Утверждаю

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Шкурко

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

адаптированной образовательной программы профессионального обучения

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым**

**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

по профессии профессионального обучения **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Квалификация: **Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения АОП ПО: 10 месяцев

Год начала подготовки по учебному плану: 2024г.

**Пояснительная записка**

 **1.1 Нормативная база реализации АОП ПО**

Учебный план адаптированной образовательной программы – программы профессионального обучения по профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 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 с изменениями и дополнениями,

- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 854 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29569)

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»,

* Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ № 1089 от 5 марта 2004 г. (с изменениями 7 июня 2017 г.);
* [Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_427153/);
* Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 3013 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;
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г №59 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО» СанПин 2.4.3.2554-09;
* 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;

- Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 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 оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн)

- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»; — Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

* Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»;
* Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся колледжа;
* Устав ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна».

К освоению АОП 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 (АОП ПО) по профессии **11695 Горничная** предусматривает изучение следующих

**учебных циклов:**

адаптационного,общепрофессионального, профессионального;

**разделов:**

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

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных 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 АОП ПО по профессии **12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в количестве 32 часов, в период теоретического обучения (обязательной части циклов).

Дисциплина «Физическая культура» - 80 часов, входит в обязательную часть циклов АОП ПО.

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, разделы расположены в том же порядке, в котором расположены профессиональные компетенции в требованиях ФГОС к результатам освоения ОПОП.

Содержание тем разделов разрабатывалось, исходя из требований ФГОС 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 легкой промышленности.

1. **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;
* **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 за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины. 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.

Формы и процедуры текущего контроля знаний обучающихся отражены в программах учебных дисциплин, профессиональных модулях 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. **Формирование вариативной части АОП ПО**

Учитывая то, что программа нацелена на обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, возникла необходимость введения учебной дисциплины «Социально-бытовое ориентирование». Основной целью изучения данной учебной дисциплины 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 введен МДК 03.01. «Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)», 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 адаптационного учебного цикла**

**-** АУД.01 Основы социально-правовых знаний

- АУД.02 Психология личности и профессионального самоопределения
- АУД.03 Социально-бытовое ориентирование
- АУД 04 Основы компьютерной грамотности

- АУД 05 Финансовая грамотность

**- по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла в количестве**

- ОП.01 Охрана труда и техники безопасности

- ОП.02 Безопасность жизнедеятельности

- ОП.03 Гигиена труда и производственная санитария

- ОП.04 Организация предприятий общественного питания

- ОП.05 Основы физиологии питания

- ОП.06 Товароведение пищевых продуктов

 - **по междисциплинарным курсам в количестве**

**-** МДК 01.01

- МДК 02.01

- МДК 03.01

Учебная практика (производственное обучение) в объёме 468 часов (13 недель), входящей в состав профессиональных модулей ПМ.01 (126), ПМ. 02 (156), ПМ. 03 (186) осуществляется рассредоточено в течение курса обучения.

Производственная практика в объёме 144 часа (4 недель), входящая в состав профессиональных модулей ПМ. 01 (42часа), ПМ 02. (54 часа), ПМ. 03 (48 часов) дифференцирована в разделах профессиональных модулей и осуществляется концентрировано в конце 2-го семестра 4 недели.

**Порядок аттестации обучающихся**

Программы учебных дисциплины профессионального и общепрофессионального циклов, изучаемые в 1-ми 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 в ФГОС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен,/ не освоен».**

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

**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 ФГОС. 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).

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебнаяпрактика | Производствен-ная практика | Промежу-точная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 курс | 21 | 13 | 4 | 0 | 1 | 2 | 42 |
| всего | 20 | 14 | 5 | 0 | 1 | 2 | 42 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Профессия 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** **2024-2025 учебный год** |
| **нормативный срок обучения - 10 месяцев** |

