Утверждаю:
Директор ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского
_____ Белова Е.В.
01 сентября 2025 г.

Рабочий учебный план
по реализации адаптированной программы профессионального обучения выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений по профессии 16675 Младший повар в ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского

Код и уровень квалификации профессии по Общероссийскому классификатору ОК 016-94 :
Младший повар –3 разряд;
Срок обучения - 1год 10 месяцев
Форма обучения - очная

1. Пояснительная записка к рабочему учебному плану по реализации адаптированной программы профессионального обучения выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений по профессии 16675 Младший повар ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского

Настоящий рабочий учебный план разработан в целях осуществления реализации адаптированной программы профессионального обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

Основными целями профессионального обучения выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида являются:

- освоение профессии,
- социальная адаптация обучающихся в обществе.

Рабочий учебный план разработан на основании:

- Устава ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского (Приказ департамента образования ЯО от 01.03.2017г.№ 97/01-03);
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 № 29322);
- Рекомендаций к разработке планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям (рассмотрено и согласовано в Минобразовании России 25. 04. 2000г. №186/17 – 11);

- Перечня ЕТКС, Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
- Письма Министерства образования РФ «Об особенностях организации НПО для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии» от 30.11.1999 г. № 27/777 - 6;
- Приказа Минтруда России от 04.08.2014г №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказа департамента образования Ярославской области от 17.06.2010 года № 522 / 01-03 «Об утверждении примерного учебного плана по реализации ППП в учреждениях СПО Ярославской области выпускников СКОШ»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 30 июня 2020 г. № 845/369 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность» (зарегистрированного в Министерстве Юстиции Российской Федерации 28 августа 2020г. № 59577);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрированного в Министерстве Юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г. № 59784);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (зарегистрированного в Министерстве Юстиции Российской Федерации 10 сентября 2020г. № 59764);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390 «О практической

подготовке обучающихся» (зарегистрированного в Министерстве Юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020г. № 59778);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным образовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- иные нормативно-правовые акты действующего законодательства Российской Федерации и локальные нормативные акты ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского.

Срок обучения по адаптированной программе профессионального обучения устанавливается до 2 лет в связи с особенностями психофизического развития, связанными с замедленным темпом освоения учебного материала выпускниками специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

Продолжительность обучения по курсам:

- 1 курс - 38 учебных недель (1-е полугодие - 16 учебных недель, 2-е полугодие – 22 учебные недели) – 1231 час;
- 2 курс – 37 учебных недель (1-е полугодие -16 учебных недель, 2-е полугодие – 21 учебных недель) – 1211 часов.

Общее количество часов – 2738, в том числе:

- адаптационные общеразвивающие предметы – 410 часов;
- общепрофессиональные учебный цредметы – 261 час;
- профессиональные модули- 1771 час;
- консультации – 200 часов;
- экзамены – 64 часа;
- итоговая аттестация – 32 часа.

Предусмотрены дополнительные каникулы: в 1-м полугодии – 1 неделя (осенние каникулы), во 2-м полугодии – 1 неделя (весенние каникулы).

Обязательная недельная нагрузка – 32 часа, объём времени на производственную практику – 35 часов в неделю.

1.1. Адаптационные общеразвивающие предметы

В данный раздел входят следующие учебные предметы: русский язык, математика, эффективное поведение на рынке труда, социальная адаптация, адаптивная физическая культура.

Русский язык – 83 часа.

Программа предмета – это интегрированный курс русского языка, делового и творческого письма. Содержание материала предмета (грамматика, орфография, синтаксис) основывается на профессиональной и социально-бытовой тематике.

Для создания рабочей программы использовалась примерная программа «Русский язык и развитие письменной речи» для X-XII классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

Математика – 83 часа (в том числе ЛПЗ – 15 ч).

Основной задачей учебного предмета является обучение обучающихся применять полученные математические знания и умения при освоении рабочей профессии. Содержание носит практическую направленность, тесно связано с жизнью, предметами профессионального цикла и производственным обучением.

Для создания рабочей программы использовалась примерная программа предмета «Математика» для X-XII классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

Адаптивная физическая культура – 139 часов (в том числе ЛПЗ – 134 ч).

Содержание программы учебного предмета «Адаптивная физическая культура» направлено на укрепление здоровья, физического развития и повышения работоспособности учащихся.

На уроках адаптивной физической культуры преподаватель осуществляет индивидуальный и

дифференцированный подход к обучающимся с учетом медицинского заключения о физической нагрузке и возможностях каждого обучающегося.

