УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж»
_____ З.М.Бикмухаметов
«___» _____ 2024 год.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Сабинский аграрный колледж»
для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
16675 Повар

Квалификация: 16675 повар 2 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 1 год и 10 мес.
на базе основной общеобразовательной программы
коррекционно-развивающей направленности VIII вида

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	28	13		-	-	11	52
II курс	11,6	17,4	10	1	1	2	43
Итого	39,6	30,4	10	1	1	13	95

График учебного процесса

Курсы	Сентябрь				29-IX – 5-	Октябрь			27-X – 2-	Ноябрь				Декабрь				29-XII – 4-	Январь			26-I – 1-II	Февраль			23-II – 1-	Март				30-III – 5-IV	Апрель			27-IV – 3-	Май				Июнь				29-VI – 5-VII	Июль			27-VII – 2-VIII	Август			
	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		2 8	9 17	18 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 31
1					17													К	К				24																				К	К	К	К	К	К	К	К	К
2										17								К	К						12							П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г									

Обозначения: Теоретическое обучение; Учебная практика; Производственная практика; Военные сборы; Промежуточная аттестация; Государственная итоговая аттестация; Каникулы

Т	у	п	в	э	г	к	

2. План учебного процесса для подготовки по профессии 16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
				Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		
					Всего занятий	В т.ч.		1 сем	2 сем	3сем	4 сем	
						Лекции	Лаб.и практические занятия	17 недель	24 недели	17 недель	12 недель	10 недель
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	
АЦ.00	***Адаптационный цикл***	**0\4\0**	***420***	***140***	***280***	***190***	***90***	***85***	***120***	***51***	***24***	
АЦ.01	История	ДЗ	61	20	41	*41*		17(1)	24 (1)			
АЦ.02	Математика	ДЗ	87	29	58	*8*	*50*	17(1)	24 (1)	17 (1)		
АЦ.03	Русский язык и литература	ДЗ	87	29	58	*58*		17(1)	24(1)	17(1)		
АЦ.04	География	ДЗ	61	20	41	*41*		17(1)	24(1)			
АЦ.05	Основы экологии	ДЗ	36	12	24	*10*	*14*				24 (2)	
АЦ.06	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	87	29	58	*32*	*26*	17 (1)	24 (1)	17 (1)		
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***	**1\3\0**	***648***	***216***	***432***	***170***	***262***	**153**	**192**	***51***	***36***	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	61	20	41	*17*	*24*	17 (1)	24 (1)			
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	41	17	34	*14*	*20*	34 (2)				
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	123	41	82	*32*	*50*	17(1)	48(2)	17(1)		
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	ДЗ	147	48	99	*39*	*60*	34(2)	48(2)	17		
ОП.05	Охрана труда	З	61	20	41	*17*	*24*	17(1)	24(1)			
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	З	87	29	58	*24*	*34*	34(2)	24(1)			

ОП.07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	61	20	41	*17*	*24*		24(1)	17(1)		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	18	36	*10*	*26*				36 (3)	
ПП.00	***Профессиональный цикл***	0\4\1	**2928**	**168**	**1548**	**136**	**1412**	**238**	**360**	**374**	**276**	**300**
ПМ.00	Профессиональные модули	*0\4\1*	**2928**	***168***	***1548***	***136***	***1412***	***238***	***360***	***374***	*276*	*300*
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы**	Э	*2928*	*168*	***1548***	*136*	*1412*	*238*	*360*	*374*	*576*	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	312	104	208	*84*	*124*	136 (8)	72 (3)			
МДК.01.02	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	102	34	68	28	40			68(4)		
МДК.01.03	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	90	30	60	24	36				60 (5)	
	Учебная практика	ДЗ	912		912		912	102 (6)	288 (12)	306 (18)	216 (18)	
	Производственная практика	ДЗ	300		300		300					300 (30)
ФК.00	***Физическая культура***	***3***	***210***	***70***	***140***	***0***	***140***	***34 (2)***	***48 (2)***	***34 (2)***	**24 (2)**	
	Всего	**2\12\1**	**2994**	**594**	**2400**	**496**	**1904**	**510**	**720**	**510**	**360**	**300**

