



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН (АДАПТИРОВАННЫЙ)
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ИЗ ЧИСЛА
ВЫПУСКНИКОВ СПЕЦИАЛЬНОЙ (КОРРЕКЦИОННОЙ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ (VIII вида)**

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский техникум промышленного сервиса»**

г. Красноярск

Профессия: 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: Кухонный рабочий 2 - 3 разряд

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

Форма обучения: очное обучение

| Уборка производственных помещений, инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов | | Эк/1 Э/4ДЗ | 1100 | 35 | 1065 | 81 | 984 | 300 | 555 | 0 | 210 |
|---|---|------------|------|-----|-------|--------------------|------|-----|-----|-----|-----|
| ПМ.01 | Уборка производственных помещений, инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов | Эк/1 Э/4ДЗ | 1100 | 35 | 1065 | 81 | 984 | 300 | 555 | 0 | 210 |
| МДК.01.0 | Технология уборки производственных помещений | ДЗ | 56 | 11 | 45 | 25 | 20 | 45 | 0 | 0 | 0 |
| 1 | Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды | ДЗ | 64 | 13 | 51 | 31 | 20 | 51 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.0 | Технология подготовки столовой посуды и приборов | Э | 56 | 11 | 45 | 25 | 20 | 0 | 45 | 0 | 0 |
| 3 | | Э, ДЗ | 474 | | 474 | | 474 | 204 | 270 | 0 | 0 |
| УП.01 | | Э, ДЗ | 450 | | 450 | | 450 | 0 | 240 | 0 | 210 |
| ПП.01 | Варягиная часть | | | | 0 | | | | | | |
| ПМ.02 | Первичная обработка сыра | Эк/1Э/3ДЗ | 656 | 35 | 621 | 89 | 532 | 0 | 0 | 289 | 332 |
| МДК.02.0 | Технология первичной обработки сыра | Э, Э | 83 | 17 | 66 | 34 | 32 | 0 | 0 | 34 | 32 |
| 1 | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.0 | Механическая кулинтарная обработка продуктов | Э, ДЗ | 94 | 19 | 75 | 55 | 20 | 0 | 0 | 51 | 24 |
| 2 | | Э, ДЗ | 300 | | 300 | | 300 | 0 | 0 | 204 | 96 |
| УП.02 | | ДЗ | 180 | | 180 | | 180 | 0 | 0 | 0 | 180 |
| ПП.02 | | | | | | | | | | | |
| | Всего | | 2567 | 233 | 2334 | 572 | 1762 | 504 | 690 | 510 | 630 |
| ИА | Итоговая аттестация | | | | | | | | | | 30 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | Консультации 4 часа на 1 человека в год | | | | | | | | | | |
| | Итоговая аттестация | | | | Всего | | | | | | |
| | Выпускная квалификационная работа | | | | | | | | | | |
| | | | | | | дисциплины и МДК | | 300 | 180 | 255 | 120 |
| | | | | | | учебной практики | | 204 | 270 | 204 | 96 |
| | | | | | | производст. практи | | 0 | 240 | 0 | 390 |
| | | | | | | экзаменов | | 0 | 2 | 0 | 3 |
| | | | | | | дифф. зачетов | | 3 | 5 | 2 | 7 |
| | | | | | | зачетов | | 1 | 1 | 1 | 0 |

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Курс | Сентябрь | Октябрь | Ноябрь | Декабрь | Январь | Февраль | Март | Апрель | Май | Июнь | Июль | Август |
|------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|-------|--------|------|------|------|--------|
| 1 | ТТТТ | ТТТТТ | ТТТТ | ТТТТ | КК | ТТТ | ТТТТТ | ТТТТ | ПППП | ПППП | ККК | КККК |
| | ПППП | ППППП | ПППП | ПППП | ППП | ПППП | ППППП | ПППП | | | | |
| 2 | ТТТТ | ТТТТТ | ТТТТ | ТТТТ | КК | ТТТ | ТЭРРР | РРРР | РРРР | РРЭА | | |
| | ПППП | ППППП | ПППП | ПППП | ППП | ПППП | П | | | | | |

Т – теоретическое обучение

П – производственное обучение (в учебных мастерских)

К – каникулы

Э – экзамены

Р – производственная практика на предприятии

А – итоговая аттестация

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В ЧАСАХ/В НЕДЕЛЯХ)

| Курс | Теоретическое обучение | Производственное обучение | Производственная практика | Промежуточная аттестация (экзамены) | Итоговая аттестация | итого недель | Каникулы | Всего недель |
|-------|------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------|---------------------|--------------|----------|--------------|
| 1 | 480/16,0 | 474/15,8 | 240/8,0 | 36/1,2 | - | 41 | 11 | 52 |
| 2 | 450/15,0 | 300/10,0 | 390/13 | 60/2,0 | 30/1,0 | 41 | 2 | 43 |
| Итого | 930/31 | 774/25,8 | 630/21 | 96/3,2 | 30/1,0 | 82 | 13 | 95 |

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

| <u>КАБИНЕТЫ:</u> | <u>МАСТЕРСКИЕ:</u> | <u>ЛАБОРАТОРИИ:</u> | <u>СПОРТИВНЫЕ СООРУЖЕНИЯ:</u> | <u>КУЛЬТУРНО- БЫТОВЫЕ СООРУЖЕНИЯ:</u> |
|---|---------------------------|--|-----------------------------------|---|
| Право | Учебный кулинарный цех | Основы товароведения пищевых продуктов | Спортивный зал | Актовый зал |
| Социально-экономические дисциплины | | | Тренажерный зал | Библиотека с выходом в Интернет |
| Безопасность жизнедеятельности | | | | Читальный зал |
| Основы товароведения пищевых продуктов | | | | Тип |
| Оборудование предприятий общественного питания | | | | |
| Основы физиологии, санитарии и гигиены | | | | |
| Технология первичной обработки сырья (механическая кулинарная обработка продуктов) | | | | |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ (АДАПТИРОВАННОМУ)

1. Учебный план разработан в соответствии с соответствием с Общероссийским классификатором профессий рабочих и должностей служащих (ОК 016-94), тарифно-квалификационными характеристиками, профессиональными стандартом индустрии питания, утвержденным Федерацией рестораторов и отельеров от 03.09.2007г. протокол №5 и требованиями работодателей регионального рынка труда.
Учебный план предназначен для подготовки квалифицированных рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья VIII вида по профессии 13249 Кухонный рабочий. Учебный план включает в себя: график учебного процесса, сводную таблицу распределения учебного времени (в неделях), перечень и объем учебных циклов и дисциплин.
2. Срок обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий составляет 1 год 10 месяцев.
3. В соответствии с Уставом и правилами внутреннего распорядка техникума начало учебного года – 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.
4. Учебная нагрузка обучающихся в неделю составляет на 1 и 2 курсах - 30 часов в период теоретического обучения и учебной практики в мастерских техникума и 30 часов в неделю в период производственной практики на предприятии.
5. Структура учебного года:
продолжительность учебного года на 1 курсе — 52 недели, на 2 курсе – 43 недели, итого 95 недель. В том числе 1 полугодие – 16,8 недель теоретического обучения и учебной практики расщелоточно, 0,2 экзамен, зимние каникулы – 2 недели, 2 полугодие - 24 недели, в том числе 1 неделя – экзамен, 8 недель – теоретическое и производственное обучение расщелоточно; 13 недель - производственная практика на предприятии, 1 неделя – экзамен, 1 неделя - ИА.
6. Обучение в 1 семестре 1 курса предполагает освоение обучающимися базовых теоретических знаний и формирование первоначальных профессиональных умений и навыков по профессии 13249 Кухонный рабочий, во 2 семестре – более углубленную специализацию. На 3 и 4 семестрах обучающиеся осваивают профессиональные компетенции по первичной обработке сырья и механической кулинарной обработке продуктов.
7. Промежуточная аттестация – это установление уровня достижения результатов освоения учебных курсов, дисциплин (модулей), предусмотренных образовательной программой. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:
 - экзамен по отдельной учебной дисциплине или МДК;
 - дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине, учебной и производственной практике;
 - экзамен (квалификационный) по модулю.
8. Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам и МДК профессиональных модулей, итоговые экзамены по профессиональным модулям проводятся непосредственно после их завершения. Выбор формы проведения промежуточной аттестации определяется учебным планом. Дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на изучение учебной дисциплины. В рамках одной календарной недели проводится не более 2 экзаменов, предусматривается не менее 2 дней между ними на самостоятельную подготовку к экзаменам и на

проведение консультаций. Если по учебной дисциплине, МДК не предусмотрен дифференцированный зачет или экзамен, то оценка выставляется на основании текущего учета успеваемости.

9. После завершения обучения по профессиональному модулю проводится итоговый квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

10. Производственная практика проводится на предприятиях и составляет 630 часов (21 неделя). Программа производственной практики согласовывается предприятием.

11. Форма итоговой аттестации выбирается в соответствии с Положением об итоговой аттестации – квалификационный экзамен – и отражается в Программе итоговой аттестации. Квалификационный экзамен проводится 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 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.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

12. Программа итоговой аттестации разрабатывается методической комиссией, согласовывается работодателем и утверждается директором. Программа итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

13. В учебный план включены адаптивные учебные дисциплины «Этика и психология общения», «Социальная психология», «Технология поиска работы», «Право», знания которых необходимы для формирования общих компетентностей обучающихся, способствующих успешной адаптации и социализации на рынке труда.

14. По дисциплине «Физическая культура (адаптивная)» предусмотрены часы самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для обучающихся с ОВЗ (выпускников коррекционных школ VIII вида) разработана и реализуется программа по адаптивной физической культуре. Средства, используемые при реализации программы: физические упражнения, корригирующие упражнения, коррипционные подвижные игры, элементы спортивных игр, наглядные средства обучения, материально-технические средства адаптивной физической культуры (спортивные тренажеры, спортивный инвентарь), комплексы упражнений, направленные на профплатику профессиональных заболеваний. Методы организации обучающихся на уроке - фронтальный, поточный, индивидуальный. На уроках адаптивной физической культуры используются упражнения, объединенные в следующие группы:

- упражнения, связанные с перемещением тела в пространстве: ходьба, прыжки, ползание;
- объединяющие упражнения:

а) без предметов;

б) с предметами (флажками, гимнастическими палками, обручами и др.);

в) на снарядах (гимнастической стенке, гимнастической скамейке, лестнице, тренажерах);

- упражнения на развитие силы, быстроты, выносливости, гибкости, ловкости;
- упражнения на развитие и коррекцию координационных способностей: согласованности движений рук, ног, головы, туловища; согласованности движений с дыханием, ориентировки в пространстве, равновесия, дифференцировки усилий, времени и пространства, ритмичности движений, расслабления;
- упражнения на коррекцию осанки, сводов стопы, телосложения, укрепления мышц спины, живота, рук и плечевого пояса, ног;
- упражнения на развитие мелкой моторики кистей и пальцев рук.

• Рассмотрен на заседании НМС

• Зам. директора по НМР

 Н.И. Степанова

• « 20 » _____ 2018г.

Согласовано:

Зам. директора по УПР

« 20 »  И.А. Крыкова
20 18г.

Зам. директора по УР

 Т.А.Г. Ордиенко

« 20 » _____ 20 18г.