

«СОГЛАСОВАНО»


Руководитель МО

 А.И. Иглевский

«30» мая 2013г

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБОУ НПО №ПУ №23»

 Н.Н. Сайнакова

«15» августа 2013г



## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в ОГБОУ НПО «ПУ № 23» квалифицированных рабочих  
без получения среднего (полного) общего образования на базе 7-11 классов.  
Профессия ОК 16675 «Повар»

Срок обучения 2 года, 6 дневная учебная нагрузка  
Квалификация: 1 год для подготовки повара – 2 разряда  
2 год для подготовки повара 3 разряда

### Структура учебного года

1 курс – 52 недели, в том числе:  
1 полугодие – 17 недель  
Зимние каникулы – 2 недели  
2 полугодие – 23 недели  
Летние каникулы – 9 недель  
Праздничные дни – 1 неделя

2 курс – 43 недели, в том числе:  
1 полугодие – 17 недель  
Зимние каникулы – 2 недели  
2 полугодие – 22 недели  
(в том числе п/о и п/п 14 недель)  
Праздничные дни – 1 неделя  
Экзамены – 1 неделя

### **Пояснительная записка**

К рабочему учебному плану для подготовки в ОГБОУ НПО «ПУ№23» квалифицированных рабочих без получения среднего (полного) общего образования на базе 7 – 11 классов по профессии: «Повар».

**Профессии по ОК 16675 «Повар»**

**Срок обучения два года.**

**Рабочим учебным планом определены:**

1. Структура учебного года
2. График учебного процесса
3. График изучения предметов

Номенклатура общеобразовательных предметов и число часов отведенных на их изучение соответствует требованиям стандарта УНПО, в части относящихся к общему образованию.

Профессиональная подготовка представлена общепрофессиональным циклом и производственным обучением.

Теоретические занятия учащиеся подкрепляют практически:

- Лабораторно-практическими занятиями (ЛПЗ)
- Производственным обучением
- Производственной практикой

ЛПЗ проводятся в течение всего года параллельно теоретическому обучению.

Производственное обучение предусматривает разделы по курсам

Производственная практика проводится в конце второго курса (14 недель).

#### **Квалификация:**

1 курс: повар 2 разряда.

2 курс: повар 3 разряда.

На экзамены отводится 36 часов по профессиональным предметам: «Кулинария», «Оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение пищевых продуктов».

№ п/п	Циклы, курсы, предметы		Экзамены	Кол-во часов		ГРАФИК ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТОВ												Итого за 2 курс	
	Федеральный компонент	Региональный компонент		Всего часов	в т.ч. ЛПЗ	ПОЛУГОДИЯ						Итого за 1 курс	ПОЛУГОДИЯ						
						I			II				I			II			
						НЕДЕЛИ							НЕДЕЛИ						
2	5	10	10	3	10	2	5	10	5	3	1	14							
	Обязательное Обучение																		
	Общеобразовательная подготовка			440															
1	Гуманитарный цикл			440															
1.1	История России XX век			80		2	2	2	2	2	2	80							
1.2	Физическая культура			130		2	2	2	2	2	2	80	2	2	2	2	2	50	
1.3	Основы правоведения			50									2	2	2	2	2	50	
1.4	Основы безопасности жизнедеятельности			110		2	2	2	2	2		60	2	2	2	2	2	50	
		Основы краеведения		34		2	2	2				34						0	
		Основы экологии		40										2	4			40	
2	Профессиональная подготовка Общепрофессиональный цикл			206															
2.1		Экономика отрасли и предприятия		50									2	2	2	2	2	50	
2.2		Основы калькуляции и учета		76	18					2	2	26	2	2	2	2	2	50	
2.3		Деловая культура		80		2	2	2	4	2		80							
3	Профессиональный цикл			2154															
3.1		Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		42		6	2	2				42							
3.2		Товароведение пищевых продуктов	1	100	12	2	2	2	2	2	4	100							
3.3		Оборудование предприятий общественного питания	2	100	18							0	4	4	4	4	4	100	

	Организация производства предприятий общественного питания		78	12							0	4	4	4	2			78	
3.4																			
3.5	Кулинария	2	300	60	11	9	3	3	3	5	186	6	6	4	4	4		114	
	История русской кухни		46					2	2	2	46								
	Производственное обучение		984		6	12	18	18	18	18	666	12	12	12	12	18		318	
	Производственная практика		504														36	504	
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>2804</b>	<b>120</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>1400</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>Э</b>	<b>36</b>	<b>1404</b>
	Консультации		100							20								80	
	Экзамены		36							12								24	
	<b>Факультативные предметы (до 2 часов в неделю)</b>																		
	Физическая культура		65		1	1	1	1	1	1	40	1	1	1	1	1		25	
	Кулинар		40		1	1	1	1	1	1	40								
	Основы эффективного поиска работы		25									1	1	1	1	1		25	
	<b>ИТОГО:</b>		<b>3045</b>																

\*Зам по УГР

А.И.Харин