


УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ СахПЦ№1
 А.В. Равдугин
 « _____ » ноября 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения
 «Сахалинский политехнический центр №1»
 по профессиональному обучению (программа профессиональной подготовки по
 профессиям рабочих и должностям служащих)

Профессия: **16675. «Повар»**
 Квалификация: Повар 3 разряда
 Подготовка новых рабочих
 Срок обучения: 3 месяца

1. План учебного процесса

№ пп	Курсы, предметы	Количество часов			Распределение часов по неделям			
		всего	т/о	ЛПР	1-6	7-8	9-11	12
1.	Теоретическое обучение	184	96	88				
1.1.	<i>Экономический курс</i>							
1.1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	12	6	6	2			
1.2.	<i>Общепромышленный курс</i>							
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16	10	6	3			
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	24	14	10	3	3		
1.2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	24	12	12	3	3		
1.3.	<i>Специальный курс</i>							
1.3.1	Специальная технология	108	54	54	13	14		
2.	Практическое обучение	280						
2.1.	Производственное обучение	120			16	12		
2.2.	Производственная практика	160				8	40	24
	Консультации	8						8
	Квалификационный экзамен	8						8
	ИТОГО:	480			40	40	40	40

2. Итоговая аттестация

- 2.1. Выпускная практическая квалификационная работа
- 2.2. Выпускной квалификационный экзамен

3. Перечень мастерских, кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

- общественных дисциплин
- специальных дисциплин;
- учебный кулинарный цех

4. Пояснения к учебному плану

- 4.1. План разработан в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. №610н.
- 4.2. При разработке учебного плана использованы нормативные документы:
 - порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г., №292;
 - перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 02 июля 2013 г., №513; Минобрнауки РФ от 16 декабря 2013 г., №1348
 - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
 - Модель учебного плана Федеральной службы занятости России, одобрено экспертным советом по экспертизе учебно-программной документации при Российском учебном центре ФЗС России 01 июня 1995 г. для рабочих профессий;
 - Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
 - рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям Минобразования России 25.04.2000г. №186/17-П;
 - сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар», разработанный ИРПО.
- 4.3. Производственное обучение проводится в учебных мастерских и на предприятиях согласно заключенным договорам.
- 4.4. Содержание предметов специального курса отражается в рабочей учебно-программной документации.
- 4.5. Уровень присваиваемой квалификации определяется:
 - требованиями квалификационной характеристики;
 - перечнем работ, выполняемых в период производственного обучения и производственной практики;
 - содержанием и сроком изучения предметов специального курса.


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ СахПЦ№1
 А.В. Равдугин
 «___» ноября 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения
 «Сахалинский политехнический центр №1»
 по профессиональному обучению (программа профессиональной подготовки по
 профессиям рабочих и должностям служащих)

Профессия: **16675. «Повар»**
 Квалификация: Повар 4-5 разряда
 Повышение квалификации
 Срок обучения: 1,5 месяца

1. План учебного процесса

№ пп	Курсы, предметы	Количество часов					
		всего	т/о	ЛПР	1-2	3-4	5-6
1.	Теоретическое обучение	228	120	108			
<i>1.1.</i>	<i>Экономический курс</i>						
1.1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	12	8	4	3	3	
<i>1.2.</i>	<i>Общепрофессиональный курс</i>						
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	8	4	3	3	
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	20	12	8	5	5	
1.2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	24	12	12	5	5	2
<i>1.3.</i>	<i>Специальный курс</i>						
1.3.1	Специальная технология	160	80	80	24	24	26
	Консультации	4					4
	Квалификационный экзамен	8					8
	ИТОГО:	240			40	40	40

2. Итоговая аттестация

2.1. Выпускной квалификационный экзамен

3. Перечень мастерских, кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

- общественных дисциплин
- специальных дисциплин;
- учебный кулинарный цех

4. Пояснения к учебному плану

4.1. План разработан в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. №610н.

4.2. При разработке учебного плана использованы нормативные документы:

- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г., №292;
- перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 02 июля 2013 г., №513; Минобрнауки РФ от 16 декабря 2013 г., №1348
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
- Модель учебного плана Федеральной службы занятости России, одобрено экспертным советом по экспертизе учебно-программной документации при Российском учебном центре ФЗС России 01 июня 1995 г. для рабочих профессий;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
- рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям Минобразования России 25.04.2000г. №186/17-П;
- сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар», разработанный ИРПО.

4.3. Содержание предметов специального курса отражается в рабочей учебно-программной документации.

4.4. Уровень присваиваемой квалификации определяется:

- требованиями квалификационной характеристики;
- перечнем работ, выполняемых в период производственного обучения и производственной практики;
- содержанием и сроком изучения предметов специального курса.