



**2. Сводные данные по бюджету времени**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам, недель</b>	<b>Учебная практика, недель</b>	<b>Производственная практика, недель</b>	<b>Государственная итоговая аттестация, недель</b>	<b>Каникулы, недель</b>	<b>Всего, недель</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	16	8	15	1	2	42
<b>Всего</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>42</b>

## 2. План учебного процесса

Циклы, курсы, дисциплины	Формы промежуточной аттестации З/Д/Э	Всего часов	Распределение по полугодиям, неделям		
			1 полугодие	2 полугодие	
			17 недель	7 недель	15 недель
<b>1. Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/0/0</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	
1.1. Основы безопасности жизнедеятельности	З 1	34	34	0	
<b>2. Профессиональная подготовка</b>	<b>4/10/1</b>	<b>1370</b>	<b>578</b>	<b>252</b>	<b>540</b>
<b>2.1. Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/6/0</b>	<b>300</b>	<b>204</b>	<b>96</b>	
2.1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ 2	50	34	16	
2.1.2. Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ 2	50	34	16	
2.1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ 2	50	34	16	
2.1.4. Экономические и правовые основы продовольственной деятельности	ДЗ 2	50	34	16	
2.1.5. Основы калькуляции и учета	ДЗ 2	50	34	16	
2.1.6. Охрана труда	ДЗ 2	50	34	16	
<b>2.2. Профессиональный цикл</b>	<b>4/4/1</b>	<b>1070</b>	<b>374</b>	<b>156</b>	<b>540</b>
<b>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ЭК 2</b>	<b>260</b>	<b>85</b>	<b>40</b>	<b>135</b>
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		21	17	4	
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		38	34	4	
<b>Учебная практика 01</b>	<b>З 2</b>	<b>66</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	
<b>Производственная практика 01</b>	<b>ДЗ 2</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>135</b>
<b>ПМ. 02 Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ЭК 2</b>	<b>269</b>	<b>102</b>	<b>32</b>	<b>135</b>

МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		21	17	4	
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		40	34	6	
<b>Учебная практика 02</b>	3 2	73	51	22	
<b>Производственная практика 02</b>	ДЗ 2	135	0	0	135
<b>ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	ЭК 2	277	102	40	135
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		21	17	4	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		38	34	4	
<b>Учебная практика 03</b>	3 2	83	51	32	
<b>Производственная практика 03</b>	ДЗ 2	135	0	0	135
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	ЭК 2	264	85	44	135
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		21	17	4	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		42	34	8	
<b>Учебная практика 04</b>	3 2	66	34	32	
<b>Производственная практика 04</b>	ДЗ 2	135	0	0	135
<b>Всего</b>	<b>5/10/1</b>	<b>1404</b>	<b>612</b>	<b>252</b>	<b>540</b>
<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>36</b>			

### 3. Пояснительная записка

Учебный план представляет собой документ, в котором отражены сводные данные по бюджету времени в неделях, перечень общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, распределен объем учебного времени на учебную практику, производственную практику, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию, каникулы. Учебный план предусматривает подготовку обучающихся выпускников школ VIII вида по рабочей профессии 16675 Повар 2 разряда. Данный учебный план составлен с учетом психологических особенностей и девиантного поведения обучающихся и обеспечивает их профессиональную подготовку.

Начало учебного года – с 1 сентября. Срок обучения по программе профессиональной подготовки – 10 месяцев.

Длительность учебной недели составляет 36 часов в неделю.

Профессиональная подготовка включает в себя общепрофессиональные и профессиональные дисциплины, учебную практику, которая проводится рассредоточено, производственную практику, которая проводится концентрировано на предприятиях отрасли.

Продолжительность обучения составляет 42 недели, в том числе:

- теоретическое обучение – 16 недель
- учебная практика – 8 недель
- производственная практика – 15 недель
- государственная итоговая аттестация – 1 неделя
- каникулы - 2 недели.

Методы текущего контроля – устные и письменные опросы. Формы промежуточной аттестации – зачет и дифференцированный зачет. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: 5 – отлично, 4 – хорошо, 3 – удовлетворительно, 2 – неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят:

- уровень освоения учебного материала
- умение использовать теоретические знания при выполнении заданий на учебной практике
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины.

Завершается программа профессиональной подготовки итоговой аттестацией в форме экзамена (квалификационного), который проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков

программе и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональную подготовку, квалификационного разряда по рабочей профессии 16675 Повар.

Профессиональная подготовка завершается выдачей свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по профессиям Общероссийского классификатора.