

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ
«Сельскохозяйственный техникум»
г.Бугуруслана Оренбургской области

Н.И.Рываев
Приказ № 01-12/162 от 28.08.2015



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Сельскохозяйственный техникум» г.Бугуруслана Оренбургской области
по адаптированной программе профессиональной подготовки рабочих по
профессии **16675** «Повар»

Квалификация: повар

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев
На базе: коррекционной школы
Начало подготовки: 01.09.2015

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	20	13	7		1		11	52
2	17	13	8		1	2	2	43
Всего	37	26	15		2	2	13	95

МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	114	38	76	40	36	76			
УП.01.		ДЗ			136			136			
ПП.01		ДЗ			34			34			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста										
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/Э	138	46	92	46	46	36	56		
УП.02		_/ДЗ			102				102		
ПП.02		_/ДЗ			68				68		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов										
МДК.03.01	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	-/Э	108	36	72	36	36		72		
УП. 03		_/ДЗ			102				102		
ПП.03		_/ДЗ			68				68		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы										
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-/Э	165	55	110	54	56		110		
УП. 04		_/ДЗ			102				102		
ПП.04		_/ДЗ			68				68		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы										
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	_/Э	192	64	128	64	64			128	
УП. 05		_/ДЗ			105					105	
ПП.05		_/ДЗ			70					70	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок										
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-/-/Э	135	45	90	45	45			90	
УП. 06		_/ДЗ			105					105	

ПП.06		_/_/_/ДЗ			70						70	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков											
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/Э	132	44	88	44	44				88	
УП. 07		_/_/_/ДЗ			105						105	
ПП.07		_/_/_/ДЗ			70						70	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/Э	225	75	150	75	75				150	
УП. 08		_/_/_/ДЗ			140						140	
ПП.08		_/_/_/ДЗ			70						70	
ФК. 00	Физическая культура	_/_/ДЗ	72	36	36	36	36	18	18			
Консультации четыре часа на одного обучающегося												
Итоговая аттестация						ВСЕГО	Дисциплин и МДК	396	284	304	291	1275 (37)
1.1 Защита выпускной квалификационной работы							Учебной практики	4	9	6	7	26
							Производственной практики / преддипломной	1	6	2	6	15
							экзаменов	1	3	1	3	8
							Дифференцированных зачетов	2	8	3	7	20
							Зачетов	4				4

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по профессии 16675 «Повар»**

	<u>Кабинеты</u>
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности
	<u>Лаборатории:</u>
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	<u>Спортивный комплекс</u>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<u>Залы</u>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Сельскохозяйственный техникум» г.Бугуруслан Оренбургской области разработан на основе Профессионального стандарта профессии 16675 «Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610-н

Данный учебный план предназначен для лиц не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) обучающихся на базе образования коррекционно-развивающей направленности. Содержание предметов, дисциплин, модулей и разделов 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.

Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс в техникуме организован в соответствии с приказом Минобрнауки № 464 от 14.06.2013 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", Уставом техникума, утверждённым министром образования Оренбургской области 27.06.2013.

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар при очной форме получения образования составляет 1 год 10 месяцев.

Занятия на всех курсах начинаются с 1 сентября и завершаются согласно графика учебного процесса: на 1 курсе - 30 июня, на 2 курсе - 17 июня.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 51 академических час в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 34 академических часа в неделю на первом курсе и 35 академических часов в неделю на втором курсе.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются

следующие виды контроля: входной контроль, текущий контроль, итоговый контроль.

Входной контроль служит для определения способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала дисциплины. Он предваряет обучение и проводится в форме устного опроса или тестирования.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а также при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учёта учебных занятий.

Формы текущего контроля знаний

- тестовых заданий
- практических занятий
- контрольных работ (по дисциплинам)
- деловых игр
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

Формами промежуточной аттестации являются – зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен.

Порядок аттестации обучающихся

В учебном плане отражаются следующие формы контроля знаний обучающихся: зачёты (З), дифференцированные зачёты (ДЗ), экзамены квалификационные (Э). Промежуточная аттестация в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Методика их проведения разрабатывается преподавателем самостоятельно. После освоения профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный).

Предусматривается следующая система оценок:

- зачёт – «зачтено/не зачтено»,
- дифференцированный зачёт, экзамен – «отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ неудовлетворительно»;
- экзамен (квалификационный) – «отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ неудовлетворительно»

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с профессиональным стандартом. Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по профессии. Производственная практика проводится в целях формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных стандартом по профессии. Учебная и производственная практики проводятся в ходе освоения профессиональных модулей. Учебная и производственная практика проводится концентрированно. На эти виды практик выделяется 41 неделя, которые распределены:

1 курс обучения

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 5 недель (136 часов на учебную практику, 34 часа на производственную практику);

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 5 недель (102 часа на учебную практику, 68 часов на производственную практику);

ПМ.03 Приготовление супов и соусов - 5 недель (102 часа на учебную практику, 68 часов на производственную практику);

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы - 5 недель (102 часа на учебную практику, 68 часов на производственную практику);

2 курс обучения

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 5 недель (105 часов на учебную практику, 70 часов на производственную практику);

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 5 недель (105 часов на учебную практику, 70 часов на производственную практику);

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков - 5 недель (105 часов на учебную практику, 70 часов на производственную практику);

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 6

недель (140 часов на учебную практику, 70 часов на производственную практику);

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на человека на каждый учебный год. Часы консультаций распределяются для всех предметов пропорционально учебной нагрузке. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем в процессе изучения дисциплины. Консультации учитываются в журнале проведения консультаций.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Реализация адаптированной образовательной программы по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели проходят стажировку в профессиональных организациях 1 раз в 3 года.

Самостоятельная работа составляет 50% от аудиторной. Причём дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Самостоятельная работа распределяется равномерно в течение изучения дисциплины (модуля). Время, отведенное для самостоятельной работы по каждой дисциплине, используется обучающимися для работы по предметам во внеурочное время.

Перечень лабораторий и учебных кабинетов установлен с учетом профиля подготовки профессионалов и перечня изучаемых предметов.

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	максимальная	самостоятельная	аудиторная
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	54	18	36
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	90	30	60
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	129	43	86
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	60	20	40
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	100	33	67
	<i>Адаптационные дисциплины</i>			
	Коммуникационный практикум	108	36	72

	Основы интеллектуального труда	108	36	72
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	114	38	76
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	138	46	92
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	108	36	72
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	165	55	110
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	192	64	128
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	135	45	90
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	132	44	88
ПМ.08	Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	225	75	150
ФК. 00	Физическая культура	72	36	36

Адаптационный учебный цикл

В учебный план включены две адаптационные программы: «Коммуникативный практикум» (72 часа) и «Основы интеллектуального труда»(72 часа).

« Коммуникативный практикум» изучается на первом курсе. Разработчиком программы и преподавателем является педагог - психолог техникума. Основными формами работы являются: психологический тренинг, психологическое наблюдение, тестирование, интервью.

На втором курсе проходит изучение дисциплины «Основы интеллектуального труда». Цель данного курса – формирование у студентов с ограниченными возможностями здоровья знаний и практических навыков использования приемов и методов познавательной деятельности, необходимых для успешной адаптации в информационно-образовательной среде и оказание практической помощи студентам в самостоятельной организации учебного труда в его различных формах.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения с целью определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, решения вопроса о присвоении выпускникам квалификации «Повар». К итоговой аттестации допускается обучающиеся,

не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии Повар. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца

