



Т.А. Кошелева

Приказ № 146 от 15.08.2024 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Мышкинского политехнического колледжа

*наименование образовательного учреждения*

по программам основного общего образования

13249 Кухонный рабочий

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев

Исходный уровень образования – 9 классов (на базе коррекционного VIII вида)

## Пояснительная записка

- Рабочий учебный план разработан на основании:
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438;
  - модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, утвержденной приказом Министерства образования РФ от 21.10.94 г. №407;
  - письма Министерства образования РФ «Об особенностях организации НПО для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» от 30.11.1999г. №27/777-6;
  - Положения об организации профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки безработных граждан и незанятого населения, утвержденного Постановлением Министерства труда и социального развития РФ и Министерства образования РФ от 13.01.2000г. №3/1;
  - Перечня профессий профессиональной подготовки, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 29.10.2001г. №3477;
  - санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г. №2 для ОУ НПО;
  - методических рекомендаций о деятельности X-XII классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой Министерства образования РФ от 19 июня 2003 г. N 27/2932-6.

### **Общее количество часов - 2620, в том числе**

- общеразвивающие (коррекционные) предметы (18%) - 476 часов,
- профессиональная подготовка (82%)- 2050 часов,
- консультации – 70 часов (1 час в неделю),
- экзамены – 24 часа.

Обязательная недельная нагрузка – 32 часа, на производственной практике – 35 часов.

**Общеразвивающие (коррекционные) предметы** в основном включают в себя дисциплины, направленные на освоение профессии и социальную адаптацию обучающихся.

В данный курс входят такие предметы: русский язык, математика, эффективное поведение на рынке труда, социальная адаптация.

С целью укрепления здоровья, физического развития и повышения работоспособности обучающихся введен предмет физическая культура (2 часа в неделю).

Успеваемость по общеразвивающим (коррекционным) предметам определяется отношением обучающегося к занятиям, степенью

сформированности умений и навыков с учетом индивидуальных возможностей.

**Профессиональная подготовка** по своему содержанию обеспечивает уровень квалификации по профессии «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Для отбора содержания предметов профессиональной подготовки были использованы квалификационные характеристики рабочего по профессиям «Повар», «Кухонный рабочий». Содержание программы профессиональной подготовки обучающиеся осваивают на следующих уровнях: 1- узнавание изученных ранее объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой (с подсказкой); 2- самостоятельное выполнение по памяти типового действия.

По окончании изучения предмета «Кулинария» проводится экзамен в форме собеседования.

Итоговая аттестации по остальным предметам проводится по итогам текущей успеваемости.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией с последующей выдачей документа государственного образца - свидетельства об уровне квалификации. Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационной характеристики и собеседование по предметам профессионального цикла «Оборудование предприятий общественного питания», «Кулинария».

Для профессиональной подготовки имеются: кабинет по кулинарии и лаборатория поваров.

