

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии  
**16675 Повар**

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской  
области «Зиминский железнодорожный техникум»

Квалификация: Повар 2 разряд

Форма обучения очная

Срок освоения 1 год 10 месяцев на базе основного общего  
образования

На базе специального (коррекционного) образования

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
<b>I</b>	16	24		1		11	52
<b>II</b>	8	22	10		1	2	43
<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>46</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## 2.1. План учебного процесса адаптированной программы профессиональной подготовки 16675 Повар, кондитер (2020-2022 гг.)

Количество часов в неделю: 30 час

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в полугодие)				Всего за период обучения (с учетом деления на подгруппы)
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		
					всего	лабораторных и практических занятий	1	2	3	4	
							полугодие	полугодие	полугодие	полугодие	
						17 нед	23 нед	17 нед	23 нед		
	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>407</b>	<b>151</b>	<b>256</b>	<b>140</b>	<b>34</b>	<b>119</b>	<b>103</b>	<b>0</b>	<b>256</b>
	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>114</b>	<b>38</b>	<b>76</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>76</b>
ОУД.01	Культура речи	ДЗ,-	25	8	17	11		17			17
ОУД.02	Математика	-,ДЗ	38	13	25	17		25			25
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	51	17	34				34		34
	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>293</b>	<b>113</b>	<b>180</b>	<b>112</b>	<b>34</b>	<b>77</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
АД.01	Адаптивная физическая культура	-,ДЗ	104	52	52	52	12	27	13	0	52
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,3	54	18	36	25			36		36
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	3,-	51	17	34	23		34			34
АД.04	Основы интеллектуального труда	3,-	32	10	22		22				22
АД.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ,-	24	8	16	12		16			16
АД.06	Коммуникационный практикум	-,3	28	8	20				20		20
<b>ад.04</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2334</b>	<b>190</b>	<b>2144</b>	<b>231</b>	<b>476</b>	<b>571</b>	<b>407</b>	<b>690</b>	<b>2144</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>264</b>	<b>90</b>	<b>174</b>	<b>81</b>	<b>46</b>	<b>112</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>174</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э,-	48	16	32	22		32			32
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э,-	38	10	28	10	28				28
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э,-	38	10	28	10		28			28
ОП.04	Экономика	-,ДЗ	24	8	16	11			16		16
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ,-	62	28	34	18		34			34
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,-	54	18	36	10	18	18			36

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2070</b>	<b>100</b>	<b>1970</b>	<b>150</b>	<b>430</b>	<b>459</b>	<b>391</b>	<b>690</b>	<b>1970</b>
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	-,Э (кв)	2070	100	1970	150	430	459	391	690	1970
МДК01.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	-,Э	390	100	290	150	100	69	121		290
УП.01	Учебная практика	-,З	1380		1380		330	390	270	390	1380
ПП.01	Производственная практика	-,З	300		300					300	300
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>							1 нед			<b>0</b>
<b>Всего</b>			<b>2741</b>	<b>341</b>	<b>2400</b>	<b>371</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>2400</b>
<b>Консультации</b> из расчета <b>4 часа</b> на одного обучающегося в год <b>Итоговая аттестация</b> в форме квалификационного экзамена					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	180	300	240	0	720
						уч.практик и	330	390	270	390	1380
						пр. практики	0	0	0	300	300
						экзаменов	1	2	0	1	4
						зачетов	1	1	1	2	5
						диф.зачетов	1	5	3	0	9

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	Математика
2.	Информатики
3.	Кулинарии
4.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5.	Русского языка
6.	Психологии
7.	Охраны труда
8.	Оборудования предприятий общественного питания
Лаборатории:	
9.	Кулинарный цех
Спортивный комплекс:	
10.	спортивный зал
11.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
12.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
13.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14.	актовый зал

### 4. Пояснительная записка

Учебный план по профессии 16675 Повар составлен на основе модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы.

