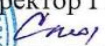
	<b>РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ ГБПОУ ИО БТТТ 08-02</b>	Издание: 2024, февраль
		Версия: 1
		Изменение:
		Раздел:



**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
 М.Н. Староверова  
 приказ № 20/о «12» февраля 2024 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
 Иркутской области  
 «Братский торгово-технологический техникум»  
 основная программа профессионального обучения  
 (программа профессиональной подготовки)

**16675 Повар**

Квалификация: Повар

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

2024г.

**1. Сводные данные по бюджету времени**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар	Учебная практика	Производственная практика по профелю профессии	Промежуточная аттестация	Государ-ственная итоговая аттестация	Каникулы	<b>Всего</b>
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	25	5	11	0	0	11	<b>52</b>
II курс	21	6	13	0	1	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>46</b>	<b>11</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>



---

зачётов	1	1	2	2	4	6	8
---------	---	---	---	---	---	---	---

Максимально возможное количество экзаменов в год - 8

Максимально возможное количество зачётов в год - 10+2 по физической культуре

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
3	Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
5	Кабинет социально -экономических дисциплин
6	Кабинет охраны труда
7	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
8	Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
	<b>Лаборатории:</b>
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
3	Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Учебно - производственная мастерская ( кафе)</b>
	<b>Учебно - производственная мастерская (столовая)</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Братский торгово-технологический техникум" разработан на основе:

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования".
- Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013 года "Об организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области".

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 57 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 24 недели - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – согласно расписания. После 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 30 минут. Учебный год в техникуме начинается с 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- адаптационного;
- профессионального

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

ОУД.01 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.02 Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным

материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся во внеурочное время в групповой форме.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная и производственная практики проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.