

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»
(ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»)

СОГЛАСОВАНО
С РАБОТОДАТЕЛЕМ

«_____» _____ 2023г

УТВЕРЖДЁН

Распоряжением директора ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»
№91-рс «09»июня 2023г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 - 2-3 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. 2023 год

Вид деятельности: Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

Пояснительная записка

Учебный план представляет собой документ, в котором отражена структура учебного года, распределен объем учебного времени на производственную практику, дифференцированные зачеты и экзамены. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся с ОВЗ по рабочей профессии «Повар» на 2- 3 разряд без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

Учебный план профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработан ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий» на основе профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 113н от 09.03.2022), постановления Минтруда России № 30 от 05.03.2004 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2023 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 аудиторной нагрузки 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 3 дня в неделю. Учебная практика в 3 семестре проводится 2 раза в неделю, в 4 семестре- 3 раза в неделю.

Учебный процесс организован следующим образом:

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин следующих циклов:

Общие образовательные дисциплины

Общепрофессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

Адаптационный учебный цикл

Факультативные занятия "Здоровье и окружающая среда".

Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: «Социальная адаптация», «Этика и психология общения».

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) помимо основного расписания в объёме 120 часов (по 60 часов на учебный год)..

Профессиональный цикл.

Профессиональный цикл представлен модулем ПМ.01 « Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов»

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 общих и общепрофессиональных дисциплин.

При освоении обучающимися профессионального модуля проводятся практическая подготовка , которая состоит из учебной практики и производственной практики. Учебная практика проводится рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

После прохождения учебной практики на 2 курсе 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).

Промежуточная аттестация.

Для проведения промежуточной аттестации разрабатываются контрольно-измерительные материалы, которые разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании методической комиссии и доводятся до сведения обучающихся. Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции обучающихся. Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса. 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 в форме экзаменов проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Государственная итоговая аттестация.

В четвертом семестре предусмотрена государственная 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». На проведение государственной 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 завершении 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.

Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.). Текущая аттестация учащихся оценивается на основе 5 – балльной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся, оценка «2» не используется для мотивации обучающихся.

Распределение учебной нагрузки.

Количество часов в неделю: 30 час

З Ы№ п/п	Циклы, курсы, дисциплины	Форма аттестации по курсам	Общее количеств о часов	Пра кти ческ ие заня тия	1 курс				2 курс					
					семестр				семестр					
					1	2		Всего часов за курс	3	4			Всего часов за курс	
						17 н	23 н			1н	17 н	12н		1 н
1	2	3	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОУП	Общие учебные предметы		298	57	68	92		160	90	48				138
ОУП.01	Математика в профессии	контрольная работа	40	25	17	23		40						0
ОУП.02	История России	контрольная работа	40	0	17	23		40						0
ОУП.03	Введение в информатику	контрольная работа	40	26				0	28	12				40
ОУП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	контрольная работа	40	6				0	28	12				40
ОУП.05	Физическая культура	зачёт	138	104	34	46		80	34	24				58
ОП	Общепрофессиональ ный учебный цикл		242	67	35	87		122	91	29				120
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	контрольная работа	23	4				0	16	7				23
ОП.02.	Оборудование предприятий общественного питания	экзамен	63	16	17	46		63						0
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	дифф.зачёт	59	20	18	41		59						0
ОП.04	Основы правоведения	контрольная	23	4				0	23					23

		работа											
ОП.05	Экологические основы природопользования	контрольная работа	34	0				0	22	12			34
ОП.06	Сервировка стола	контрольная работа	40	23				40	30	10			40
ПМ.00	Профессиональные модули	Э(К)											
ПМ.01.	Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов		1784	212	384	511		895	306	283		300	889
МДК.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	экзамен	344	212	78	97		175	102	67			169
УП.	Учебная практика		1140		306	414		720	204	216			420
ПП.	Производственная практика		300					0				300	300
АД.00	Адаптационный цикл		46	12	23			0	23				23
АД.01	Социальная адаптация		23	8				0	23				23
АД.02	Этика и психология общения		23	4	23			23					0
Итого количество часов на обязательное обучение			2370		510	690		1200	510	360		300	1170
Часов в неделю					30	30			30	30		30	
Групповые и индивидуальные консультации			120		30	30		60	30	30			60
Экзамен			12					6					6
Квалификационный экзамен			12									12	12
ФК	"Здоровье и окружающая среда"		52						34	18			52
Итого количество часов на обучение			2566					1266					1300

Распределение консультаций по дисциплинам и курсам

№ п/п	Циклы, курсы, дисциплины	Общее количество часов	1 курс				2 курс		Всего часов за курс
			семестр			семестр			
			1	2		Всего часов за курс	3	4	
			17 н	23 н	1н		17 н	12н	
1	2	5	6	7	8	9	10	11	15
ОУП.01	Математика в профессии	4	2	2		4			0
ОУП.02	История России	4	2	2		4			0
ОУП.03	Введение в информатику	4				0	2	2	4
ОУП.04	Основы безопасности жизнедеятельности	4				0	2	2	4
ОУП.05	Физическая культура	8	2	2		4	2	2	4
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	4				0	2	2	4
ОП.02.	Оборудование предприятий общественного питания	20	10	10		20			0
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8	4	4		8			0
ОП.04	Основы правоведения	4				0	4		4
ОП.05	Экологические основы природопользования	4	8			0	2	2	4

МДК.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов	56	10	10		20	16	20	36
	Групповые и индивидуальные консультации	120	30	30		60	30	30	60

Согласовано:

Председатель ЦМК общеобразовательных дисциплин _____

Председатель ЦМК спецдисциплин _____

Зам. директора по УПР _____

Зам. директора по УР _____