 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс  | наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | формы промежуточной аттестации | учебная нагрузка обучающихся | распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |
| максимальная | самостоятельная работа | обязательная аудиторная | 1 курс |
| 1 курс | всего занятий  | в т.ч | 1 семестр | 2 семестр |
| 1 | 2 |   |   |   | лекций, уроков | практич занятий  | 17 недель | 22 недели |
| 1 | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|   | **Обязательная часть циклов ОПОП и раздел "Физическая культура"** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **АУЦ.00** | **Адаптационный учебный цикл** |  |  | **222** | **40** | **182** | **68** | **114** | **90** | **92** |
| **АУД.01** | Основы социально-правовых знаний |  | **ДЗ** | 50 | **8** | 42 | **18** | **24** | **20** | **22** |
| **АУД.02** | Психология личности и профессионального самоопределения |  | **ДЗ** | 40 | **8** | **32** | **8** | **24** | **16** | **16** |
| **АУД.03** | Социально- бытовое ориентирование |  | **ДЗ** | 52 | **8** | **44** | **12** | **32** | **22** | **22** |
| **АУД.04** | Основы компьютерной грамотности | ДЗ |  | 40 | 8 | **32** | 16 | 16 | 32 |  |
| **АУД.05** | Финансовая грамотность |   | ДЗ | 40 | 8 | **32** | 14 | 18 |   | 32 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  | **296** | **96** | **244** | **116** | **110** | **132** | **112** |
| ОП.01 | Охрана труда и техники безопасности |  | **ДЗ** | **40** | **8** | **32** | **16** | **16** | **14** | **18** |
| ОП.02 | Безопасность жизнедеятельности  |  | **ДЗ** | **40** | **8** | **32** | **16** | **16** | **16** | **16** |
| ОП.03 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | **ДЗ** |  | **40** | **8** | **32** | **16** | **16** | **32** |  |
| ОП.04 | Организация предприятий общественного питания |  | **ДЗ** | **40** | **8** | **32** | **16** | **16** |  | **32** |
| ОП.05 | Основы физиологии питания | **ДЗ** |  | **40** | **8** | **32** | **16** | **16** | **32** |  |
| ОП.06 | Товароведение пищевых продуктов |  | **ДЗ** | **96** | **12** | **84** | **36** | **48** | **38** | **46** |
| **П.00** | Профессиональный цикл |  |  |  |  |  |  |  |   |   |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  | **1208** | **168** | 898 | **140** | **146** | **350** | **548** |
| **ПМ.01** | **Уборка производственных помещений** |  |  | **604** | **84** | **272** | **50** | **54** | **108** | **164** |
| МДК 01.01 | **Технология уборки производственных помещений** |  | **Э**  | **140** | **36** | **104** | **50** | **54** | **48** | **56** |
| УП 01 | Учебная практика (производственное обучение |   | 1-2 ДЗк |   |   | **126** |   |   | 60 | 66 |
| ПП 01 | Производственная практика |   | 1-2 ДЗк |   |   | **42** |   |   |   | 42 |
| **ПМ.02** | **Подготовка производственного оборудования и инвентаря** |  |  |  |  | **292** | **40** | **42** | **110** | **182** |
| МДК 02.01 | Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды |   | Э | **106** | 24 | **82** | **40** | **42** | **44** | **38** |
| УП 02 | Учебная практика (производственное обучение |   | 1-2 ДЗк |   |   | **156** |   |   | 66 | 90 |
| ПП 02 | Производственная практика |   | 1-2 ДЗк |   |   | **54** |   |   |   | 54 |
| **ПМ.03** | **Первичная обработка сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)** |  |  |  |  | **334** | **50** | **50** | **132** | **202** |
| МДК 03.01 | Технология выполнения погрузочных, разгрузочных работ |   | Э | **124** | 24 | **100** | **50** | **50** | **48** | **52** |
| УП 03 | Учебная практика (производственное обучение) |   | 1-2 ДЗк | **186** |  | **186** |  |  | **84** | **102** |
| ПП 03 | Производственная практика |   | 1-2ДЗк | **48** |  | **48** |  |  |   | **48** |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **З** | **ДЗ** | **80** |  | **80** | **2** | **78** | **40** | **40** |
|  | **всего** |  |  | **1202** | **220** | **1404** | **236** | **356** | **612** | **792** |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  | **36** |  |  |   | 36 |
| по ФГОС - 1404 часа | **всего** | дисциплин | 262 | 244 |
|   | МДК | 140 | 146 |
|  | учебной практики | 210 | 258 |
| Учебная практика - п/о - 504 часа (14 нед.); производственная практика - 180 час. (5 нед.) = 19 недель | производственной практики |   | 144 |
| **государственная (итоговая) аттестация - 1 нед.** |  |  |  |  | экзаменов |   | 3 |
|  |  |  |  |  |  | диффер. зачетов | 3 | 10 |
|   | зачетов | 1 |   |
|   |   |   |   |

 |
|  |

4**. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
|  | **Кабинеты** |
| 1 | информатики и информационных технологий |
| 2 | охраны труда |
| 3 | экономики организации |
| 4 | безопасности жизнедеятельности |
| 5 | социально-гуманитарных дисциплин |
|  | **Лаборатории** |
| 1 | Учебная мастерская |
|  | **Спортивный комплекс** |
| 1 | спортивный зал |
| 2 | спортивная площадка |
|  | **Залы** |
| 1 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | актовый зал |