


УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора КГБПОУ «Красноярский  
техникум социальных технологий»

 И.В. Махотина

« 08 » \_\_\_\_\_ 2016г.

### АДАптиРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

(программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих)

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Красноярский техникум социальных технологий»

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

по профессии

13249 Кухонный рабочий

Группа КР-16

Квалификация: кухонный рабочий 2  
разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1год 10  
месяцев

на базе специального (коррекционного)  
VIII вида образования



### 3. План учебного процесса

Циклы, курсы, дисциплины		Промежуточная аттестация	Количество часов		Распределение часов по курсам и семестрам						
			Всего	Лаб-пр. занятия	1 курс		Итого за 1 курс	2 курс		Итого за 2 курс	
					1 сем.	2 сем.		3 сем.	4 сем.		
					17 нед.	23 нед.		17 нед.	9 нед. 13 нед.		
<b>1</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>		<b>253</b>	<b>28</b>	<b>68</b>	<b>46</b>	<b>114</b>	<b>85</b>	<b>54</b>		<b>139</b>
1.1	Основы трудового законодательства	-, -, ДЗ	17					17			17
1.2	Основы экологии	-, -, ДЗ	35	10				17	18		35
1.3	Этика и психология общения	ДЗ	34	6	34		34				
1.4	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	35	10				17	18		35
1.5	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	132		34	46	80	34	18		52
<b>2</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>		<b>2117</b>								
<b>2.1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>35</b>	<b>35</b>					<b>17</b>	<b>18</b>		<b>35</b>
2.1.1	Экономика отрасли и предприятия	-, -, ДЗ	35	10				17	18		35
<b>2.2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1692</b>	<b>47</b>	<b>442</b>	<b>644</b>	<b>1086</b>	<b>408</b>	<b>198</b>	<b>390</b>	<b>996</b>
2.2.1	Технология первичной обработки сырья (механическая кулинарная обработка продуктов)	ДЗ, ДЗ, -, Э	126	20	51	23	74	34	18		52
2.2.2	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	-, -, ДЗ	34	10				34			34
2.2.3	Оборудование общественного питания	ДЗ, ДЗ	57	11	34	23	57				
2.2.4	Основы санитарии и гигиены	-, -, ДЗ	40	10	17	23	40				
2.2.5	Групповые и индивидуальные консультации		109		34	23	57	34	18		52
2.2.6	Производственное обучение		1326		306	552	858	306	162		468
<b>2.3</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>390</b>							<b>390</b>	<b>390</b>
	<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>		<b>2370</b>		<b>510</b>	<b>690</b>	<b>1200</b>	<b>510</b>	<b>270</b>	<b>390</b>	<b>1170</b>
	<b>В неделю</b>				<b>30</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>4</b>	<b>Экзамены</b>		<b>6</b>								
<b>5</b>	<b>Квалификационные экзамены</b>		<b>12</b>								
<b>6</b>	<b>Факультативы</b>		<b>132</b>		<b>34</b>	<b>46</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>18</b>		<b>52</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>2520</b>				<b>1280</b>				<b>1222</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Э</b>						<b>1</b>		
			<b>ДЗ</b>		<b>3+1</b>	<b>2+1</b>	<b>5+2</b>	<b>3+1</b>	<b>3+1</b>		<b>6+2</b>
	<b>Итоговая аттестация</b>									<b>КЭ</b>	

#### 4. Производственное обучение и производственная практика

Наименование практики	Семестр	Продолжительность (часов)	Всего (часов/неделя)
Производственное обучение	1	306	1326/44,2
	2	552	
	3	306	
	4	162	
Производственная практика	4	390	390/13

#### 5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

	<b>Кабинеты</b>
1	Технологии кулинарного производства
2	Технологии кондитерского производства
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории, мастерские</b>
1	Технического оснащения и организация рабочего места
2	Учебный кулинарный цех
	<b>Спортивные сооружения</b>
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка с полосой препятствия
	<b>Залы</b>
1	Актный
2	Библиотека

#### 6. Пояснения к учебному плану

Адаптированный учебный план составлен с учетом квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, с учетом профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий», с опорой на уровень развития обучающихся, поступивших в образовательное учреждение на базе специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Нормативный срок профессиональной подготовки – 1 год 10 месяцев, пятидневная рабочая неделя. Обучение подразделяется на обязательное (общеобразовательная и профессиональную подготовку) и факультативное – 2 часа в неделю. Перечень факультативов определяется образовательным учреждением и является не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми. Перечень факультативов ежегодно определяется и утверждается директором техникума. Образовательное учреждение может изменить график учебного процесса в связи с производственной необходимостью.

Групповые и индивидуальные консультации проводятся согласно утвержденного расписания.

Формы промежуточной аттестации определяются Положениями «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» и «Итоговой аттестации обучающихся из лиц с ограниченными возможностями здоровья», утвержденные директором образовательного учреждения.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счет часов, отведенных на экзамены. Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины. Промежуточная аттестация по производственному обучению проводится в форме проверочной работы в конце каждого полугодия, за счет часов, отведенных на освоение производственного обучения.

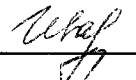
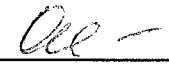
Продолжительность учебного года: 1 курс – 52 недели; 2 курс – 43 недели. Содержание и общее количество часов по дисциплинам рассматриваются на заседании цикловой комиссии. Последовательность изучения тем позволяют усваивать материал в соответствии с требованиями квалификационных характеристик ЕТКС (Единый тарифно-квалификационный справочник).

В процессе обучения особое внимание уделяется изучению и выполнению требований безопасности труда, к самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются после прохождения ими инструктажа по технике безопасности изучаемой темы и получения положительной оценки.

Перед выходом обучающихся на производственную практику проводится экзамен по учебной дисциплине «Технология первичной обработки сырья(механическая кулинарная обработка продуктов)», на проведение которого отводится 6 часов.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена в установленном порядке, в соответствии с Положением об «Итоговой аттестации обучающихся из лиц с ограниченными возможностями здоровья», на проведение которого отводится 12 часов.

После завершения полного курса обучения и успешной сдачи экзаменов, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением соответствующей квалификации по профессии «Кухонный рабочий».

Учебный план разработали:	Согласовано:
Заместитель директора по УР <u></u> Е.Д. Иванова Заведующая отделением <u></u> Т.Н. Оя	Руководитель ЦК «Общественного питания, сервиса и управления» _____ Ярлыкова Г. Г. Старший мастер _____ Г.В. Стрелкова