

ОГЛАСОВАНО

С РАБОТОДАТЕЛЕМ

ИП Иванова Н.И.

26 августа 2017 года

УТВЕРЖДЕН  
Распоряжением директора  
ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»  
№ 77-рс от «\_01\_»\_сентября\_2017 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**

**Ленинградской области**

**«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

**адаптированной программы профессиональной подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья VIII вида  
получения среднего общего образования по профессии 16675 «Повар»**

Квалификация: Повар

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

На базе общеобразовательной программы коррекционно – развивающей

направленности для лиц с ограниченными возможностями р

здоровья VIII вида

**Начало обучения 1 сентября 2017г**



### III. Распределение учебной нагрузки

Количество часов в неделю: 30 час

№ п/п	Циклы, курсы, дисциплины	Экзамены по курсам	Общее количество часов	Лаб. практические работы	1 курс				2 курс					
					семестр			Всего часов за курс	семестр				Всего часов за курс	
					1	2			3	4				
17 н	22 н	1н	17 н	11н	1 н	10 н	1 н							
1	2	3	5	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	<b>А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>		<b>2340</b>	170				<b>1200</b>						<b>1140</b>
<b>1</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		<b>229</b>	<b>120</b>				<b>112</b>						<b>117</b>
УД.01	Основы правоведения		22	4						22				22
УД.02	Этика и психология общения		34	6	34			34						
УД.03	Основы безопасности жизнедеятельности		39	10					17	22				39
УД.04	Физическая культура		134	100	34	44		78	34	22				56
<b>2</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		<b>2111</b>	<b>50</b>				<b>1088</b>						<b>1023</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>22</b>	4										22
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия		22	4						22				22
ОП.02.	Оборудование предприятий общественного питания	2	56	14	17	22		39	17					17
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		17	0	17			17						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1814</b>	<b>32</b>	<b>340</b>	<b>550</b>	<b>30</b>	<b>920</b>	<b>374</b>	<b>220</b>		<b>300</b>		<b>894</b>
ПМ.01.	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	Э(К)	1814	32	340	550	30	920	374	220		300		894

МДК.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	2	146	32	34	22		<b>56</b>	68	22				<b>90</b>
УП.	Учебная практика		<b>1368</b>		306/18	528/24	30	<b>864</b>	306/18	198/18				<b>504</b>
ПП.	Производственная практика		<b>300</b>									300/30		<b>300</b>
	Групповые и индивидуальные консультации		<b>202</b>		68/4	44/2		<b>112</b>	68/4	22/2				<b>90</b>
	<b>Итого количество часов на обязательное обучение</b>		<b>2340</b>		510/30	660/30	30	<b>1200</b>	510/30	330/30		300/30		<b>1140</b>
	Экзамен		12								12			<b>12*</b>
	Квалификационные экзамены		12										12	<b>12*</b>
	<b>Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ</b> (до 2 часов в неделю)		<b>134</b>		34	44		<b>78</b>	34	22				<b>56</b>
	Сервировка стола				34	44		<b>78</b>						
	Основы экологии								34	22				<b>56</b>
	<b>Итого: А+Б</b>				544/32	704/32	30	<b>1278</b>	544/32	352/32	12	300/30	12	<b>1220</b>

\* - экзамены

**Согласовано:**

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_

## Распределение консультаций по дисциплинам и курсам

№ п/п	дисциплина	Курс (в часах)	
		I	II
1	Основы правоведения	10	10
2	Этика и психология общения	10	10
3	Основы безопасности жизнедеятельности	10	10
4	Физическая культура	10	10
5	Экономика отрасли и предприятия	10	10
6	Оборудование предприятий общественного питания	20	10
7	Основы физиологии, санитарии и гигиены	10	10
8	Технология обработки сырья и приготовление блюд из различных продуктов	32	20
	<b>Всего:</b>	<b>112</b>	<b>90</b>

**Всего за курс обучения - 202 часа**

## **Пояснительная записка**

### **Нормативная база реализации программы**

Настоящий учебный план профессиональной подготовки разработан в соответствии тарифно-квалификационной характеристикой по профессии «Повар» 2 разряда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013г. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015г №390).

Данный учебный план предназначен для обучающихся на базе общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья (VIII) вида.

Срок обучения 1год 10 месяцев.

Профессиональная подготовка осуществляется в соответствии с Приказом МО РФ от 12.11.2003 №426 «О совершенствовании профессионального образования инвалидов», Постановлением МТ РФ от 08.09.1993г №150 «О перечне приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дают инвалидам наибольшую возможность быть конкурентноспособными на региональных рынках труда», «Письмом МО РФ от 30.11.1999г № 27/777-6 «Об организации НПО для обучающихся и воспитанников с отклонениями в развитии», Письмом МО РФ от 06.04.2004г № 26/188-би «О дополнительных мерах по соблюдению права на образование детей-инвалидов с отклонениями в умственном развитии»

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план вводится с 01.09.2017 г.

Учебный план рассчитан на работу в режиме пятидневной учебной недели. Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, учебная нагрузка составляет 30 часов в неделю в период теоретического обучения и 30 часов в неделю во время прохождения учебной или производственной практик.

Учебная практика 1 семестре проводится 3 дня в неделю по 6 часов в день, во 2 семестре 4 дня в неделю. Учебная практика в течении 2 курса проводится по 3 раза в неделю.

Учебный процесс организован следующим образом:

- Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 30 часов в неделю;
- Формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются предметными (цикловыми) комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся.

- Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.
- Для реабилитации учащихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.
- Рабочим учебным планом предусмотрены факультативные предметы:  
«Основы сервировки стола» - работа факультатива направлена на приобретение учащимися навыков оформления столов для ежедневного принятия пищи, праздников, правильное использование приборов и посуды.  
Факультативные занятия «Основы экологии» дадут знания об экологии окружающей среды, экологии на кухне, экологической посуде, экологических продуктах, что необходимо знать каждому квалифицированному повару.
- Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором.
- Факультативные занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.
- В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.
- Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются ЦМК и утверждаются председателем.
- В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия) согласно основного расписания.

### **Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл представлен модулем ПМ.01

Текущий контроль предусматривает проведение лабораторно- практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам, что позволяет проверять сформированность у них профессиональных компетенций. Проводится в устной и письменной формах различного вида в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Освоение профессионального модуля проводится параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин.

При освоении обучающимися профессионального модуля проводятся учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика проводится рассредоточенно при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

После прохождения учебной практики предусматривается прохождение обучающимися производственной практики, которая проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организации.

По окончании прохождения учебной практики и производственной практики по модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). Формы и процедуры промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании методической комиссии, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции обучающихся.

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Оценивание по дисциплине, МДК может проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов выполняемых в процессе обучения работ, в виде тестов, подготовки рефератов, практических работ и др. в счет часов, отведенных на изучение дисциплины, МДК или практики.

Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса;

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В четвертом семестре предусмотрена итоговая аттестация по профессиональному модулю. Оценка компетенций обучающихся по профессии 16675 «Повар» предусмотрена в форме экзамена (квалификационного), который проводится после прохождения полного курса учебной и производственной практик. Формы экзамена: защита рефератов, представление портфолио достижений обучающегося, выполнение практической работы. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в свободные от занятий дни.

### **1.5. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

На проведение Итоговой аттестации выделяется 1 неделя в 4 семестре.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (часть 6 статьи 59 Федерального закона об образовании).

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

**Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.**