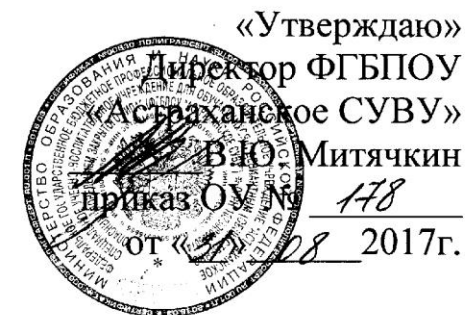


Принято решением
педагогического совета ОУ
пр № 1 от 30.08 2017 г.



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, рассчитан на 10 месяцев обучения из расчёта 20 часов в неделю в течение учебного года и 30 часов в неделю во время осенних, весенних и 36 часов в неделю во время 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 730 часов, из которых 622 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. Экзамен проводится в соответствии с Положением о порядке аттестации. Практическая квалификационная работа проводится за счёт времени, отведённого на производственную практику. По 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.	8 нед.	2 нед.	10 нед.	1 нед.	9 нед.	3 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	8	9	10	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											
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	з	1		1			1		1		16
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		1		1			1		1		21
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов		1		1			1		1		12
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		1		1			1		1		12
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		1		1			1		1		24
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		0		0			1		1		12
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		0		0			1		1		9
УП	Учебная практика (производственное обучение)		16	30	16			16	30	16		622
ПП	Производственная практика	ВПКР	-	-	-	-	-	-	-	-	36	108
	Групповые и индивидуальные консультации											50
	Итоговая аттестация											8
	Итого		180	30	160			200	30	180	108	930

