

**Принято**  
на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «29» августа 2023 г.

**Утверждаю**  
Директор ГКОУ РО  
Азовской школы №7  
И.П. Попова  
Приказ № 182 от «30» августа 2023г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ – ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО:**  
**13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

на 2023-2024 учебный год

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### по профессии рабочих 13249 «Кухонный рабочий»

(Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС выпуск №51), 2019 утвержденный постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. №30) - раздел «Торговля и общественное питание») для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1

форма обучения – очная

квалификация «Кухонный рабочий» 2 разряд

срок обучения- 2 года (18 месяцев)

Индекс предмета	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Учебная нагрузка в неделю, час				Всего часов	
		10 класс		11 класс			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл: с разделом: ФК.00 Физическая культура</b>	<b>9</b>	<b>34/ 306</b>	<b>9</b>	<b>34/ 306</b>	<b>18</b>	<b>34/612</b>
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии	2		2		4	
ОП.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	2		1		2	
ОП.03	Экономические и правовые основы	1		1		2	
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	1		1		2	
ОП.05	Охрана труда	1		1		2	
ОП.06	Деловая культура	1		1		2	
ФК.00	Физическая культура	1		1		2	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>25</b>	<b>34 /850</b>	<b>25</b>	<b>34/850</b>	<b>50</b>	<b>34 /1700</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>8</b>	
МДК.01.01	Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования	2		2		4	
УП.1.1.	Мытьё посуды, инвентаря, технологического и холодильного оборудования	2		2		4	
ПП.1.1.	Уход за посудой, инвентарем, оборудованием	5		5		10	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке помещений пищеблока</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>8</b>	
МДК.02.01	Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока	2		2		4	
УП.2.1.	Обслуживание и уборка пищеблока	2		2		4	
ПП.2.1.	Мероприятия по обслуживанию и выполнению ежедневной и генеральной уборке помещения столовой	4		4		8	
<b>ПМ.03</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>8</b>	
МДК.03.01.	Технология механической кулинарной обработки овощей	2		2		4	

УП.3.1.	Первичная обработка овощей к кулинарной обработке	2		2		4	
ПП.3.1.	Подготовка овощей к кулинарной обработке	4		4		8	
<b>Итого</b>		34 час в неделю	1156	34 час в неделю	1156	68 час в неделю	2312

### Пояснительная записка

#### к учебному плану по профессии 13249 «Кухонный рабочий» на 2023/2024 учебный год для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1

Учебный план по профессии 13249 «Кухонный рабочий» на 2023/2024 учебный год Азовской школы № 7 составлен с учетом на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального закона РФ от 24.07.1998г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»;
- Конвенции о правах ребенка;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),2019 (Выпуск №51 ЕКТС). Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30, раздел «Торговля и общественное питание»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии «Кухонный рабочий»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 465 “Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания”

- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018-2025 годы (Утверждена Постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. №1642);
- Национальный проект «Образование» на 2018-2024 гг (утверждена на заседании президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам 24 декабря 2018 года);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Минобрнауки РФ №2715, Министерство здравоохранения РФ №227, Государственный комитет РФ по физической культуре и спорту №166, Российской академии образования №19 Приказ от 16.07.2020 «О совершенствовании процесса физического воспитания в образовательных учреждениях Российской Федерации»;
- Адаптированной основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего: 13249 «Кухонный рабочий»
- Примерных программ учебных курсов. Дисциплин, профессиональных модулей;
- Устава ГКОУ РО Азовской школы №7.
- Правилами внутреннего распорядка.

Учебный план составлен в соответствии с методическими рекомендациями по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей. Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- приобретение практического опыта в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный план для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья для детей с легкой умственной отсталостью построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости учащихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

## **2. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования по адаптированным общеобразовательным программам для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуального нарушения).

## **3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 2 года по очной форме по профессии **13249 Кухонный рабочий**.

## **4. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник **должен** быть готов к профессиональной деятельности:

- по организации и техническому обслуживанию технологического процесса, необходимого для приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания в качестве **кухонного рабочего**.

## **5. Основная цель подготовки обучающихся**

Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов:

- к профессиональной деятельности в качестве кухонного рабочего 2 разряда в организациях (на предприятиях) общественного питания и торговли, независимо от их организационно-правовых форм.

## **6. Требования к профессиональной подготовке по профессии 13249 «Кухонный рабочий»**

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин **общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:**

- основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- экономические и правовые основы;
- безопасность жизнедеятельности;
- охрана труда;
- деловая культура;
- физическая культура.
- *профессиональный модуль 01*  
обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке;
- *профессиональный модуль 02*  
организация технологического процесса по обслуживанию и уборке помещений пищеблока;
- *профессиональный модуль 03*  
механическая кулинарная обработка овощей;

**7.Выпускник, освоивший профессию, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:**

1. Доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи (помещений пищеблока).
2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
3. Выгружать продукцию из тары.
4. Транспортировать сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару.
5. Заполнять котлы водой.
6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
7. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
8. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.
9. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
10. Собирать пищевые отходы.
11. Оказывать помощь поварам в подготовке сырья: чистит овощи, яйца и т. д.
12. Мыть использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств, оборудование.