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 часов)
Итоговая аттестация:
выполнение выпускной квалификационной практической работы – 1 неделя

Всего						
	Дисциплин и МДК	408	432	204	144	
	Учебной практики	102	288	306	216	
	Производственной практики	0	0	0		300
	Экзаменов	0	0	0	1	
	Дифференцированных зачётов	0	7	8	5	
	Зачётов	0	0	0	1	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы;
2	история
3	математика
4	география
5	основы экологии
6	социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
7	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1.	Оборудование и организация рабочего места
2.	микробиологии, санитарии и гигиены;
3.	контроля качества продукции и услуг общественного питания.
	Учебный кулинарный цех.
	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	место для стрельбы.
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал

4. Пояснительная записка

Учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Сабинский аграрный колледж» является составной частью *адаптированной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки* по профессии 16675 Повар, квалификация повар 2 разряда предназначен для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида (обучение детей с отклонениями в интеллектуальном развитии).

В разработке учебного плана были использованы следующие нормативно- методические документы:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.
2. Приказ Минобразования и науки России от 02.07.2013г. № 313 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
3. Письмо Минобразования и науки РФ № 06-281 от 18.03.2014г. «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса».
4. Письмо Минобразования и науки РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-443 от 22.04.2015г. «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования».
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск №46 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 03.07.2002 N 47.
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01«Повар, кондитер".
7. Комплект учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Допущено Министерством образования РФ в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих. (Протокол № 9 от 22.05.2003г.).

8. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. N 292 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения".

Учебный план основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья определяет следующие качественные и количественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Получение профессии 16675 «Повар» осуществляется на базе основной общеобразовательной программы коррекционно-развивающей направленности VIII вида (обучение детей с отклонениями в интеллектуальном развитии)без получения обучающимися среднего общего образования.

Учебный план состоит из трёх **циклов:**

1. Адаптационный цикл (История родного края; Математика; Русский язык и литература, География, Основы экологии; Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний).
2. Общепрофессиональный цикл (Основы микробиологии, санитарии и гигиены, Физиология питания, Товароведение продовольственных товаров, Оборудование и организация рабочего места, Охрана труда, Физическая культура, Безопасность жизнедеятельности;).
3. Профессиональный цикл (Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы»).

Организация учебного процесса и режим занятий:

- продолжительность учебной недели – шестидневная;

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 30 академических часов в неделю;
- занятия могут группироваться попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.
- по дисциплине «Физическая культура», в рамках освоения программы среднего общего образования предусматривается еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Консультации обучающихся групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным заместителем директора по учебной работе.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика по модулю проводится рассредоточено, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующего направления.

Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на рабочих местах учебных мастерских техникума или предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:
- тестовых заданий;
- практических занятий;
- контрольных работ (по дисциплинам);
- деловых игр (по дисциплинам и МДК);
- других формах, предусмотренных локальными актами ОУ.

Промежуточная аттестация проводится в двух формах:
- в форме экзамена;
- в форме зачета или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или учебной дисциплины. Формой сдачи экзамена может быть: защита рефератов, представление портфолио достижений обучающегося, выполнение практической работы.

Итоговая аттестация проводится по окончанию освоения основной программы профессионального обучения (программы профессиональной подготовки по профессии «Повар») и включает в себя:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Если аттестуемый на начальный разряд (второй) при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше. По завершению обучения выпускникам выдается свидетельство.

Учебный план рассмотрен на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от «26» августа 2024 г.

Учебный план согласован с работодателями

Утвержден приказом директора № 2а от « 27 » августа 2024г.

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено
печатью _____ (9) листов
Директор

_____ З.М. Бикмухаметов