

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 » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
на 2024-2026 учебные годы**

адаптированной основной образовательной программы - программы профессиональной подготовки

**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 – 1 год 10 месяцев

Алапаевск  
2024 г.

**Пояснительная записка  
к учебному плану на 2024-2026 учебные годы  
адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки  
для лиц с ограниченными возможностями здоровья  
по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

форма обучения – **очная** на базе  
адаптированных основных общеобразовательных программ для обучающихся с умственной отсталостью

**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 с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» Основу разработки учебного плана составляют следующие нормативные документы:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

– Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

– Федеральный государственный образовательный стандарт обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014г. №1599;

– Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» Постановление Правительства РФ от 29 марта 2019 г. N 363 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда" (с изменениями и дополнениями);

– Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 г. N 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями);

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

— Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

— Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 « Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г., 12 ноября 2018 г., 25 апреля 2019 г., 1 июня 2021 г.);

– Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 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».

– Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 "Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации";

– Устав ГАПОУ СО «АМТ»;

– Локальные акты ГАПОУ СО «АМТ».

## Общие сведения

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

Основная цель вида профессиональной деятельности - подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов.

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.

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 начинается 1 сентября 2023 года, окончание – в соответствии календарным графиком учебного процесса. Срок обучения составляет 1 год 10 месяцев, 1 полугодие – 17 недель, 2 полугодие - 22 недели.

Учебный процесс для обучающихся с нарушением интеллекта организуется в режиме пятидневной учебной недели, продолжительность учебных занятий - 40 минут, перемены между парами -10 минут, между уроками - 10 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.

Обязательная учебная нагрузка **2894** 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 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, кухонной, 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:

*Технология обработки сырья из овощей и грибов* - предусматривает выполнение профессиональных умений по приготовлению несложных полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов;

*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 реализуются 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 дисциплины.

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 профессиональное 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 (педагоги-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» реализуются 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.



учебный план по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 "Кухонный рабочий" на 2022-2024 учебные годы											
индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающихся (час.)					распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	обязательная		1 курс		2 курс	
						в т.ч. аудиторная		1 п/г 17 нед.	2 п/г 22 нед.	1 п/г 17 нед.	2 п/г 22 нед.
7	8	9	10	11	12						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>372</b>	<b>124</b>	<b>248</b>	<b>192</b>	<b>56</b>	<b>144</b>	<b>104</b>		
ОП.01	Организация рабочего места кухонного рабочего	Дз	72	24	48	36	12	48			
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда	Дз	69	23	46	32	14	46			
ОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности	Дз	132	44	88	68	20	34	54		
ОП.04	Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем	Дз	69	23	46	36	10	16	30		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	з	30	10	20	20	0		20		
<b>АД.00</b>	<b>Адаптивный учебный цикл</b>		<b>491</b>	<b>207</b>	<b>284</b>	<b>95</b>	<b>189</b>	<b>92</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>44</b>
АУД.01	Адаптивные информационные технологии	з	45	15	30	6	24		30		
АУД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	Дз	51	17	34	22	12		34		
АУД.03	Основы интеллектуального труда	з	45	15	30	25	5	30			
АУД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	з	45	15	30	14	16				30
АУД.05	Коммуникативный практикум	з	45	15	30	25	5	30			
АУД.06	Адаптивная физическая культура и основы здорового образа жизни	з/з/Дз	260	130	130	3	127	32	44	40	14
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2031</b>	<b>223</b>	<b>1808</b>	<b>353</b>	<b>1445</b>	<b>274</b>	<b>448</b>	<b>470</b>	<b>616</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1938</b>	<b>192</b>	<b>1746</b>	<b>301</b>	<b>1445</b>	<b>274</b>	<b>416</b>	<b>440</b>	<b>616</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов</b>	<b>Эк</b>	<b>1524</b>	<b>124</b>	<b>1400</b>	<b>183</b>	<b>1217</b>	<b>274</b>	<b>416</b>	<b>440</b>	<b>270</b>
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений	Дз	159	53	106	80	26	106			
УП.01.01	Учебная практика	Дз	252		252		252	168	84		
МДК.01.02	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	Э	213	71	142	103	39		104	38	

УП.01.02	Учебная практика	Дз	360		360		360		228	132					
ПП.01.01	Производственная практика		270		270		270			270					
ПП.01.02	Производственная практика	Дз	270		270		270				270				
<b>Вариативная часть</b>															
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд</b>	<b>Эк</b>	<b>414</b>	<b>68</b>	<b>346</b>	<b>118</b>	<b>228</b>				<b>346</b>				
МДК.02.01	Технология первичной обработки сырья	Дз	102	34	68	62	6				68				
МДК.02.02	Технология приготовления несложных блюд	Дз	102	34	68	56	12				68				
УП.02	Учебная практика	Дз	90		90		90				90				
ПП.02	Производственная практика	Дз	120		120		120				120				
<b>ФД.00</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>		<b>93</b>	<b>31</b>	<b>62</b>	<b>52</b>	<b>10</b>		<b>32</b>	<b>30</b>					
ФД.01	Основы военной службы	з	48	16	32	32	0		32						
ФД.02	Технология обработки сырья из овощей и грибов	з	45	15	30	20	10			30					
<b>Всего часов по циклам</b>			<b>2894</b>	<b>554</b>	<b>2340</b>	<b>640</b>	<b>1690</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	<b>510</b>	<b>660</b>				
ПА.00	Промежуточная аттестация	2 нед.						0,5	0,5	0,5	0,5				
ИА.00	Итоговая аттестация	1 нед.									1				
ИА.01	Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований	0,5 нед.									0,5				
ИА.02	Защита практической квалификационной работы	0,5 нед.									0,5				
ВК.00	Время каникулярное	2 нед.						2	9	2					
К.00	Консультации 4 часа на одного обучающегося на учебный год	96 ч.						48		48					
экзамен квалификационный - 2			12 ч.												
			<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>					УД и МДК		342	348	108	180		
								учебная практика		168	312	132	90		
								производственная практика				270	390		
								экзаменов квалифицированных					2		
								экзаменов					1		
								диф.зачетов		3	4	1	6		
								зачетов		3	4	2	1		