Для создания рабочей программы использовалась программа предмета «Адаптивная физическая культура» для X-XII классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

Эффективное поведение на рынке труда – 56 часов (в том числе ЛПЗ – 40 ч).

При разработке рабочей программы учебного предмета «Эффективное поведение на рынке труда» использовалась примерная программа по данному предмету, утвержденная приказом департамента образования Ярославской области от 15.06.1999 г. №80. Количество практических занятий – 40 часов (не менее 80% от общего количества часов на предмет).

Основы экологии – 49 часов (в том числе ЛПЗ – 10 ч).

Актуальность содержание учебного предмета «Основы экологии» заключается в создании условий для осуществления трудового, нравственного и экологического воспитания.обучающихся.

Для разработки содержания программы учебного предмета использовалась экологическая программа «Наша зеленая планета» опираясь на теоретический, практический и личностный опыт обучающихся, полученный при изучении курса «Развитие речи на основе ознакомления с предметами и явлениями окружающей действительности».

1.2. Профессиональное обучение

Профессиональная подготовка по своему содержанию соответствует квалификационной характеристике профессии «Младший повар», профстандарту 33.011 Повар (код А/01.3, А/02.3). В учебном плане на изучение профессиональных модулей отведено 1771 час.

Продолжительность уроков учебной практики в учебных мастерских и на предприятиях – не более 7 часов.

Предельный объем времени на производственную практику 35 часов в наделю с учетом фактического возраста обучающихся.

Содержание программы профессиональной подготовки обучающиеся осваивают на следующих уровнях:

1 уровень – ознакомительный (узнавание ранее изученных ранее объектов, свойств);

2 уровень – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

Одним из обязательных предметов профессиональной подготовки является «Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности», в количестве 34 часов (в том числе ЛПЗ – 27 ч).

В профессиональный блок входят:

Учебная практика в мастерских колледжа – 798 часов, в том числе:

294 часов – 1 курс;

504 часа – 2 курс.

Производственная практика 490 часов, в том числе : 175 часов во втором полугодии первого курса и 315 часов во втором полугодии 2 курса.

Профессиональная подготовка на первом курсе завершается итоговым экзаменом по МДК.01.01 «Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды и рабочего места к работе» и выполнением практической квалификационной (пробной) работы по окончании УП ПМ.01.

Профессиональная подготовка на втором курсе завершается итоговыми экзаменами по МДК.02.01 «Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий», МДК 02.03 «Технология приготовления простых блюд» и выполнением практической квалификационной (пробной) работы по окончании УП ПМ.02. Профессиональная подготовка завершается обязательной итоговой аттестацией с последующей выдачей документа государственного образца (свидетельства) об уровне квалификации по профессии «Младший повар».

Итоговая аттестация включает практическую квалификационную (пробную) работу в пределах требований квалификационных характеристик и проверку теоретических знаний В зависимости от степени умственной отсталости собеседование может проходить только по теме практической квалификационной (пробной) работы.

Все этапы итоговой аттестации проводятся на основании: Локального акта, Устава ГПОУ ЯО Переславского колледжа им. А. Невского, Положения об итоговой аттестации по профессии «Младший повар».

Консультации в количестве 200 часов используются для проведения индивидуальной работы с

обучающимися в течение всего курса обучения и при подготовке к выпускному квалификационному экзамену.

Для организации профессионального обучения по профессии «Младший повар» колледж имеет следующую материально-техническую базу:

№	Наименование	
	Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин	4.Технического оснащения рабочего места
2.	Микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены	5. Технологии кулинарного и кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны	6.Математика
4.	Товароведения продовольственных товаров	7.Русский язык и литература
	Лаборатории	
1.	Учебный кулинарный ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков)	
2	Учебный кондитерский цех	
	Спортивный комплекс	
	Залы	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	
2.	Актовый зал	

По другим предметам раздела «Профессиональная подготовка» кабинеты могут быть совмещены с указанными выше.

2. Календарный график учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
I	Т	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	=	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	=	=	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	=	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	8	8	8	8	8	::	=	=	=
II	Т	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	=	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	=	=	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	Ту	=	Ту	Ту	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	III			

Обозначения

Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Производственная практика преддипломная	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
Т	::	У	8	Х	И	III	=

3. Учебная и производственная практика

№ п/п	Индекс	Наименование практики	Проф. модуль	Количество учебных недель	Количество часов	Полугодие
1.	**УП.00**	**Учебная практика**			**798**	
1.1	УП.01	Технология подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ПМ.01	8	192	I
					102	II
1.2	УП.02	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов под руководством повара	ПМ.02	17	288	III
					216	IV
2.	**ПП.00**	**Производственная практика**			**490**	

