Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Уярский
сельскохозяйственный техникум»
А.С. Аветисян

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессионального обучения обучающихся

с ограниченными возможностями здоровья

по профессии

13249 Кухонный работник

(на базе коррекционной школы)

Квалификация:
Ку3хонный работник
Уровень квалификации: 2 разряд
Срок обучения – 1 год 10 месяцев
Форма обучения - очная

г. Уяр, 2017

2 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 о	Октябрь			27 окт - 2 н	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 я	Январь			26 янв - 1 ф	Февраль			23 фев - 1	Март				30 мар - 5 а	Апрель			27 апр - 3 м	Май				Июнь				29 июн - 5	Июль			27 июл -2 а	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I											у			у			у	К	К						у	у						у								у	у	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II												у	у	П	П	П	П	К	К					у	у	П	П					у	у	у	П	П	П	П	П	П	АА	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- У — Учебная практика
- И — квалификационный экзамен
- К — Каникулы
- П — Производственная практика
- А — Промежуточная аттестация

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
1 курс (30 часов в неделю)	930	240	60	1		11
2 курс (30 часов в неделю)	600	210	360	1	2	2
всего	**1530**	**450**	**420**	**2**	**2**	**13**

3 План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей,дисциплин МДК	Форма			Общее количество часов	График изучения дисциплин				
						1 курс		2 курс		
		Экзамен	Зачеты	Диф.зач		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
						(14/3 нед.)	(17 /7 нед.)	11/ 6 нед)	(9 /13 нед)	
						30 час в нед	30 час в нед	30 час в нед	30 час в нед	
					686	192	194	192	108	686
	Обязательное обучение				**686**	**192**	**194**	**192**	**108**	686
АД.00	**Адаптивный цикл**									
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3	90	34	30	26		90
АД.02	Основы экономики			4	50			28	22	50
АД.03	Основы интеллектуального труда		2		54	24	30			54
АД.04	Физическая культура		1,2,3	4	172	40	46	40	46	172
АД.05	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4	130	30	30	30	40	130
АД.06	Психология личности и профессиональное самоопределние		3		100	34	28	38		100
АД.07	Коммунмикативный практикум		3		90	30	30	30		90
	Профессиональная подготовка				0					
ОП.00	***Общепрофессиональный цикл***				**418**	**144**	**190**	**54**	**30**	**418**
ОП.01	Организация рабочего места кухонного работника			2	98	40	58			98
ОП.02	Производственная санитария и гигена труда			2	80	40	40			80
ОП.03	Безопасность труда на предприятиях общественного питания			3	80	30	26	24		80
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности		2		70	34	36			70
ОП.05	Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем		4		90		30	30	30	90
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**				**1296**	**174**	**336**	**264**	**522**	1296
ПМ 01.	**Подготовка и санитарная обработка оборудования инструментов, инвентаря**	4								

МДК 01.01	Технология обработки и подготовка посуды, оборудования инструментов, инвентаря			2	80	20	60			80
УП.01	Учебная практика				90	30	60			90
МДК 01.02	Подготовка столовой посуды и приборов			4	50			20	30	50
УП 02	Учебная практика			*4	60				60	60
ПП 01	Производственная практика			*4	60				60	60
ПМ.02	**Уборка производственных помещений**									0
МДК 02.01	Технология уборки производственных помещений	3			74	34	20	20		74
УП 02	Учебная практика			2	60	30	30			60
ПП.02.	Производственная практика			3	120			120		120
ПМ 03.	**Механическая обработка сырья**									0
МДК 03.01	Технология первичной обработки сырья	4			222	30	46	44	102	222
УП.03	Учебная практика			*4	240	30	60	60	90	240
ПП 03	Производственная практика			*4	240		60		180	240
	ТО					420	510	330	270	1530
	УП					90	150	60	150	450
	ПП					0	60	120	240	420
	Всего по дисциплинам и МДК практике				**2400**	**510**	**720**	**510**	**660**	2400
	Групповые и индивидуальные консультации				120	28	22	24	46	120
	Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)	1нед			34	0	0	0	34	34
Всего по дисциплинам, МДК, практике включая консультации и итоговая аттестация					**2554**	**538**	**742**	**534**	**740**	2554

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный работник» - программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для профессионального обучения лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
- повышение уровня доступности профессионального обучения лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);
- повышение качества профессионального обучения для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости);

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Программа профессионального обучения по профессии «Кухонный работник » - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей и выпускников по профессии.

Нормативную правовую основу разработки программы профессионального обучения (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 года № 272-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г № 977 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Минтруда России от 04.08.02014 г № 515 «Об утверждении методических рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их житзнедеятельности»;

- Постановление Правительства Красноярского края от 02.10.2015 г № 522-п «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования»

– Профессиональный стандарт индустрии питания;

- Устав КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный работник» для обучающихся с нарушениями интеллекта при очной форме получения образования 1год 10 месяцев.

Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организованно в отдельных специальных (коррекционных) группах. Численность обучающихся в учебной группе не превышает 15 человек.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кухонного работника в организациях и на предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

Выгрузка, загрузка, транспортировка, доставка сырья, продуктов, полуфабрикатов. Содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и технологического оборудования пищевого производства

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- кухонная посуда, инвентарь, инструменты;
- различные виды тары (консервные банки, бочки, мешки и т.д.);
-технологическое оборудование пищевого производства, электрическое, тепловое оборудование (электрокотлы, электроплиты, электрошкафы, электрокипятильники, различные виды теплового оборудования).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции:

Основная цель профессиональной области деятельности	**Оказание услуг в области питания различным группам потребителей**

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД.1. Уборка производственных помещений.

ПК 1.1. Моет производственные помещения.

ПК 1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

ВПД.2 Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды.

ПК 2.1. Моет в вручную и в посудомоечных машинах, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. Чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ВПД 3. Подготовка и механическая обработка сырья

ПК 3.1. Производит первичную обработку пищевого сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

ПК 3.2. Производит подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

ПК 3.3. Производит обработку рыбы с костным скелетом

Обобщенные трудовые функции:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха;
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгрузка продукции из тары;
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;
- загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
- установка подносов на транспортер при комплектации обедов;

- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль с крышками;
- сбор пищевых отходов.

Общие компетенции выпускника:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль , оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 5. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Возможные места работы	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания.
Возможные условия труда	Гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; ненормированный или неполный рабочий день; питание по месту работы.
Требования к практическому опыту работы	Не предъявляются.
Условия допуска к работе	Наличие личной медицинской книжки.

Таблица связей дисциплин и ПМ по формированию ПК и ОК по основной программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный работник

Дисциплины, ПМ	**Формируемые ПК**			**Формир ОК**
	ПМ 01	**ПМ 02**	**ПМ 03**	
Общепрофессиональный цикл				
Организация рабочего места кухонного работника	3	3	3	1
Производственная санитария и гигиена труда	2,3	3	3	1,2
Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности	1	1	1	1,2
Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем				1,3,4
Безопасность жизнедеятельности				1,2,3,4
Адаптационный цикл				
Основы интеллектуального труда				1,2,3,4
Психология личности и профессиональное самоопределение				1,2,3,4
Коммуникативный практикум				1,2,3,4
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				1,2,3,4
Физическое развитие и основы здорового образа жизни				1,2,3,4
Профессиональный цикл				
Профессиональные модули				

Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря				
Технология обработки и подготовки посуды, оборудования и инструментов, инвентаря	1,2,3			1,2,3,4
Учебная практика	1,2,3			1,2,3,4
Производственная практика	1,2,3			1,2,3,4
Уборка производственных помещений				
Технология уборки производственных помещений		1,2,3		1,2,3,4
Учебная практика		1,2,3		1,2,3,4
Производственная практика		1,2,3		1,2,3,4
Механическая обработка сырья				
Технология первичной обработки сырья			1,2,3	1,2,3,4
Учебная практика			1,2,3	1,2,3,4
Производственная практика			1,2,3	1,2,3,4
Физическая культура				2,3,4

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план регламентирует порядок реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объем учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объем времени итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана учитывались следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- виды промежуточной и итоговой аттестации

которые подразделяются на учебную и производственную . Содержание практик определяется требованиями к результатам обучения в соответствии с Профессиональным стандартом индустрии питания, рабочими программами практик

Учебная практика направлена на формирование у слушателей практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по профессии.

Производственная практика проводится в целях формирования у слушателей общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии.

По результатам производственной практики слушатели оформляют отчет и защищает его перед комиссией.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 15 человек.

Итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения с целью проверки и оценки подготовленности выпускников, соответствия их подготовки требованиям Профессионального стандарта индустрии питания. Решения вопроса о присвоении выпускникам квалификации и выдаче им свидетельства квалификации о профессиональном обучении. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает выполнение практической квалификационной работы. Тематика квалификационного экзамена должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Адаптационный цикл

Аннотация примерной программы дисциплины «Основы интеллектуального труда»

В результате освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

должен знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;

- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.). Наименование разделов дисциплины:

1. Основные подразделения образовательной организации.
2. Права и обязанности студента.

3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий.

4. Самостоятельная работа студентов.
5. Технология конспектирования.
6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов.

7. Методы и приемы скоростного конспектирования.

8. Реферат как форма самостоятельной работы студента.

9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.

10. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления.

11. Компьютерная презентация к докладу.

Аннотация примерной программы дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение».

В результате освоения дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;

- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

должен знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

- основные принципы и технологии выбора профессии;

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

Наименование разделов дисциплины:

1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.

2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний слушателей .

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения материала, стимулирования учебной работы слушателей и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем, а так же при выполнении индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования с обязательным выставлением оценок в журнале учета учебных занятий.

Рубежный(внутрисеместровый) контроль уровней обученности базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Формой рубежного контроля может быть контрольная работа или зачет.

Итоговая аттестация по профессиональным модулям проводится в виде экзамена квалификационного.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений слушателей применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений слушателей определяются Положением текущем контроле знаний слушателей.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей слушателей и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме - *тестирования*

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении слушателем требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений слушателей базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль, проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения и предприятия общественного питания г Соль-Илецк или Соль-Илецкого района .

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки слушателей осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего (их) преподавателя (ей) и специалистов с предприятий.