«УТВЕРЖДЕНО»

на заседании педсовета

протокол от 15.04.2024 г. № 5

Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.В. Сеин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки

Областного казенного общеобразовательного учреждения

«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

на 2024-2025 год

по профессии **16675 Повар**

Квалификация по профессии: повар 2 разряд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Циклы, курсы, предметы | Всего часов | 2 год обучения  (11 класс) | | |
| Учебные недели | | |
|  |  |  | 16 | 18 | 1 |
| 1. | Теоретическое обучение | **1380** | **20** | **20** |  |
| 1.1 | Адаптационный цикл | **725** | 12 | 12 |  |
| 1.1.1. | Основы делового и творческого письма | 138 | 2 | 2 |  |
| 1.1.2 | Основы экономических знаний | 104 | 2 | 2 |  |
| 1.1.3 | Обществознание | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.1.4 | Этика и психология семейной жизни | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.1.5 | Социально-бытовая адаптация | 138 | 2 | 2 |  |
| 1.1.6 | Физкультура | 207 | 3 | 3 |  |
| 1.1.7. | Основы безопасности и защиты Родины | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.2 | **Специальный курс** | **655** | **9** | **9** |  |
| 1.2.1 | Дифференцированный зачет |  |  |  | 2 |
| 1.2.2 | Основы товароведения пищевых продуктов | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.2.3 | Дифференцированный зачет |  |  |  | 2 |
| 1.2.4 | Оборудование предприятий общественного питания | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.2.5 | Дифференцированный зачет |  |  |  | 2 |
| 1.2.6 | Организация производства предприятий общественного питания | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.2.7 | Дифференцированный зачет |  |  |  | 2 |
| 1.2.8 | Основы калькуляции и учета | 69 | 1 | 1 |  |
| 1.2.9 | Дифференцированный зачет |  |  |  | 2 |
| 1.2.10 | Охрана труда | 34 | 1 | 1 |  |
| 1.2.11 | Дифференцированный зачет |  |  |  | 2 |
| 1.2.12 | Кулинария | 276 | 4 | 4 |  |
| 1.2.13 | Экзамен |  |  |  | 6 |
| 2 | **Практическое обучение** | **966** | **14** | **14** |  |
| 2.1. | **Производственное обучение** | 490 |  |  |  |
| 2.2 | **Производственная практика** | 476 | 14 | 14 |  |
| 2.3. | Консультации | 8 |  |  | 8 |
| 2.4 | Квалификационный экзамен | 24 |  |  | 24 |
| Всего | | 2378 | 35 | 35 |  |

**Пояснительная записка к учебному плану**

Учебный план предусматривает подготовку обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющими умственную отсталость (интеллектуальные нарушения) по рабочей профессии «Повар» 2 разряда без получения среднего профессионального образования и повышения уровня образования.

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (специальных курсов, производственной практики);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 09 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 71 неделя, из них 70 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 34 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Адаптированная основная образовательная программа предусматривает:

- теоретическое обучение (адаптационный цикл, специальные курсы);

- практическое обучение (производственное обучение, производственная практика);

- государственная итоговая аттестация;

- квалификационный экзамен.

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

- основы делового и творческого письма;

- основы экономических знаний;

- обществознание;

- этика и психология семейной жизни;

- социально-бытовая адаптация;

- физкультура;

- основы безопасности и защиты Родины.

Спецкурсы:

- основы микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиены;

- основы товароведения пищевых продуктов

- оборудование предприятий общественного питания

- организация производства предприятий общественного питания

- основы калькуляции и учета

- охрана труда

- кулинария.

Содержание адаптационного цикла, специальных курсов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их 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.).