

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Яшкинский техникум технологии и механизации»**

Утверждаю:

Директор ГПОУ ЯТТиМ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**по образовательной программе профессиональной подготовки рабочих по профессии «Кухонный рабочий»
(из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида)**

Срок обучения 2438 часов

Рассмотрено:

на заседании

Педагогического совета

Протокол №

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочий учебный план профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий» составлен на основе Модели учебного плана для профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, разработанной учебно-методическим кабинетом Государственного Федерального учреждения Министерства труда и социального развития РФ в 2001г. и согласованной с Управлением начального профессионального образования Минобразования России (4 января 2001 года). Учебный план предназначен для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Кухонный рабочий» из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида для групп без получения полного общего среднего образования.

Учебный план разработан на основе единого режима учебной работы всех отделений образовательного учреждения и предусматривает взаимосвязь теоретического и производственного обучения, нравственного и физического воспитания.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативные предметы. В обязательное обучение входит общеобразовательная и профессиональная подготовка. Перечень факультативных занятий и распределение часов на их проведение является частью учебного плана. Они свободно выбираемы и свободно посещаемы обучающимися.

Обучение осуществляется в соответствии с учебным планом и составляет 2438 часов.

Учебный план включает квалификационную характеристику по профессии «Кухонный рабочий» 2 и 3 разрядов, составленную в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, утвержденным приказом Минздравсоцразвития России от 6 апреля 2007 г. N 243, с изменениями, внесенными приказом Минздравсоцразвития России от 28 ноября 2008 г. N 679 и от 30 апреля 2009 года №233

Группы формируются из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. Количество обучающихся в группе не превышает 15 человек.

Производственное обучение состоит из обучения в мастерских образовательного учреждения и практики на реальных объектах. Производственное обучение проводится в течение 1308 часов.

Производственная практика составляет 390 часов и проводится в составе ремонтной бригады в учебном корпусе или в составе комплексных бригад на предприятиях по заключенным договорам (для обучающихся адаптированных к условиям производства).

Завершается производственное обучение и практика выполнением пробных и квалификационных работ, за счет времени, отведенного на производственное обучение.

В конце обучения проводится экзамен по предмету «Специальная технология». По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, формой контроля являются зачеты, проверочные и контрольные работы, которые проводятся за счет времени отводимого на эту дисциплину.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. Обучающиеся выполняют квалификационную работу, результаты которой являются основанием для присвоения квалификационного разряда.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-ой начальный разряд по изучаемой профессии. Если аттестуемый показывает знания и профессиональные умения выше установленных квалификационной характеристикой по профессии «Кухонный рабочий» 2-го разряда, ему может быть присвоена квалификация на разряд выше.

Учебный план содержит следующие разделы:

- График учебного процесса
- Структуру учебного года
- Квалификационную характеристику
- Учебный план

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – кухонный рабочий

Квалификация – 2-й разряд.

2-й разряд

Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

Согласовано:

Заместитель директора по УМР

Заместитель директора по УПР

Руководитель методической комиссии

А.И. Петрученко

Е.В. Фадеева

Л.А.Красавина

СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ГОДА

Продолжительность учебного года I курса- 52 недели в том числе		Продолжительность учебного года II курса- 43 недели в том числе	
I полугодие	17 недель	I полугодие	17 недель
Зимние каникулы	2 недели	Зимние каникулы	2 недели
II- полугодие	23 недели	II- полугодие	22 недели
Летние каникулы	9 недель	Экзамены	1 неделя
Праздничные дни	1 неделя	Праздничные дни	1 неделя

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь										
	1 - 5	8 - 12	15 - 19	22 - 26	29 - 3	6 - 10	13 - 17	20 - 24	27 - 31	3 - 7	10 - 14	17 - 21	24 - 28	1 - 5	8 - 12	15 - 19	22 - 26	29 - 31						
I	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	К					
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО						
II	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	К					
	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО						
Курс	январь				февраль			март				апрель			май			июнь						
	1 - 10	13 - 17	20 - 24	27 - 31	3 - 7	10 - 14	17 - 21	24 - 28	3 - 7	10 - 14	17 - 21	24 - 27	7 - 11	14 - 18	21 - 25	5 - 9	12 - 16	19 - 23	26 - 30	2 - 6	9 - 13	16 - 20	23 - 30	
I	К	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО
		ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО
II	К	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП
		ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО															Э

Условные обозначения:

ПО	- производственное обучение	К	- каникулы
ТО	- теоретическое обучение	Э	- экзамены
ПП	- производственная практика		

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Кухонный рабочий»
из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида

№ п/п	Курсы, предметы	Экзамены по курсам		Общее количество часов	График изучения предметов								
					1 курс			2 курс					
					Полугодия			Полугодия					
					1	2	Итого часов	1	2		Итого часов		
17 недель	23 недели	17 недель	8 недель	13 недель	1 неделя								
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Общеобразовательная подготовка												
1.1	Основы трудового законодательства			16	0	0	0		16				16
1.2	Физическая культура			130	34	46	80	34	16				50
1.3	Этика и психология общения			34	0	0	0	34					34
1.4	Охрана окружающей среды			16	0	0	0		16				16
Итого по циклу				196	34	46	80	68	48				116
2	Профессиональная подготовка												
2.1	Общетехнический цикл												
2.1.1	Производственная санитария и гигиена труда			50	24	26	50						
2.2	Общепрофессиональный цикл												
2.2.1	Охрана труда			34	34		34						
2.2.2	Основы экономики			40	40		40						
2.3	Профессиональный цикл												
2.3.1	Специальная технология	2		408	72	66	138	170	100				270
2.3.2	Производственное обучение			1308	306	552	858	306	144				450
2.3.3	Производственная практика			390			0			390			390
	Квалификационный экзамен	2		6			0					6	6
	Экзамен	2		6			0		6				6
Итого по циклу				2242	476	644	1120	476	250	390	6		1122
ВСЕГО часов				2438	510	690	1200	544	298	390	6		1238