математика в профессии	ДР	52	0	52	52	0	0	52	0	0
АД.04	Физическая культура	3, 3, ДЗ	267	0	267	267	0	0	111	99	57
АД.05	Основы экологических знаний	ДР	41	0	41	41	0	0	41	0	0
АД.06	Социально-профессиональная адаптация	ДР	41	0	41	41	0	0	41	0	0
АД.07	Литература родного края	ДР	38	0	38	38	0	0	0	38	0
АД.08	Основы информатизации	- , ДР	59	0	59	59	0	0	0	38	21
АД.09	География родного края	- , ДР	41	0	41	41	0	0	24	17	0
АД.10	История России	ДР	46	0	46	46	0	0	0	0	46
АД.11	Культура делового общения	ДР	49	0	49	49	0	0	0	0	49

П.00	Профессиональный цикл	2/5/2/-	2450	0	2450	320	2130	0			
УП.00	Учебная практика	-/-/-	0	0	0	0	0	0			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрик	1/3/1/-	1535	0	1535	215	1320	0			
ПП.01	Производственная практика 01	ДЗ	210	0	210	0	210	0	0	210	0
УП.01	Учебная практика 01	-, 3	1110	0	1110	0	1110	0	510	600	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хра	ДЗ	70	0	70	70	0	0	70	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинар	-, ДЗ	145	0	145	145	0	0	70	75	0
ПМ.02	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	1/2/1/-	915	0	915	105	810	0			
ПП.02	Производственная практика 02	ДЗ	210	0	210	0	210	0	0	0	210
УП.02	Учебная практика 02	3	600	0	600	0	600	0	0	0	600
МДК.02.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изд	ДЗ	105	0	105	105	0	0	0	0	105
<b>ВСЕГО</b>		<b>4/12/2/12</b>	<b>3660</b>	<b>0</b>	<b>3660</b>	<b>1448</b>	<b>2212</b>	<b>0</b>	<b>1230</b>	<b>1231</b>	<b>1199</b>
		<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК						720	421	389
			Учебной практики						510	600	600
			Производственной практики						0	210	210
			Экзаменов						0	1	1
			Дифф. зачётов						1	4	7
			Зачётов						1	2	1
			Других форм контроля						5	4	3

### Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл —  $N_3/N_{дз}/N_э/N_{др}$

$N_3$  — количество зачетов (З);  $N_{дз}$  — количество дифференцированных зачетов (ДЗ);  $N_э$  — количество экзаменов (Э)\*;  $N_{др}$  — количество других форм атте

\* По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавле

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА  
 ПРОФЕССИЯ: ПОВАР (ОВЗ)  
 ГРУППА: 4-24



УТВЕРЖДАЮ  
 ДИРЕКТОР ОГБПОУ БИТТ  
 Ю.В. НОВИКОВА

	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь					
	2-8	9-14	16-21	23-28	1-5	7-12	14-19	21-26	28-31	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-11 2	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-1	3-8	10-15	17-22	24-29	31-5	7-12	14-19	21-26	28-3	5-10	12-17	19-24	26-31	2-7	9-14	
1	Т	Т	Т	Т	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	К	К	Т	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У
2	Т	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	У	У	П	П	П	Т	К	К	У	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	У	У	Т	У	Т	У	У	У	У	П	П	П	П
3	Т	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	У	У	П	П	П	Т	К	К	У	У	Т	У	Т	У	Т	У	Т	У	У	У	Т	У	Т	У	У	У	У	П	П	П	П

Т – теоретическое обучение

У – учебная практика

П – производственная практика

К – каникулы

И – итоговая аттестация