				35ч. в нед. 14 нед.		
2.1	ПП.01	Технология подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		5 нед.	175	II
2.2	ПП.02	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов под руководством повара		9 нед.	315	IV
		ИТОГО			**1288**	

4. Учебный план

№ п/п	Региональный компонент	Компонент ОУ	Экзамены (зачеты)	Всего часов	В том числе ЛПЗ	Распределение по курсам, полугодиям, неделям							
						1-ый курс			Итого за 1 курс	2-ой курс			Итого за 2 курс
						полугодия				полугодия			
						Кол-во недель				Кол-во недель			
						16 /1к	17/1к	5ПП		16 /1к	12/1к	9ПП	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
0.00	**Адаптационные общеразвивающие предметы**		**5ДЗ**	**410**	***199***	**128**	**170**	**0**	**298**	**64**	**48**	**0**	**112**
ОУП.01	Русский язык		ДЗ	83		32	51	0	83			0	0
ОУП.02	Математика		ДЗ	83	*15*	32	51	0	83			0	0
ОУП.03	Адаптивная физическая культура		ДЗ	139	*134*	32	51	0	83	32	24	0	56
ОУП.04	Эффективное поведение на рынке труда		ДЗ	56	*40*			0	0	32	24	0	56
ОУП.05	Основы экологии		ДЗ	49	*10*	32	17	0	49	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональные учебные предметы**		**7ДЗ**	**261**	***102***	**64**	**85**	**0**	**149**	**64**	**48**	**0**	**112**
ОП.01	Основы экономики и финансовая грамотность		ДЗ	28	*8*			0	0	16	12	0	28
ОП.02	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности		ДЗ	34	*27*	0	34	0	34			0	0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	33	*10*	16	17	0	33			0	0
ОП.04	Психология общения		ДЗ	33	*15*	16	17	0	33			0	0
ОП.05	Технология поиска работы		ДЗ	28	*17*			0	0	16	12	0	28

ОП.06	Основы физиологии питания		ДЗ	56	*15*			0	0	32	24	0	56
ОП.07	Товароведение пищевых продуктов		ДЗ	49	*10*	32	17	0	49			0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**			**1771**	***164***	**320**	**289**	**175**	**784**	**384**	**288**	**315**	**987**
ПМ.01	Технология подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		**1Э/2ДЗ**	**569**	**48**	**224**	**170**	**175**	**569**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды и рабочего места к работе		1Э	100	*48*	32	68	0	100			0	0
УП.01	Учебная практика		ДЗ	294		192	102	0	294			0	0
ПП.01	Производственная практика		ДЗ	175				175	175			0	0
ПМ.02	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов под руководством повара		**2Э/3ДЗ**	**1202**	***116***	**96**	**119**	**0**	**215**	**384**	**288**	**315**	**987**
МДК.02.01	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		2Э	148	*10*	32	68	0	100	48	0	0	48
МДК.02.02	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий		ДЗ	115	*40*	64	51	0	115			0	0
МДК.02.03	Технология приготовления простых блюд		2Э	120	*66*			0	0	48	72	0	120
УП.02	Учебная практика		ДЗ	504				0	0	288	216	0	504
ПП.02	Производственная практика		ДЗ	315				0	0			315	315

	ВСЕГО	**3Э/17ДЗ**	**2442**	***465***	**512**	**544**	**175**	**1231**	**512**	**384**	**315**	**1211**
	Обязательная недельная нагрузка				**32**	**32**	**35**		**32**	**32**	**35**	
3.	**Консультации**		**200**					**100**				**100**
4.	**Экзамены**	**3Э**	**64**					**32**				**32**
5.	**Итоговая аттестация : (Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний)**		**32**					**0**				**32**
	ИТОГО		**2738**					**1363**				**1375**

1 сентября, 2025

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР _____ О.Ю. Ахапкина

Заместитель директора по ИиПД _____ А.В. Стоян

Заведующие кафедрами:

«Фундаментальных дисциплин» _____ Л.В. Трофимова

«Физического воспитания» _____ А.В. Гогин

«Информационных систем» _____ С.Ю. Малыгина

«Экономических дисциплин и права» _____ Н.В. Соловьева

«Технологических дисциплин» _____ М.В. Расторгуева

«Механических дисциплин и автоматизации технологических процессов» _____ А.И. Трунов

«Сервиса и дизайна» _____ К.А. Михеева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0083F5C201CEAB5A691DEAC8F2E93A9D32
Владелец: Белова Елена Викторовна
Действителен: с 29.06.2026 до 22.09.2027