

СОГЛАСОВАНО
С РАБОТОДАТЕЛЕМ



УТВЕРЖДЕНО

Распоряжением директора ГБПОУ ЛО «ЛПТТ»
№ 77-рс «03» сентября 2018г

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 без получения среднего общего образования, по профессии

16675 Повар

Квалификация: Повар

Уровень квалификации - 2 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

на базе общеобразовательной программы
коррекционно-развивающей направленности
для лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида

Начало подготовки – 01.09. 2018 год

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675
 Квалификация: 2 разряд
 Срок обучения: 2 года

І. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курсы	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь		февраль							март					апрель					май				июнь				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23					
І	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
ІІ	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э (к)

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; У – учебная практика; Э – экзамены; П – производственная практика; К – каникулы.

ІІ. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Экзамены	Учебная практика	Производственная практика	Каникулы	ГИА	Всего
І	11,2	-	28,8	-	12	-	52
ІІ	12,2	1	16,8	10	2	1	43
Всего:	23,4	1	45,6	10	14	1	95

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 семестр				2 курс семестр					
					1	2		Всего часов за курс	3	4			Всего часов за курс	
					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
	А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ		2340	170				1200						1140
1	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		229	120				112						117
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
2	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		2111	50				1088						1023
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл		22	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						
ПМ.00	Профессиональные модули		1814	32	340	550	30	920	374	220		300		894
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		56	68	22				90
УП.	Учебная практика		1368		306/18	528/24	30	864	306/18	198/18				504
ПП.	Производственная практика		300									300/30		300
	Групповые и индивидуальные консультации		202		68/4	44/2		112	68/4	22/2				90
	Итого количество часов на обязательное обучение		2340		510/30	660/30	30	1200	510/30	330/30		300/30		1140
	Экзамен		12								12			12*
	Квалификационные экзамены		12										12	12*
	Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ (до 2 часов в неделю)		134		34	44		78	34	22				56
	Сервировка стола				34	44		78						
	Основы экологии								34	22				56
	Итого: А+Б				544/32	704/32	30	1278	544/32	352/32	12	300/30	12	1220

* - экзамены

Согласовано:

Зам. директора по УР _____

Распределение консультаций по дисциплинам и курсам

№ п/п	дисциплина	Курс (в часах)	
		I	II
1	Основы правоведения		3
2	Этика и психология общения	9	-
3	Основы безопасности жизнедеятельности	-	11
4	Физическая культура	19	11
5	Экономика отрасли и предприятия	-	3
6	Оборудование предприятий общественного питания	28	17
7	Основы физиологии, санитарии и гигиены	17	-
8	Технология обработки сырья и приготовление блюд из различных продуктов	39	45
	Всего:	112	90

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 № 26/188-6и «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 01.09.2018 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 рассредоточено 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.