

Министерство образования Республики Мордовия

Согласовано

Заместитель министра образования РМ

С.И. Соболев

Утверждаю

Директор ГАПОУ РМ "Саранский
автомеханический техникум"

Ф.Н. Карташов

20.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

(адаптированный)

Государственное автономное профессиональное учреждение Республики Мордовия «Саранский автомеханический

ТЕХНИКУМ»

наименование образовательного учреждения (организации)

по программе профессиональной подготовки

13249

Кухонный рабочий

код

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

форма обучения

Очная

Срок получения ПО

1 г. 10 м.

год начала подготовки по УП

2020

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

- | | | | | | |
|----------------------------|--|----------------------------|--|---------------------------------------|--|
| ☐ | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | ☐ У | Учебная практика | ☐ П | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| ☐ А | Промежуточная аттестация | ☐ Т | Производственная практика (по профилю специальности) | ☐ И | Государственная итоговая аттестация |
| ☐ К | Каникулы | ☐ С | Производственная практика (преддипломная) | ☒ * | Неделя государственной итоговой аттестации |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего
													Учебная практика				Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)			
	Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем								
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	нед.	2					
I	26	884	11 1/2	391	14 1/2	493	1	1/2	1/2	14	5	9				нед.	нед.	11	52			
II	13	446	8 1/2	289	4 1/2	157	1	1/2	1/2	11	8	3	14		14			2	43			
Всего	39	1330	20	680	19	650	2	1	1	25	13	12	14		14			2	13	95		

13249 Кухонный рабочий

[illegible]

ПМ. 02	Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания				193	193	71	140	59	66	68	0
МДК 02.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря				135	135	2815 12060	59	42	34		
МДК 02.02	Механическая обработка посуды, оборудования, инвентаря				58	58	38	20	24	34		
УП.02	Учебная практика		ДЗ		275	275		275	2 нед	3 нед		
ПП.02	Производственная практика			ДЗ	175	175		175			3 нед	
ЭК.02	Экзамен		Э									3 нед
ПМ. 03	Организация работы в цехах общественного питания				427	427	50	377	0	0	51	61
МДК 03.01	Технология приготовления простых блюд			Э	112	112	50	62			51	61
УП.03	Учебная практика				140	140		140			2 нед	3 нед
ПП.03	Производственная практика			ДЗ	175	175		175				3 нед
ПА	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ				69	69			17	17	17	18
ИА	Итоговая аттестация				70	70						70
	Учебная и производственная практика				1246							
	часов В РАСПИСАНИЕ								391	493	298	157
					3039	1793						
Консультации на одного обучающегося 4 часа												
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена												
Срок выполнения итоговой аттестации - с 15 июня по 30 июня												
					недельная нагрузка (во взаимодествии с			34	34	35	242 35	
					изучаемые дисциплины			10	14	8	4	
					учебной практики			5 нед	9 нед	8 нед	3 нед	
					производственной практики			0	0	0	11 нед	
					экзаменов по дисциплинам			1	1	1	1	
					дифференцированных зачетов			1	3	4	4	
					зачетов			1	1	1	0	
					контрольных работ			1	3	1	2	

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по программе профессионального обучения

Кабинеты	
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2.	учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	стрелковый тир
Залы	
1.	библиотека
2.	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3.	актовый зал

Пояснения к учебному плану

1. Адаптированный рабочий учебный план профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

составлен для лиц с ОВЗ в соответствии

– с приказом Министерства образования РМ от 04.06.2014 года № 515 «О профессиональном обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированным образовательным программам профессиональной подготовки в профессиональных образовательных организациях Республики Мордовия»;

– на основе сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии 13249 Кухонный рабочий, разработанного Институтом профессионального развития образования 1996г.;

– на основе методических рекомендаций по разработке адаптированных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн.

При составлении учебного плана учитывалась специфика работы образовательной организации, материальная база, укомплектованность штатом педагогических работников.

2. План учебного процесса образования по профессии 13249 Кухонный рабочий состоит из следующих учебных циклов:

общепрофессионального - 728 ч.; (на учебную дисциплину - Физическая культура отведено 164 часа.)

профессионального – 926 ч. аудиторной нагрузки, состоит из следующих модулей:

ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов - 933 ч.;

ПМ. 02 Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания - 567;

ПМ. 03 Организация работы в цехах общественного питания - 462 ч.

3. Проведение производственного обучения (учебная практика): на первом курсе – 476 ч., на втором курсе – 385 ч. Производственная практика в объеме -

490 ч. проводится по завершению теоретической части профессионального цикла.

4. Объем учебной нагрузки обучающихся в период теоретического обучения для первого курса не превышает 34 часа в неделю, второго курса - 35 часов в неделю.

5. Контрольные работы, зачеты, установленные учебным планом, проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Количество контрольных работ и зачетов может быть увеличено, исходя из качественного состава группы подготовки специалистов, но не превышать 10 в учебном году.

6. Промежуточная аттестация предусмотрена в каждом семестре – 0,5 недели.

7. Итоговая аттестация – 2 недели проводится после завершения теоретического и практического обучения.

8. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.п.) определяются учебным заведением из расчета 4 часа на каждого обучающегося в течение учебного года.

9. При отсутствии примерных учебных программ по каким-либо дисциплинам учебного плана, учебное заведение разрабатывает адаптированные профессиональной подготовки по дисциплинам учебного плана самостоятельно.

РАЗРАБОТАНО

Заместитель директора по УМР



Н.Г. Обыденкова

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева