

СОГЛАСОВАНО:

Замдиректора по УПР

Р.А. Менжитский

И.о.замдиректора по УР

О.А. Рейнгардт

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

К.С. Коноваленко

10 сентября 2023 г.

Канский техникум ОТ и СХ

Учебный план

адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкой степени умственной отсталости) по профессии 13249 Кухонный рабочий

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

Квалификация: кухонный рабочий 2 разряда

1. График учебного процесса

1 курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				
	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т	4т
2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п	2п
3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т
3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п

1 курс	Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Всего
	К	К	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	3т	Э	
К	К	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	3п	Э	42	
К	К	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	2т	Э	42	
К	К	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	4п	Э/Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р/Э	42	

Обозначения: Т – теоретическое обучение, П – учебная практика, Р - производственная практика, Э - экзамены, К – каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени

	Теоретическое обучение		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Промежуточная и итоговая аттестации		Всего учебных недель
	Неделя	Часов	Неделя	Часов	Неделя	Часов	Неделя	Часов	Неделя	Часов	
1к	22,3	804	16,7	600	-	-	1	36			40
2к	12,2	438	15,8	570	11	396			1	36	40

3. План учебного процесса

№ п/п	Циклы, курсы, дисциплины	Зачеты/диф. зачеты	Экзамены	Всего	ЛПЗ	1 курс		Всего	2 курс			Всего
						17	22		17	11	11	
ОУД.00	Общеобразовательная подготовка	Зз/бдз		566	338	187	154	341	170	55	0	225
	<i>Гуманитарный цикл</i>			476	309	153	132	285	136	55	0	191
ОУД. 01	Русский язык и культура речи	1		34	9	34		34				0
ОУД. 02	История родного края	2		56	10	34	22	56				0
ОУД. 03	Основы правоведения	4		28	5			0	17	11		28
ОУД. 04	Физическая культура	1з,2з,3з,4дз		268	260	68	88	156	68	44		112
ОУД. 05	Профилактика терроризма и экстремизма	3		34	8			0	34			34
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	3		56	17	17	22	39	17			17
	<i>Естественнонаучный цикл</i>	2дз		90	29	34	22	56	34	0	0	34
ОУД. 07	Математика в профессии	2		39	15	17	22	39				0
ОУД.08	Основы компьютерной грамотности	1		17	11	17		17				0
ОУД. 09	Основы экологии	3		34	3			0	34			34
	<i>Адаптационный цикл</i>	4дз		139	62	17	66	83	34	22	0	56
АД.01	Основы психологии общения	4		28	12			0	17	11		28
АД.02	Коммуникативный практикум	2		39	29	17	22	39				0
АД.03	Эффективное поведение на рынке труда	4		28	3			0	17	11		28
АД.04	Финансовая азбука	2		44	18		44	44				0
ПП.00	Профессиональная подготовка			2103	131	408	572	980	408	319	396	1123
ОП.00	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	5дз		257	49	102	88	190	34	33	0	67
ОП. 01	Производственная санитария и гигиена	2		39	15	17	22	39				0
ОП. 02	Организация предприятий общественного питания	2		78	22	34	44	78				0
ОП. 03	Товароведение продовольственных товаров	3		73	3	17	22	39	34			34
ОП. 04	Основы экономики	4		33	3			0		33		33
ОП. 05	Охрана труда	1		34	6	34		34				0
ПМ. 00	<i>Профессиональный цикл</i>	6дз	2э	1846	82	306	484	790	374	286	396	1056
ПМ. 01	Выполнение вспомогательных работ при производстве готовой продукции и полуфабрикатов			1846	82	306	484	790	374	286	396	1056
МДК 01.01	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	1		68	14	68		68				0
МДК 01.02	Технология вспомогательных работ при подготовке, транспортировке сырья и готовой продукции		2	122	36	34	88	122				0
МДК 01.03	Технология подготовки сырья и выполнения вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов		4	90	32			0	68	22		90
УП 01.	Учебная практика	1дз,2дз,3дз, 4дз		1170		204	396	600	306	264		570
ПП.01	Производственная практика	4		396				0			396	396
	Итого			2808	531	612	792	1404	612	396	396	1404
	Консультации (4 часа на каждого обучающегося)			60				30				30
	Экзамены			36				18				18
	Всего			2904	531	612	792	1452	612	396	396	1452

Перечень лабораторий, кабинетов и мастерских

№ п/п	Наименование кабинетов	Наименование учебных мастерских
1.	Кабинет специальной технологии	Учебно-производственная мастерская по профессии Кухонный рабочий

5. Пояснения к учебному плану по профессии 13249 Кухонный рабочий

5.1. Учебный план разработан на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 г., Примерного регионального перечня профессий, рекомендуемый для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденному приказом № 133 04/2 от 16.06.2012 г. Министерства образования и науки Красноярского края. Срок обучения – 1 год, 10 месяцев.

5.2. График учебного процесса рассчитан на 94 недели. Объем обязательных аудиторных занятий в период теоретического обучения и учебной практики в мастерских составляет 36 часов в неделю, 6 часов в день. Во время производственной практики недельная нагрузка обучающихся также составляет 36 часов в неделю, 6 часов в день

5.3. Реализация программы обучения осуществляется из расчета:

а) теоретическое обучение и учебная практика – 67 недель; б) производственная практика – 11 недель; г) каникулы – 14 недель; д) промежуточная аттестация – 2 недели, экзамены – 1 неделя.


Теоретическое обучение и учебная практика проводятся в кабинете специальной технологии и учебно-производственной мастерской техникума, где имеется необходимое оборудование, учебная литература и наглядные пособия по профессии. В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по охране труда.

5.4. Время и формы консультации (групповые, индивидуальные) предусматриваются в объеме 36 часов на весь период обучения. На проведение экзаменов предусмотрено 36 часов учебного времени.

5.5. Промежуточная аттестация осуществляется в виде зачетов (дифференцированных зачетов) и экзаменов в устной или письменной форме (билеты, тестирование, или другие формы по решению МК). Текущий контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется при проведении контрольных, лабораторных, практических работ, по учебной практике - на каждом занятии, по результатам выполненной работы. По окончании программы учебной практики проводится проверочная работа.

5.6. Обучение по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

5.7. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство установленного образца.

Рассмотрено на заседании
Методической комиссии
№ 9 от 25.06. 2021 г.
Председатель комиссии
 Т.И. Хайлова