13. Содержать свое рабочее место в чистоте: мыть регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы.

Для успешной работы квалифицированный работник **должен знать:**

- назначение кухонной утвари и инструмента;
- требования к включению различных видов электрооборудования;
- основы кулинарии, требования к нарезанию овощей, фруктов и хлеба;
- сроки и способы хранения сырья и изготовленных изделий;
- правила работы с оборудованием и инвентарем.

### 8. Календарный график учебного процесса

клас с	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	Не учебные	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя	13 неделя	14 неделя	15 неделя	16 неделя	Не учебные дни
10	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К
	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К
	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	К

класс	январь					февраль				март				апрель				май				июн ь	июль	авгу ст
	Не	17 неделя	18 неделя	19 неделя	20 неделя	21 неделя	22 неделя	23 неделя	24 неделя	25 неделя	26 неделя	27 неделя	Не учебн.	28 неделя	29 неделя	30 неделя	31 неделя	32 неделя	33 неделя	34 неделя	Итоговая аттестация			
10	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т/А	А/П	К	К	К	К
	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	П	К	К	К	К
II	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т/А	А/П	Э	-	-	-

	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	П	Э	-	-	-
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Т** – теоретическое обучение

**У** - учебная практика

**П** – производственная практика

**К** – каникулы

**А** – промежуточная, итоговая аттестация (тестирование, зачет)

**Э** - экзамен

## 9. Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 34 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной и практической работы по освоению адаптированной основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 34 академических часов в неделю.

Продолжительность занятий – 40 минут.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 30 дней, в том числе 2 недели в зимний период.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 1 час обязательных аудиторных занятий и 1 час самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для проведения теоретических и практических занятий по направлению обучения, класс делится на подгруппы.

Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля проводятся в соответствии с разработанным программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной (итоговой) аттестации обучающихся не должно превышать 3, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 1 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением предметно-цикловых комиссий.



## **Общеобразовательный и профессиональный цикл Формы проведения промежуточной и итоговой аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференцированные зачеты могут проводиться в виде теста (тестирования в том числе с использованием онлайн формы), реферата, индивидуального проекта и т.д.

Целью промежуточной аттестации является комплексная и объективная оценка знаний и умений обучающихся в процессе освоения адаптированной основной образовательной программы начального профессионального образования. Промежуточная аттестация осуществляется через систему сдачи зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. На промежуточную аттестацию отводится 2 недели (33 и 34 уч.неделя). Зачет является формой оценки, дифференцированный зачет выставляется с оценкой по 4-х балльной системе. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по 4-х балльной системе. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения в ОУ. Контрольно-измерительные материалы, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции разрабатываются ШМО и утверждаются директором / заместителем директора. Для более качественной оценки результатов обучения привлекаются в качестве внешних экспертов работодатели

По учебным дисциплинам «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Экономические и правовые основы», «Деловая культура» - промежуточный мониторинг образовательных достижений (1 полугодие) / промежуточная аттестация проводится в форме зачета (контрольного тестирования). По учебным дисциплинам «Охрана труда» и «Безопасность жизнедеятельности» промежуточная / итоговая / аттестация проводится в форме зачета (контрольное тестирование) в письменной форме.

По МДК 01.01 «Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке» - промежуточная аттестация (итоговая) проводится в форме дифференцированного зачета (контрольного тестирования), по производственной практике – отчет о прохождении практике в форме индивидуального проекта,

По МДК 02.01 «Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока» - промежуточная аттестация (итоговая) проводится в форме дифференцированного зачета (контрольного тестирования), по производственной практике – отчет о прохождении практике в форме индивидуального проекта.

По МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей» - промежуточная аттестация (итоговая) проводится в форме дифференцированного зачета (контрольного тестирования), по производственной практике – отчет о прохождении практике в форме индивидуального проекта.

## 10. Перечень учебно-методического обеспечения:

### Основная литература:

1. Барановский, В.А. Профессия повар [Текст]/: учебное пособие/ В.А. Барановский.– М.: Современная школа, 2009.
2. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/: учебник/ В.И. Богушева.- М.: Феникс, 2009 – 253 с.
3. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов М.: Академия, 2012 – 240 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]/: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин.- М.: Академия, 2012 – 256 с.
5. Зырянова, В.А., Хаминова, И.А. Подготовка младшего обслуживающего персонала [Текст]/: учебник для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология»/ В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головиной.– М.: Современные образовательные технологии, 2012.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]/ З.П. Матюхина.– М.: Академия, 2009.
7. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]/: учебник/ В.А. Тимофеева.- М.: Феникс, 2009 – 416 с.

### Дополнительная литература:

1. Программы специальной коррекционной образовательной школы VIII вида: 5-9 классы в 2 сб. [Текст]/ под редакцией В.В. Воронковой.- М.: Владос, 2010 – Сб. 1 – 232 с.
2. Воронкова, В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида [Текст]/: пособие для учителя/ В.В. Воронкова.- М.: Владос, 2010.
3. Должностная инструкция «Кухонный рабочий».