

«Утверждаю»

Директор ФГБПОУ

«Астраханское СУВУ»

В.Ю. Митячкин

2016г.



№ 163 от 31.08.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной организации для обучающихся с девиантным поведением

Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Астраханское специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с девиантным

(общественно опасным) поведением закрытого типа »

по программе профессионального обучения

16675 Повар

Квалификация: повар

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 10 мес.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочему учебному плану профессиональной подготовки по профессии: «Повар» 2-4 разряда, код по перечню 16675. Учебный план рассчитан на 10 месяцев обучения из расчёта: 10 часов в неделю в течение учебного года и 20 часов в неделю во время осенних, весенних и летних каникул. Учебный план разработан в соответствии с квалификационной характеристикой, Перечнем профессий для профессиональной подготовки.

Рабочий учебный план состоит из блоков теоретического и производственного обучения. Теоретическое обучение включает профессиональный цикл.

Профессиональный цикл рассчитан на 142 часа. Производственное обучение занимает 362 часа, из которых 254 часа проводятся как учебная практика (производственное обучение) в мастерских и 108 часов как непрерывная производственная практика.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после проверки знаний по технике безопасности.

На консультации, которые проводятся вне основного учебного времени, отводится 50 часов, на квалификационный экзамен - 8 часов. Квалификационный экзамен проводится в соответствии с Положением о порядке итоговой аттестации. Практическая квалификационная работа проводится за счёт времени, отведённого на производственную практику. По учебным дисциплинам, по которым не предусмотрено экзамена, проводятся зачёты. По окончании, обучающемуся выдаётся свидетельство установленного образца и присваивается 2-4 разряд.

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Итоговая аттестация	Распределение обязательной нагрузки									Всего часов	
			I курс										
			I полугодие				II полугодие						
			9 нед.	1 нед.	7 нед.	2 нед.	11 нед.	1 нед.	8 нед.	3 нед.	9 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	8	9	10	11	13	
	Общепрофессиональный цикл												
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	з	1		1		1		1				19
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	з	1		1		1		1				17
П.00	Профессиональный цикл												
ПМ.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов												
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	3										16
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста												
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	3										21
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов												
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ			3		3						12
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы												
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ					3						12

ПМ. 05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы											
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ					3		3			24
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок											
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ							3			12
ПМ .07	Приготовление сладких блюд и напитков											
МДК .07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э							3			9
УП	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	6	20	6		6	20	6			254
ПП	Производственная практика	ПКР	-	-	-	-	-	-	-	36	-	108
	Групповые и индивидуальные консультации											50
	Итоговая аттестация											8
	Итого		90	20	70		110	20	80	108	-	562