Нормативную правовую основу разработки учебного плана составляют:

- закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» ст. 12 п. 2,3; ч.16 ст2,ч.3 ст79,п 28 ст2, ч.3ст55;

-приказ Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013г №1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам устанавливаются требования к организациям, осуществляющим образовательную деятельность по дополнительным общеобразовательным программам, в части дополнительного образования детей-инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, адаптированный для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

-приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент Госполитики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) от 18.03.2014г. № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц ОВЗ в профессиональной образовательной организации»;

-приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «О порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

-положение о практике обучающихся, осваивающих основные 3 профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утв. приказом МО и науки РФ от 16.08.2013г № 968;

-письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлениях методических рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования), утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 №06- 830вн);

- Разъяснения по вопросу получения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) профессионального обучения от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

Обучение по профессии 16675 Повар, кондитер организуется для лиц не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья (с отклонениями в развитии).

Продолжительность обучения: 1 курс - 52 недели, 2 курс – 43 недели. Объем теоретических занятий и практического обучения не превышает 30 часов в неделю. Объем максимальной нагрузки не превышает 45 часов в неделю.

Нормативный срок освоения адаптивной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, кондитер при очной форме обучения – 1 год 10 месяцев.

Общее количество аудиторной нагрузки распределяется следующим образом:

	часы	недели
Теоретическое обучение	720	24
Учебная практика	1380	46
Производственная практика	300	10
Промежуточная аттестация		1
Государственная итоговая аттестация		1
<b>Итого</b>	<b>2400</b>	

Учебный год в техникуме начинается 01 сентября, делится на 2 полугодия. Общая продолжительность каникул и праздничных дней составляет: на 1 курсе 11 недель, на 2 курсе - 2 недели в зимний период.

Учебный план рассчитан на режим пятидневной недели и предусматривает:

1. общеобразовательный цикл;
2. адаптационный цикл;
3. профессиональный цикл;
4. промежуточную аттестацию;
5. итоговую аттестацию;
6. консультации.

В общеобразовательный цикл включены предметы «Культура речи», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», изучение которых направлено на формирование и развитие знаний и умений обучающихся, необходимых для решения практических задач в учебной и трудовой деятельности, в повседневной жизни.

Адаптационный цикл представлен дисциплинами «Адаптированная физическая культура» цель, которой заключается в коррекции недостатков психофизического развития, расширении индивидуальных двигательных возможностей. Дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Психология личности и профессиональное самоопределение» направлены на создание и обеспечение условий для взаимосвязи обучающихся с обществом, формирование социального статуса и способностей к самостоятельной общественной, трудовой и семейно-бытовой деятельности путем социально - средовой ориентации и социально-бытовой адаптации, «Основы интеллектуального труда» направлены на умение составлять план работы, представлять результаты своего интеллектуального труда, для эффективной организации самостоятельной работы, «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» цель, которой заключается в знании основ современных информационных технологий, поиска информации и преобразования ее в формат, «Коммуникационный практикум» цель, которой заключается

в эффективно взаимодействовать в команде, толерантно воспринимать и правильно оценивать людей.

Профессиональная подготовка включает (общепрофессиональный) и специальный курс. Содержание общепрофессионального курса представлено предметом «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономика», «Основы калькуляции и учета», «Охрана труда», изучение которых значимо для овладения профессией.

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплинам «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий» и зачетов по общеобразовательным, общепрофессиональным, профессиональным дисциплинам. Каждое занятие учебной практики сопровождается инструктажем по технике безопасности.

Основными методами, используемыми в процессе обучения, являются наглядно-практические, включающие ситуационное обучение, ролевые и деловые игры, поощрение, погружение в материально-практическую среду, практические работы, вводный и текущий инструктаж, экскурсии, многократное повторение и практическое закрепление, освоение одного и того же материала под разным углом зрения различными методами и приемами.

#### **4.1. Формы проведения консультаций**

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

#### **4.2 Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по профессии 16675 Повар, кондитер предусматривает:

- на 1 курсе: 6 дифференцированных зачетов, 2 зачета, 3 экзамена;
- на 2 курсе: 3 дифференцированных зачетов, 3 зачета, 1 экзамен.

#### **4.3. Формы проведения итоговой аттестации**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Разработчик:  
заместитель директора по УР \_\_\_\_\_

И.Р. Габдулкаеева

Согласовано:  
заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_

О.В.Бекетова