

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья
не имеющих основного общего или среднего общего образования по профессии
16675 «Помощник повара»**

Квалификация: 2 уровень

Срок обучения – 1год 10 месяцев

Форма обучения – **очная**

2024

1. Свод данных по бюджету времени (в неделях)

Год обучения	Обучение по дисциплинам и междисциплинарных курсам	Учебная практика	Производственная практика (недель)	Промежуточная аттестация (недель)	Каникулы (недель)	Всего недель
1 курс	34 недели по 3 дня	34 недели по 2 дня	4 недели	1 неделя	12 недель	51 неделя
2 курс	34 недели по 3 дня	34 недели по 2 дня	4 недели	1 неделя	3 недели	42 недели
Итого	68 недель по 3 дня в неделю	68 недель по 2 дня в неделю	8 недель	2 недели	15 недель	93 недели

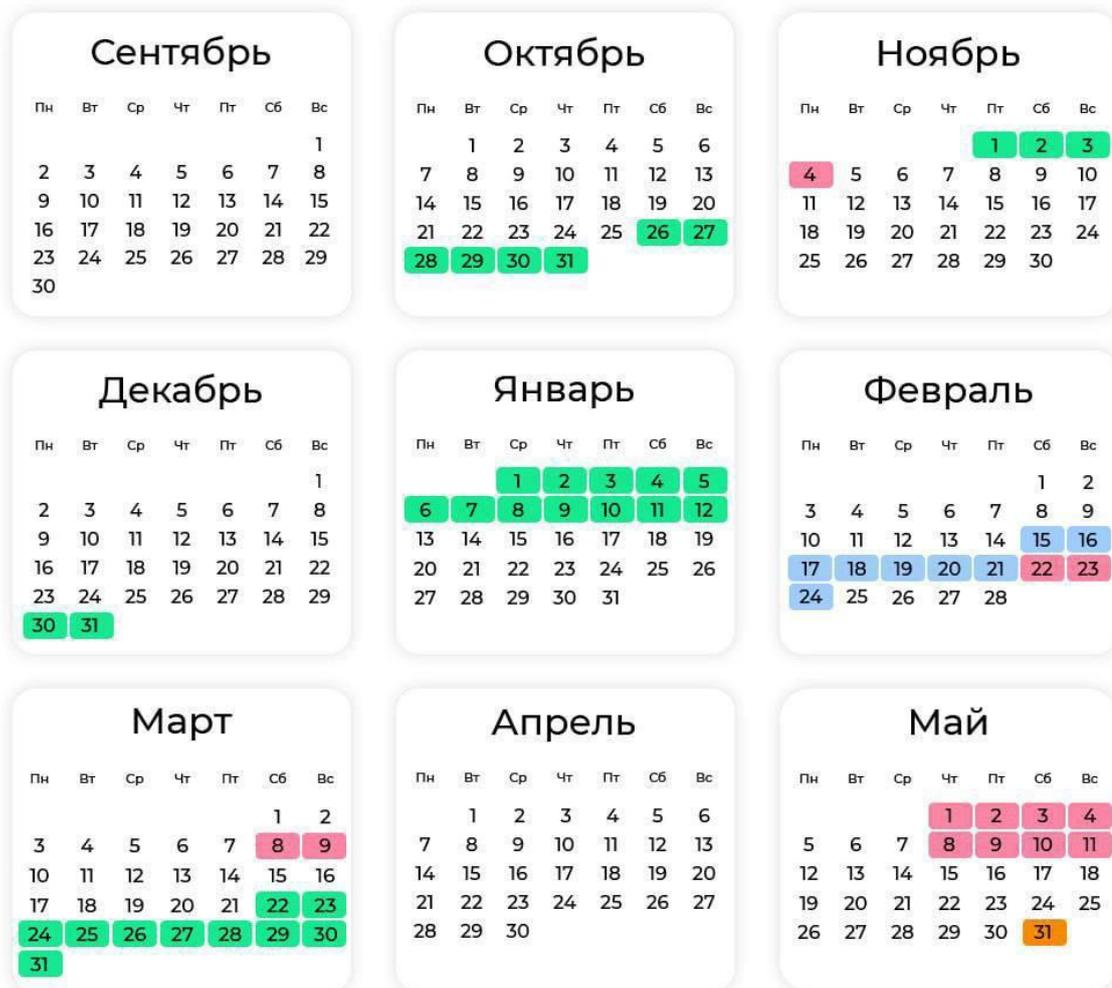
2. График учебного процесса

1 КУРС

ПЛАН-ГРАФИК РАБОТЫ ШКОЛЫ НА 2024-2025 УЧ.ГОД

Школьные каникулы на 2024/25 год по четвертям

■ Праздники
 ■ Осенние, зимние, весенние каникулы
 ■ Летние каникулы Начнутся с 31 мая
 ■ Дополнительные каникулы для первоклассников



3. План учебного процесса

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Всего занятий, ч	Из них практические занятия, ч	Кол-во часов в неделю		Распределение обязательной нагрузки по классам			
					1 курс	2 курс	1 КУРС		2 КУРС	
							семестр 1	семестр 2	семестр 3	семестр 4
1. Теоретическое обучение										
1.1 Гуманитарный курс										
1.1.1	Основы трудового законодательства	ДЗ	34	5	34	-	16	18	-	-
1.1.2	Этика и психология общения	ДЗ	34	10	-	34	-	-	16	18
1.1.3	Охрана труда	ДЗ	34	5	-	34	-	-	16	18
1.1.4	Основы безопасности и защиты Родины	З	34	10	34	-	16	18	-	-
1.1.5	Физическая культура	ДЗ	136	136	68	68	32	36	32	36
1.1.6	Информатика	ДЗ	136	80	68	68	32	36	32	36
Итого:			408	246	204	204	96	108	96	108
1.2 Общетехнический/общепрофессиональный (отраслевой) курс										
1.2.1	Основы экономики отрасли и предприятия	ДЗ	34	3	34	-	16	18	-	-
Итого:			34	3	34	-	16	18	-	-
1.3 Специальный курс										
1.3.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд	Э	748	102	442	306	208	234	144	162
1.3.2	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	ДЗ	68	-	68	-	32	36	-	-
1.3.3	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	68	32	68	-	32	36	-	-
1.3.4	Организация производства предприятия общественного питания	ДЗ	68	-	-	68	-	-	32	36
Итого:			952	150	578	374	272	306	176	198
1.4 Реабилитационный курс										
1.4.1	Социальная реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья	-	12	6	-	12	-	-	12	-
1.4.2	Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья.	-	11	6	-	11	-	-	4	7
1.4.3	Психологическая реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья.	-	11	2	-	11	-	-	-	11
Итого:			34	14	-	34	-	-	16	18
1.5 Практическое обучение										
1.5.1	Учебная практика	ДЗ	1020	1020	408	612	192	216	288	324
всего:			2448	1485	1224	1224	576	648	576	648
1.5.2	Производственная практика	ДЗ	240	-	120	120	-	120	-	120
1.5.3	Квалификационный экзамен	-	6	-	-	6	-	-	-	6

	Всего		2694	-	1344	1350	576	768	576	774
	Индивидуальные консультации на весь период	-	98		30	68	-	30	-	68
ИТОГО:			2792		1374	1418	576	798	576	842

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для профессиональной подготовки по профессии 16675 «Помощник повара»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Теории «Кулинария»
2	Информатики
3	Психологии
4	Социальной реабилитации
	<i>Мастерские</i>
5	Кулинарного производства
	<i>Спортивные комплексы</i>
6	Спортивный зал
	<i>Залы</i>
7	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
8	Актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану

Данный учебный план является составляющей основой основной программы профессионального обучения в соответствии с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, согласно Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148) по профессии Помощник повара для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования с учетом психологических особенностей обучающихся, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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) Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, перечень теоретических, общепрофессиональных дисциплин, специального и реабилитационного курса и практического обучения, распределен объем учебного

времени на учебную практику, консультации, экзамены. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся с ОВЗ (умственная отсталость) по рабочей профессии помощник повара без получения профессионального образования и повышения уровня образования.

Данный учебный план составлен с учетом психологических особенностей обучающихся и обеспечивает профессиональную подготовку и социальную адаптацию обучающихся. На основании учебного плана образовательное учреждение разрабатывает и утверждает рабочие программы по всем дисциплинам и практике.

Учебный план состоит из одного раздела: обязательное обучение, в рамках учебной недели. Длительность учебной недели составляет 36 часов, не включая часы, отведенные на индивидуальные консультации. Обязательное обучение подразделяется на цикл социальной адаптации и профессиональную подготовку. Профессиональная подготовка формируется по конкретной профессии и включает в себя общепрофессиональные дисциплины и специальный курс с производственным обучением. Производственное обучение включает в себя два вида практик: учебную, которая проводится, рассредоточено – по два дня в неделю, и производственную, которая проводится концентрированно на профильных предприятиях отрасли. Во время проведения учебной практики и уроков информатики группа делится на подгруппы (не более 6 человек). Занятия по физической культуре проводятся 2 раза в неделю согласно письма Минобрнауки РФ № 19-255 от 13 октября 2011 года (с изменениями 5 июля 2012 г.) «О направлении рекомендаций по совершенствованию преподавания физической культуры в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях». Продолжительность учебных занятий-40 минут. Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 36 часов в неделю. В субботу для обучающихся проводятся индивидуальные консультации.

Продолжительность обучения составляет 93 недели, в том числе:

1 курс – 51 неделя

- теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия - 34 недели по 3 дня в неделю
- учебная практика – 34 недели по 2 дня в неделю
- производственная практика – 4 недели
- каникулы – 12 недель.

2 курс – 42 недели

– теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия - 34 недели по 3 дня в неделю

- учебная практика – 34 недели по 2 дня в неделю

- производственная практика – 4 недели

- каникулы – 3 недели

Методы текущего контроля – устные, письменные, самоконтроль, тестовые. Форма проведения промежуточной аттестации по циклу социальной адаптации, общепрофессиональным дисциплинам и специальным курсам - зачет и дифференцированный зачет.

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.

Промежуточная аттестация проводится в конце учебного года после изучения каждого курса.

Форма проведения итоговой аттестации – квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для 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. 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 привлекаются представители работодателей, их объединений.

В учебном плане предусматриваются индивидуальные консультации – 1 курс - 1 час в неделю; 2 курс – 2 часа в неделю. Количество консультаций по отдельным дисциплинам определяется образовательным учреждением и включается в расписание занятий.

Рабочий учебный план составлен с учетом требований стандарта профессионального обучения согласно Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"(Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)по профессии Помощник повара для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования с учетом психологических особенностей обучающихся, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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)

Согласовано: зам. директора по ПО

Составил: заместитель директора по ПО

Н.В.Попова