

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ: _____

директор ГАПОУ СО «АМТ»

Т.И. Кургузкина

« 30 » августа 2021 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
на 2021-2023 учебные годы

адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
(с интеллектуальными нарушениями)

Квалификация:

Кухонный рабочий 2 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе адаптированных общеобразовательных программ – 1год 10 месяцев

Алапаевск
2021 г.

**Пояснительная записка
к учебному плану 2021-2023 учебных годов
адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки
для лиц с ограниченными возможностями здоровья
по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

форма обучения – **очная** на базе специальной (коррекционной) школы и школы VIII вида

Нормативная база для разработки учебного плана

– Настоящий учебный план адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» разработан на основе Квалификационной характеристике профессии 13249 Кухонный рабочий.

Основу разработки учебного плана составляют следующие нормативные документы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011-2015 годы, утверждённая ПП РФ от 17.03.2011г. №175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжение Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08.2013 г. №977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014г. №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
- Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.6. 2553-09.
- Устав ГАПОУ СО «АМТ».
- Правила приема обучающихся в ГАПОУ СО «АМТ».
- Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по адаптированным программам профессионального образования и профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья ГАПОУ СО «АМТ».
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «АМТ».
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников техникума
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГАПОУ СО «АМТ».

Общие сведения

В соответствии с квалификационной характеристики обучающиеся готовятся осваивать два основных вида профессиональной деятельности – *убирать производственные помещения и подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду.*

Обучающиеся с нарушением интеллекта - это подростки с необратимым нарушением преимущественно познавательной сферы, возникающим вследствие органического поражения головного мозга. Специфической особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций – отражения и регуляции поведения и деятельности, что выражается в деформации познавательных процессов, при которых страдают эмоционально-волевая сфера, моторика.

Подготовка к труду начинается в процессе обучения в специальной (коррекционной) школе, где обучающиеся осваивают азы будущей профессии.

Для профессионального обучения лиц с нарушением интеллекта в техникуме формируется отдельная

группа в количестве 12 человек.

Организация учебного процесса. Режим занятий

Реализация образовательной программы по профессии Кухонный рабочий началась 1 сентября 2017 года, окончание – в соответствии календарным графиком учебного процесса. Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев, 1 полугодие – 17 недель, 2 полугодие - 23 недели.

Учебный процесс для обучающихся с нарушением интеллекта организуется в режиме пятидневной учебной недели, продолжительность учебных занятий - 45 минут, перемены между парами -10 минут, между уроками - 5 минут, после 4-х уроков предусмотрен обеденный перерыв 40 минут. Максимальная недельная нагрузка обучающегося составляет 30 академических часов.

Для обучающихся организуются консультации в объеме 4 часа на человека на учебный год.

Объем учебного времени по курсам - не более 1170 аудиторных часов.

Аттестация: промежуточная - по 1 неделе на курсе, государственная итоговая - 1 неделя.

Общий **объем каникулярного времени** в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период, 9 недель в летний период.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 48 часов на учебную группу на каждый учебный год (из расчета 4 часа на 1 обучающегося в год). Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем при изучении дисциплины/междисциплинарного курса.

Структура учебного плана

Учебный план представлен несколькими циклами: адаптивный, общепрофессиональный, профессиональный и факультативы.

Для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации в учебный план включены **адаптационные дисциплины**, которые помогают компенсировать функциональные ограничения обучающихся:

- Коммуникативный практикум;
- Основы интеллектуального труда;
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;
- Психология личности и профессиональное самоопределение;
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни

Также предусмотрено проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин:

- Организация рабочего места кухонного рабочего
- Производственная санитария и гигиена труда
- Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности
- Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем
- Безопасность жизнедеятельности.

В профессиональном цикле обучающиеся осваивают два профессиональных модуля:

ПМ.01 Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонно, столовой посуды и приборов – основной модуль;

ПМ.02 Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд – вариативный модуль.

Факультативы: всего 62 часа обязательного аудиторного времени на весь курс обучения (из расчета 2 часа в неделю). Факультативные дисциплины представлены:

Математика в профессии - предусматривает решение профессиональных задач с использованием математических вычислений;

Основы военной службы - рассматривает вопросы об обязанностях граждан по защите государства, формирует чувства уважения к героическому наследию России, ее государственной символике;

Внеаудиторная самостоятельная работа по всем образовательным циклам (дисциплинам и МДК) предусмотрена в объеме – 30% от максимального количества часов.

Учебная и производственная практика.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: **учебная и производственная.**

Учебная практика и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Продолжительность учебной практики составляет 6 часов в день на первом курсе и 6 часов в день на втором курсе. Учебная и производственная практика проводятся в учебных мастерских техникума.

Производственная практика завершается экзаменом квалификационным - выполнением практической квалификационной работы.

Все дисциплины и профессиональные модули, включенные в учебный план, имеют завершающий вид контроля в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенные на изучение предмета.

Перечень лабораторий и учебных кабинетов установлен с учетом профиля подготовки специалистов и перечня изучаемых предметов.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее специальное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи (педагогические психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги, тифлосурдопереводчики.

Опыт деятельности в организациях профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Они должны проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Порядок аттестации обучающихся

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется регулярно:

- в устной форме индивидуально или группами;
- в письменном виде – в форме технических диктантов, письменных опросов, зачётов, самостоятельной и практической работы, лабораторных работ, тестов и др.

Знания обучающихся оцениваются по пятибалльной шкале, применяется накопительная система оценок.

Формами **промежуточной аттестации** по учебным дисциплинам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет в соответствии с учебным планом.

Результатом оценивания является:

- *зачет*;
- *дифференцированный зачет – по пятибалльной системе*;
- *экзамен квалификационный* - итог освоения профессионального модуля – имеет форму однозначного решения: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Итоговая аттестация. Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» реализуется в течение 1 года 10 месяцев, завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний), присваивается квалификационный разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего. На итоговой аттестации обучающийся предоставляет документы, подтверждающие результативность прохождения производственной практики.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

