

Министерство образования Республики Мордовия

Согласовано

Заместитель министра образования РМ



С.И. Соболев

Утверждаю

Директор ГАПОУ РМ "Саранский
автомеханический техникум"



Ф.Н. Карташов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

(адаптированный)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Мордовия «Саранский автомеханический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по программе профессиональной подготовки

Кухонный рабочий

13249

код

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

кухонный рабочий

квалификация:

Очная

форма обучения

Срок получения ПО

1 г. 10 м.

год начала подготовки по УП 2020

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август																													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 окт - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	
II	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У

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 отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				Промежуточная аттестация				Практики				ГИА		Каникулы	Всего	
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	Всего	1 сем	2 сем	нед.	1 сем	2 сем	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка			Проведение
I	26	884	11 1/2	391	1	1/2	1/2	493	14	5	9	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
II	13	455	8 1/2	297,5	1	1/2	1/2	157,5	11	8	3	14	14	2	2	нед.	
Всего	39	1339	20	688,5	2	1	1	650,5	25	13	12	14	14	2	2	13	95

ПМ. 02	Обработка и мытье посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания				193	133	98	140	59	66	68	0
МДК 02.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря				135	75	60	120	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	3 нед	
ПП.02	Производственная практика				175	175		175				3 нед
ЭК.02	Экзамен	э										
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
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 часов В РАСПИСАНИЕ				1246							
					3039	1733			391	493	298	157
<p>Консультации на одного обучающегося 4 часа</p> <p>Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена</p> <p>Срок выполнения итоговой аттестации - с 15 июня по 30 июня</p>												
							недельная нагрузка (во взаимодествии с изучаемые дисциплины		34	34	35	35
							учебной практики		10	14	8	4
							производственной практики		5 нед	9 нед	8 нед	3 нед
							экзаменов по дисциплинам		0	0	0	11 нед
							дифференцированных зачетов		1	1	1	2
							зачетов		0	3	4	4
							контрольных работ		1	1	1	0
									1	3	1	1

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.

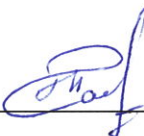
7. Итоговая аттестация – 2 недели проводится после завершения теоретического и практического обучения.

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 УР



Н.Г. Обыденкова

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела ПО МО РМ



Е.А. Куршева