

Утвержден
приказом директора
№ 404 от « 30 » Oct 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной программы профессионального обучения
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»
по профессии **16675 «Повар»**
(для лиц с нарушениями интеллекта,
не имеющих основного общего образования)

Квалификация: Повар 2-3 разряд

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения:

1 г. 10 мес.

для выпускников на основании свидетельства
специальных (коррекционных) школ-интернатов

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации программы профессиональной подготовки по профессии

Учебный план разрабатывается в соответствии с:

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, ст.79;
2. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
3. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
4. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"
5. Требованиями Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС);
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, ПО КОТОРЫМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ"
7. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
8. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
9. Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
10. Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36 и Приказ Минобрнауки России от 11.12.2015 N 1456 "О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.01.2016 N 40560)
11. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 года №06-830вн).

Структура учебного плана включает в себя следующие учебные циклы: общепрофессиональный, адаптационный, профессиональный и разделы: физическая культура, учебная и производственная практика, промежуточная аттестация и итоговая аттестация.

Количество часов, отведенных на освоение слушателями учебного плана и величина недельной образовательной нагрузки ориентированы на количество часов и величину недельной образовательной нагрузки, установленной санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения и не превышают 34 часа в неделю.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

1 год 10 месяцев для выпускников на основании свидетельства специальных (коррекционных) школ-интернатов

1.3. Требования к абитуриенту

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить заключение МСЭ, индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, медицинскую справку формы 0-86у с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Повар 2-й разряд

Характеристика работ.

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Повар 3 разряд

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

2.2. Виды деятельности и компетенции.

Повар 2-й разряд

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозерезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3 разряд

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	18,7 нед. (561 ч.)	8	12,3	2	-	11	52
II курс	17,8 нед. (533 ч.)	8,5	12,7	2	2	2	45
Всего	36,5 нед. (1094 ч.)	16,5	25	4	2	13	97

4. Документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. План учебного процесса профессии 16675 «Повар»

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся(час.)					Распределение обязательной(аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам				Всего
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудитория		I курс		II курс			
					всего занятий	в т.ч.	I сем. 17нед.	II сем. 22 н	IIIсем 17 н.	IV сем. 22 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	0/3 0/Д35	185	17	168	121	47	54	48	48	18	168
ОАП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ ₂	37	3	34	22	12	18	16	0		34
ОАП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ ₂	37	3	34	28	6	18	16	0		34
ОАП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ ₂	38	4	34	24	10	18	16	0		34
ОАП 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	ДЗ ₄	38	4	34	28	6	0	0	16	18	34
ОАП 05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₃	35	3	32	19	13			32		32
АД.00	Адаптационный учебный цикл	10 тк	507	126	381	226	155	119	53	117	92	381
АД.01	Русский язык и литература (развитие речи)	тк 2	51	17	34		34	18	16			34
АД.02	Математика в профессиональной деятельности	тк 1	51	17	34	18	16	34				34
АД.03	История	тк 3	72	24	48	43	5	17	17	14		48
АД.04	Биология	тк 3	40	4	36	30	6			36		36
АД.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	тк 4	48	4	44	8	36			16	28	44
АД.06	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	тк 3	19	2	17	13	4			17		17
АД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	тк 3	108	36	72	42	30	18	20	34		72
АД.08	Социокультурные истоки	тк 1	48	16	32	28	4	32				32

АД.09	Психология личности и профессиональное самоопределение	тк 4	35	3	32	22	10				32	32
АД.10	Нравственные основы семейной жизни	тк 4	35	3	32	22	10				32	32
П.00	Профессиональный учебный цикл и Физическая культура	2/3, 5/ДЗ. 4/э	759	214	1601	261	94	286	493	311	511	1601
АПД.01	Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	Э (к)1	76	6	286	58	12	286	0	0	0	286
Раздел 1.1	Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	ДЗ 1	76	6	70	58	12	70	0	0		70
УП.01	Учебная практика	тк 1		0	72			72	0	0		72
ПП.01	Производственная практика	тк 1		0	144			144	0	0		144
АПД.02	Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы"	Э (к) 2	72	6	336	54	12	0	336	0	0	336
Раздел 2.1	Технология приготовления супов и соусов, блюд из рыбы	ДЗ ₂	72	6	66	54	12	0	66	0		66
УП.02	Учебная практика	тк 2		0	96				96	0		96
ПП.02	Производственная практика	тк 2		0	174			0	174	0		174
АПД.03	Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок"	Э (к) 3	94	6	328	78	10	0	157	171	0	328
Раздел 3.1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/ ДЗ ₃	94	6	88	78	10	0	34	54		88
УП.03	Учебная практика	тк 2		0	108			0	72	36		108
ПП.03	Производственная практика	3 ₃		0	132			0	51	81		132
АПД 04	Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий"	Э (к) 4	137	6	651	71	60	0	0	140	511	651

Раздел 4.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий	ДЗ ₄	137	6	131	71	60	0	0	68	63	131
УП.04	Учебная практика	тк 4		0	220			0	0	72	148	220
ПП.04	Производственная практика	З ₄		0	300			0	0	0	300	300
ФК	Физическая культура	ДЗ ₄	380	190	190	6	184	51	66	34	39	190
	ВСЕГО	З-2; ДЗ-10; Э-4	1451	547	2340	614	480	510	660	510	660	2340
ПА.00	Промежуточная аттестация		4н									4 нед.
ИА 00	Итоговая аттестация		2н									2 нед.
	ИТОГО											0
Консультации 4 часа на одного обучающегося в год						Всего	дисциплин и МДК	294	267	321	212	1094
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен): с «16»июня по «30»июня							учебной практики	72	168	108	148	496
							производственной практики	144	225	81	300	491
							экзаменов	1	1	1	1	4
							дифф. зачетов	1	4	2	3	10
							зачетов			1	1	2

Общепрофессиональный учебный цикл включает в себя следующие дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»

В адаптационный учебный цикл введены курсы: «Русский язык и литература (развитие речи)»

«Математика в профессиональной деятельности»

«История»

«Биология»

«Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

«Основы безопасности жизнедеятельности»

«Социокультурные истоки»

«Психология личности и профессиональное самоопределение»

«Нравственные основы семейной жизни»

Эти дисциплины вводятся для получения необходимых знаний и умений, дающих возможность более свободно ориентироваться в выбранной профессии и с учетом особенностей психофизического развития слушателей и для использования приемов психической саморегуляции в процессе деятельности и общения, успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

Профессиональный учебный цикл включает в себя:

АПД.01 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Раздел 1.1 Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

АПД.02 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы"

Раздел 2.1 Технология приготовления супов и соусов, блюд из рыбы

АПД.03 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок"

Раздел 3.1 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

АПД 04 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий"

Раздел 4.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков, хлебобулочных и мучных изделий.

Для укрепления и охраны здоровья, физического развития обучающихся введен учебный предмет «Физическая культура». В рамках этой дисциплины для обучающихся, имеющих подготовительную и специальную группу, могут быть организованы группы здоровья.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Занятия начинаются 1 сентября учебного года. Продолжительность учебной недели пятидневная. Недельная нагрузка обучающихся по обязательным учебным занятиям 30 часов. Продолжительность учебных занятий 45 минут (с перерывом 5 минут на физкультминутки). Для проведения практических занятий по дисциплинам, проводимым в мастерской, группа делится на две подгруппы по 6 чел. при наполняемости 12 человек.

На индивидуальные и групповые консультации отводится 96 часов на учебную группу за два года (из расчета 4 часа на человека в год). Учебная и производственная практика по профессии 16675 «Повар», организована в учебно-производственных мастерских техникума и на рабочих местах предприятий отрасли согласно заключенных договоров.

Во время производственной практики на рабочих местах предприятий обучающиеся заполняют дневник производственной практики с указанием выполняемых работ в соответствии с уровнем квалификации.

- при реализации образовательной программы для профессии 16675 «Повар» предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики:

- учебная практика, продолжительностью 16,5 недель, осуществляется путем чередования по дням с теоретическим обучением в учебной лаборатории

- производственная практика, общей продолжительностью 25 недель проводится рассредоточено в течение всего учебного цикла и концентрировано по окончании освоения теоретического материала и учебной практики на последнем курсе обучения соответствующей профессиональной дисциплины в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Продолжительность занятия во время учебной практики составляет 6 часов. На рабочих местах предприятий обучающиеся работают по графику предприятия, с временным интервалом согласно возрасту. Продолжительность каникул - 2 недели – зимние, 9 недель – летние.

Распределение учебной и производственной практики по модулям

	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр	
	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная	учебная	производственная
АПД.01 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	72	144						
АПД.02 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы"			96	174				
АПД.03 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок"			72	51	36	81		
АПД.04 Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины "Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий"					72		148	300

ИТОГО: 16,5 нед. (496 ч) учебной / 25 недель (750 ч) производственной практики

ВСЕГО: 41,5 нед (1246 ч.)

4.3. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества подготовки включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Формы промежуточной аттестации отражены в учебном плане.

Текущий контроль, промежуточная аттестация и итоговая аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных предметов (циклов), учебной и производственной практике согласно Положения. Формы и условия проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Текущий контроль знаний проводят преподаватели и мастера производственного обучения в пределах учебного времени, отведенного на изучение соответствующих предметов как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии: - устная контрольная работа

- тестовые задания
- лабораторные и практические работы
- фронтальная беседа
- контрольная работа
- самостоятельная проверочная работа, а также выполнение индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся, ее корректировку и проводится с целью определения:

- сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ, производственных заданий
- сформированности общих компетенций
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине или циклу

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Основными видами промежуточной аттестации являются:

С учетом времени на промежуточную аттестацию – экзамен по учебной дисциплине. Форма проведения экзамена может быть устной, письменной, комбинированной и проводится по завершению изучения дисциплины. Без учета времени на промежуточную аттестацию – дифференцированный зачет по дисциплине, учебной практике (УП), производственной практике (ПП). Дифференцированный зачет по дисциплине проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины. Дифференцированные зачеты по УП и ПП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП.

Формой итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ является квалификационный экзамен.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаться представители работодателей, их объединений.

К квалификационному экзамену допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных курсов. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций, утвержденными образовательным учреждением. По результатам квалификационного экзамена (с учетом требований Единых тарифно-квалификационных справочников работ и профессий рабочих (ЕТКС) и результатов учебной и производственной практики) слушателям присваивается квалификационный разряд по профессии.

**5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для
подготовки по профессии 16675 «Повар»**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка, литературы
2.	Истории, обществознания, права, экономики
3.	ОБЖ
4.	Математики
5.	Информатики и ИКТ
6.	Биологии
7.	Охраны труда
8.	Электротехники
9.	Технического черчения
10.	Материаловедения
	Лаборатории:
11.	Товароведения продовольственных товаров
12.	Технологии кулинарного производства
13.	Технологии кондитерского производства
	Спортивный комплекс
14.	Спортивный зал
15.	Открытый стадион с элементами полосы препятствий
16.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
17.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
18.	Актовый зал

Пронумеровано, прошнуровано и
заверено печатью 15

Ирина Владимировна

Директор Ирина Владимировна А. Чукурова

« 30 » 08 2019 г.

