

Приложение 1  
к АОППО по профессии  
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

По программе профессионального обучения по профессии « 16675 Повар»

Без получения среднего (полного) образования адаптированный для обучения лиц с ограниченными возможностями  
здоровья

шифр	Профессия	Наименование профессии согласно общероссийскому классификатору профессий	Срок обучения	
16675	Повар	Профессии по общероссийскому классификатору ОК 16-94  -повар	3 года	Типовая структура учебного года . Продолжительность учебного года на 1 курсе 52 недели: 31 неделя обучение по дисциплинам, 8недель учебная практика, , 13 недель каникулы. На втором курсе 52 недели:26 недель обучение по дисциплинам, 12 недель учебная практика, 1 неделя промежуточная аттестация, 13 недель каникулы. На третьем курсе 43 недели:19 недель обучение по дисциплинам, 10 недель учебная практика, 6 недель производственная практика, 1 неделя промежуточная аттестация, 4 недели каникулы.

### *3. Пояснительная записка к учебному плану*

3.1 Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. N 363 «Об утверждении Государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569, зарегистрированный Министерством юстиции России 22 декабря 2016 г., (регистрационный № 44898) в редакции от 17.12.2020;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года N 113н"Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Постановление N 28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Приказ Минобрнауки России от 2 июля 2013г. N513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями на 1 июня 2021 года);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессиональной подготовки в ОГБПОУ ТТП
- Устав ОГБПОУ ТТП.

### 3.2. Организация учебного процесса.

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 – 145 недель, из них 76 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебная практика-30 недель; 6 недель - на производственную практику, 2 недели - на промежуточную аттестацию, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 30 недель.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Объем 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 5 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут. Учебный год в техникуме начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного (с адаптационными дисциплинами);
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;

- промежуточная аттестация;
- итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены адаптационные дисциплины:

УД.01 Коммуникативный практикум , УД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение.

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной 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 адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. 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.

Практическое обучение является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 3 курсе в течении 6 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Итоговая аттестация проводится в форме выполнения комплексного квалификационного экзамена.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)											
			Всего	в том числе лабораторных и практических занятий	1 курс				2 курс				3 курс			
					1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр	
					часов в неделю	14 недель	часов в неделю	17 недель	часов в неделю	11 недель	часов в неделю	15 недель	часов в неделю	11 недель	часов в неделю	12 недель
1	2	3	2	3	4	5	6	7	8	9						
<b>ОУД.00.</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	6/0/0	1015	372		238		255		121		165		132		104
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,-,-,-	166		3	42	2	34	2	22	2	30	2	22	2	16
ОУД.03	Математика	-,-,-,-,-	197	78	2	28	2	34	3	33	3	45	3	33	3	24
ОУД.04	История родного края	-,-,-,-,-	115	20	2	28	2	34	1	11	1	15	1	11	2	16
ОУД.05	Физическая культура	-,3,-,3,-,3	152	114	2	28	2	34	2	22	2	30	2	22	2	16
ОУД.06	ОБЖ	-,-,-,-,-	62	15	2	28	2	34								
ОУД.07	Рисование и лепка	-,-,-,-,-	95	80	1	14	1	17	1	11	1	15	2	22	2	16
ИК	Россия-моя история	-,-,-,-,-	42	10	3	42	0	0								
ОУД.08	Обществознание	-,-,3	48	35	1	14	2	34								
	Адаптационные дисциплины															
УД .01	Коммуникативный практикум	-,-,-	48	20	1	14	2	34								
УД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	-,3,-,3	90		0	0	0	0	2	22	2	30	2	22	2	16
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	17/0/ 6Эк	1265	486		182		255		209		285		198		136
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	3/0/0	384	60		84		102		55		75		44		24
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	-,3,-,3	62		2	28	2	34	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	-,-,-,3,3,-	160	40	2	28	2	34	2	22	2	30	2	22	3	24
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-,-,-	86	20	0	0	2	34	2	22	2	30	0	0	0	0
ОП.04	Охрана труда	-,-,-,-,3	76		2	28	0	0	1	11	1	15	2	22	0	0

ПМ.00*	<b>Профессиональные модули</b>	12/0/6Эк	881	426		98		153		154		210		154		112
ПМ.01	<b>Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов</b>	3/0/1Эк	138	70		14		34		22		30		22		16
МДК.01.0 1.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.	-,-,3,-,3	138	70	1	14	2	34	2	22	2	30	2	22	2	16
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	150			30		30		30		30				30
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ	30													30
ПМ.02	<b>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</b>	3/0/1Эк	112	56		28		0		22		30		0		32
МДК 02.01.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	-,-,3,-,3	112	56	2	28	0	0	2	22	2	30	0	0	4	32
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	120			30				30		30		30		
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ	30													30
ПМ.03	<b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов</b>	1/0/1Эк	242	120		28		34		44		60		44		32
МДК.03.0 1.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	-,-,3,-,3	242	120	2	28	2	34	4	44	4	60	4	44	4	32
УП.03.	Учебная практика	ДЗ	180			30		30		30		30		30		30
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ	30													30
ПМ.04	<b>Приготовление супов и соусов</b>	2/0/Э,1Эк	138	60		14		34		22		30		22		16
МДК.04.0 1.	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	-,-,3,-,3	138	60	1	14	2	34	2	22	2	30	2	22	2	16
УП.04.	Учебная практика	ДЗ	150					30		30		30		30		30
ПП.04.	Производственная практика	ДЗ	30													30
ПМ.05	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	3/0/1Эк	130	60		0		34		22		30		44		0

МДК.05.0 1.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	-,3,-,3,3,-	130	60	0	0	2	34	2	22	2	30	4	44	0	0			
УП.05	Учебная практика	ДЗ	150					30		30		30		30		30			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	30													30			
ПМ.06	<b>Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.</b>	2/0/1Эк	121	60		14		17		22		30		22		16			
МДК.06.0 1.	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	-,3,-,-,3,-	121	60	1	14	1	17	2	22	2	30	2	22	2	16			
УП.06	Учебная практика	ДЗ	150					30		30		30		30		30			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	30													30			
	<b>Всего</b>	<b>23/0/6 Эк</b>	<b>2280</b>	<b>858</b>	<b>30</b>	<b>420</b>	<b>30</b>	<b>510</b>	<b>30</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>240</b>			
Итоговая аттестация в форме комплексного квалификационного экзамена Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего * часов) * По профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный)			Дисциплин и МДК			20		20		18		18		18		18			
			Учебной практики			3		5		6		6		6		5		5	
			Производственной практики																6
			Экзаменов квалификационных							0		0					0		6
			Дифференцированных зачетов							0		0					0		
			Зачетов							9		0			8		2		4







