

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-
политехнического колледжа

_____ А.В. Дмитриев

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки
по профессии «Кухонный рабочий»
ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа

Базовое образование – выпускники специальных (коррекционных) образовательных учреждений
Код и уровень квалификации по ОК 016-94 - 13249
1. кухонный рабочий – 2 разряд

Срок обучения 1 год 10 месяцев. Форма обучения – очная.

Пояснительная записка

Рабочий учебный план разработан на основании:

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438;
- модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, утвержденной приказом Министерства образования РФ от 21.10.94 г. №407;
- письма Министерства образования РФ «Об особенностях организации НПО для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» от 30.11.1999г. №27/777-6;
- Положения об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения, утвержденного Постановлением Министерства труда и социального развития РФ и Министерства образования РФ от 13.01.2000г. №3/1;
- Перечня профессий профессиональной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 29.10.2001г. №3477;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г. №2 для ОУ НПО;
- методических рекомендаций о деятельности X-XII классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой Министерства образования РФ от 19 июня 2003 г. N 27/2932-6.

Общее количество часов - 2620, в том числе

- общеразвивающие (коррекционные) предметы (18%) - 476 часов,
- профессиональная подготовка (82%)- 2050 часов,
- консультации – 70 часов (1 час в неделю),
- экзамены – 24 часа.

Обязательная недельная нагрузка – 32 часа, на производственной практике – 35 часов.

Общеразвивающие (коррекционные) предметы в основном включают в себя дисциплины, направленные на освоение профессии и социальную адаптацию обучающихся.

В данный курс входят такие предметы: русский язык, математика, эффективное поведение на рынке труда, социальная адаптация.

С целью укрепления здоровья, физического развития и повышения работоспособности обучающихся введен предмет физическая культура (2 часа в неделю).

Успеваемость по общеразвивающим (коррекционным) предметам определяется отношением обучающегося к занятиям, степенью

сформированности умений и навыков с учетом индивидуальных возможностей.

Профессиональная подготовка по своему содержанию обеспечивает уровень квалификации по профессии «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Для отбора содержания предметов профессиональной подготовки были использованы квалификационные характеристики рабочего по профессиям «Повар», «Кухонный рабочий». Содержание программы профессиональной подготовки обучающиеся осваивают на следующих уровнях: 1- узнавание изученных ранее объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой (с подсказкой); 2- самостоятельное выполнение по памяти типового действия.

По окончании изучения предмета «Кулинария» проводится экзамен в форме собеседования.

Итоговая аттестация по остальным предметам проводится по итогам текущей успеваемости.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией с последующей выдачей документа государственного образца - свидетельства об уровне квалификации. Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационной характеристики и собеседование по предметам профессионального цикла «Оборудование предприятий общественного питания», «Кулинария».

Для профессиональной подготовки имеются: кабинет по кулинарии и лаборатория поваров.

№ п/п	Региональный компонент	Училищный компонент	Экзамены (зачеты)	Всего к-во часов	В том числе ЛПЗ	Распределение по курсам, полугодиям, неделям								Итого за 2 курс
						1-ый курс			Итого за 1 курс	2-ой курс				
						полугодия				полугодия				
						1	2			1	2			
						Кол-во недель			Кол-во недель					
7	10	23	7	10	12	10								
1	Общеразвивающие (коррекционные) предметы			476										
1.1.	Русский язык			80		2	2	2	80					
1.2	Математика			80		2	2	2	80					
1.3	Физическая культура			140	130	2	2	2	78	3	2	2		62
1.4	Эффективное поведение на рынке труда			60	23					2	3	2		60
1.5	Социальная адаптация			116	70			2	40	3	2	3		76
2	Профессиональная подготовка			2010										
2.1	Охрана труда			58		2	1	2	58					
2.2	Техническое оснащение предприятий общественного питания			70		2	2	2	70					
2.3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			56		2	3		40	1	1			16
2.4	Товароведение пищевых продуктов			46							1	3		46
2.5	Организация производства предприятий общественного питания			70						3	3	2		70
2.6	Кулинария	Э		130		2	2	2	76	2	2	2		54
2.7	Учебная практика			1230		18	18	18	714	18	18	18	Э	516
2.8	Производственная практика	КЭ2		350									35	350
	Недельная нагрузка					32	32	32		32	32	32	35	
3	Экзамены			24										24
4	Консультации			70		1	1	1	40	1	1	1		30

ИТОГО				2580					1276					1304

Зам.директора по УПР:

Е.В. Веселова