

Утверждаю

Директор Государственного
бюджетного профессионального
общеобразовательного учреждения
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

Е.С.Назарова

«26» мая 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

по профессии профессионального обучения 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: 13249 Кухонный рабочий, 2 разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения АОППО: 10 месяцев

Год начала подготовки по учебному плану: 2022 г.

Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации АОППО

Учебный план адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения для лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 13249 Кухонный рабочий, 2 разряда Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» разработан на основе:

- Закона «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ,
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.10.2015 № 1224 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292»;
- письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N06-2412вн);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, Выпуск № 51 ЕТКС утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 (кухонный рабочий);
- Профессиональный стандарт Индустрии питания Том 1: [Справочник] Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., Приказ № 5 от 03.09. 2007 года «Об утверждении профессиональных стандартов»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего

профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»;
- Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн;
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся колледжа;
- Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна».

К освоению АОППО допускаются лица, имеющие (не имеющие) основное общее или среднее общее образование или получившие свидетельство об обучении или получившие справку об окончании общеобразовательной школы и заключение психолого - медико –педагогической комиссии (ПМПК) или заключение медико- социальной экспертизы (МСЭ).

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОППО) по профессии 13249 Кухонный рабочий предусматривает изучение следующих

учебных циклов:

общепрофессионального, профессионального;

разделов:

физическая культура, учебная практика (производственное обучение), производственная практика, промежуточная аттестация, государственная (итоговая) аттестация.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных и адаптационных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится рассредоточенная учебная практика (производственное обучение). Учебным планом предусмотрена концентрированная производственная практика на 1 курсе в

конце 2 семестра в размере 5 **недель**. Виды работ, выполняемые в процессе учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, приведены в соответствующих разделах профессиональных модулей.

Обязательная часть профессионального цикла АОППО по профессии 13249 Кухонный рабочий предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в количестве 42 часов, в период теоретического обучения (обязательной части циклов).

Дисциплина «Физическая культура» - 40 часов, входит в обязательную часть циклов АОППО.

В основу реализации АОП ПО положен модульно - компетентностный подход, за счёт практикоориентированности обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы во внеаудиторное время.

Разделы программ по каждому из профессиональных модулей способствуют развитию профессиональных компетенций. Исходя из особенностей построения структуры АОП ПО и логики последовательности освоения учебного материала.

Содержание тем разделов разрабатывалось, исходя из требований квалификационной характеристики и профессионального стандарта к знаниям, умениям, практическому опыту, изучение и освоение которых необходимо для безусловного формирования у выпускников профессиональных и общих компетенций. Для обеспечения соответствия профессиональных компетенций выпускников современному уровню, содержание тем разделов разрабатывалось с учётом результатов мониторинга развития предприятий питания.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Согласно учебного плана:

- **начало учебных занятий** - 01 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- **обязательная учебная нагрузка обучающихся** при освоении адаптированной образовательной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- **максимальный объем учебной нагрузки** составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению АОП ПО. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю;
- консультации** – 4 часа на человека в учебном году.

Формы проведения консультаций различны (групповые, индивидуальные, письменные, устные), определяются преподавателем и согласовываются цикловой комиссией ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна».

- **общая продолжительность каникул** составляет: 2 недели;
- **продолжительность учебной недели** - 36 академических часов в неделю и не более 6 часов в день учебной практики;
- **продолжительность занятий** - 45 мин;
- **текущий контроль знаний** осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, тестирования, самостоятельной работы, письменного и устного опроса;
- **промежуточная аттестация** в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки. Если день экзамена чередуется с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. В форме зачета - или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины;
- **государственная (итоговая) аттестация** на государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя;
- **виды практик:** учебная практика (производственное обучение) реализуется рассредоточено, производственная практика по профилю профессии, реализуется концентрированно. В ходе производственной практики обучающиеся закрепляют практические навыки, полученные на производственном обучении. По итогам производственной практики обучающиеся выполняют квалификационную работу по профессии.

Текущий контроль знаний осуществляется с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся в следующих формах: устный и письменные опросы, тестирование, контрольные работы, работа с карточками.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э). Экзамен проводится в день освобожденный от других форм учебной нагрузки. Форма промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Предусмотрено предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Формы и процедуры текущего контроля знаний обучающихся отражены в программах учебных дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсах. Зачеты и контрольные по учебным дисциплинам проводятся за счёт времени обязательной аудиторной нагрузки. Дифференцированные зачёты предусмотрено проводить по всем учебным дисциплинам общепрофессионального цикла, междисциплинарным курсам профессиональных модулей. Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется за счет фонда оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции- оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

1.3. Формирование вариативной части АОППО

Учитывая то, что программа нацелена на обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, возникла необходимость введения учебных дисциплин: «Психология личности и профессионального самоопределения», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», «Здоровье и окружающая среда». Основной целью изучения данных учебных дисциплин является повышение уровня коммуникации и социализации обучающихся с инвалидностью и лиц с ОВЗ.

С учётом мнения работодателей, обусловленного потребностью в рабочих кадрах возникла необходимость в расширении профессиональных компетенций. Для этого введена учебная дисциплина «Адаптация на рынке труда», а так же расширяя профессиональные и общие компетенции введена учебная дисциплина «Охрана труда и техника безопасности».

В связи с этим, время отведенное стандартом на вариативную часть в количестве 144 часа распределена следующим образом:

- по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла в количестве 144 часа

- ОП.03 Психология личности и профессионального самоопределения- 32 часа
- ОП. 04 Охрана труда и техники безопасности – 10 часов
- ОП. 06 Безопасность жизнедеятельности - 6 часов;
- ОП. 08 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии- 32 часа,
- ОП. 09 Адаптация на рынке труда- 32 часа.

Учебная практика (производственное обучение) в объёме 504 часов (14 недель), входящей в состав профессиональных модулей ПМ.01 (108), ПМ. 02 (180), ПМ.03 (216) осуществляется рассредоточено в течение курса обучения.

Производственная практика в объёме 180 часов (5 недель), входящая в состав профессиональных модулей ПМ. 01 (48 часов), ПМ 02. (60 часа), ПМ.03 (72 часа) дифференцирована в разделах профессиональных модулей и осуществляется концентрировано в конце 2-го семестра 5 недель.

Порядок аттестации обучающихся

Программы учебных дисциплины профессионального и общепрофессионального циклов, изучаемые в 1 - м и 2-м семестрах предусматривают аттестацию в форме зачетов или дифференцированных зачетов. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), способствующий проверке сформированности компетенций и готовности к выполнению вида

профессиональной деятельности, определенных квалификационной характеристикой и профессиональным стандартом. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен/ не освоен**».

Промежуточная аттестация по МДК и учебным дисциплинам проводится в форме дифференцированных зачетов за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится:

- по ПМ 01. Уборка производственных помещений во 2 семестре;
- по ПМ 02. Подготовка производственного оборудования и инвентаря во 2 семестре.
- по ПМ.03. Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов) во 2 семестре.

1.4. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала, прохождения учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Государственная (итоговая) аттестация проходит в форме квалификационного экзамена, который включает в себя выпускную практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного профессиональным стандартом. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

На основании Порядка проведения государственной (итоговой) аттестации, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

ОП.00	Общепрофессиональный цикл			504	168	336	164	172	180	156
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		01,07 ДЗк	63	21	42	20	22	0	42
ОП.02.	Организация предприятий общественного питания		ДЗ	66	22	44	22	22	22	22
ОП.03.	Психология личности и профессионального самоопределения		ДЗ	48	16	32	16	16	16	16
ОП.04	Охрана труда и техники безопасности		ДЗ	63	21	42	20	22	20	22
ОП.05	Экономика организации	ДЗ		48	16	32	16	16	32	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		57	19	38	18	20	38	0
ОП.07	Основы физиологии питания		01,07 ДЗк	63	21	42	20	22	20	22
ОП.08	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ		48	16	32	16	16	32	0
ОП.09	Адаптация на рынке труда		ДЗ	48	16	32	16	16	0	32
П.00	Профессиональный цикл									
ПМ.00	Профессиональные модули			119 8	170	102 8	170	174	410	618
ПМ.01	Уборка производственных помещений		Э	284	42	242			90	152
МДК 01.01	Технология уборки производственных помещений		Э	128	42	86	42	44	42	44
УП 01	Учебная практика (производственное обучение)		1-2-3 ДЗк	108	0	108			48	60
ПП 01	Производственная практика		1-2ДЗк	48	0	48				48
ПМ.02	Подготовка производственного оборудования и инвентаря		Э	408	56	352			144	208
МДК.02.0 1	Технология подготовки производственного оборудования и инвентаря		Э	168	56	112	56	56	50	62
УП 02	Учебная практика (производственное обучение)		1-2-3 ДЗк	180	0	180			94	86
ПП 02	Производственная практика		1-2-3 ДЗк	60	0	60				60
ПМ 03	Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)			506	72	434			176	258

МДК 03.01	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)		Э	218	72	146	72	74	64	82
УП 03	Учебная практика (производственное обучение)		1-2-3 ДЗк	216	0	216			112	104
ПП 03	Производственная практика		1-2-3 ДЗк	72	0	72				72
ФК.00	Физическая культура	3	ДЗ	60	20	40	2	38	22	18
	всего			147 4	358	140 4			612	792
ПА.00	Промежуточная аттестация					36				36
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация					36				36
по ФГОС - 1404 часа						всего	дисциплин		180	156
Консультации: 4 часа на человека Учебная практика - п/о - 504 часа (14 нед.); производственная практика - 180 час. (5 нед.) = 19 недель государственная (итоговая) аттестация - 1 нед.							МДК		156	188
							учебной практики		254	250
							производственно й практики			180
							экзаменов			3
							диффер. зачетов		3	8
							зачетов		1	