



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

для подготовки квалифицированных рабочих по профессии "Повар, кондитер" в ГОУ НПО ПЛ №101  
 на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования

Шифр по НПО	Ступень квалификации	Профессия	Наименование профессии в должности служащих, согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Срок обучения	Уровень квалификации
34.2	3	Повар, кондитер	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев	Повар 3-4 разряда кондитер 3-4 разряда

**СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ ( в неделях)**

курсы обучения	теоретическое обучение	обучение		компенсация праздничных дней	экзамены	каникулы	всего
		всего	в том числе практики				
1	33	7		1		11	52
2	24	14	2	1	2	11	52
3	13	25	12	1	2	2	43

**ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Курс	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь															
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	26	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21
I	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		
II	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	П	П	П	Э	П	П	П		
III	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Р	Э	Р	Р		

- T - теоретическое обучение
- П - производственное обучение
- Р - производственная практика
- Э - экзамены
- К - каникулы
- R - компенсация праздничных дней

Циклы, курсы, предметы		Распределение по семестрам	Количество часов		ГРАФИК ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТОВ															
федеральный компонент	национально-региональный компонент		Экзамены	всего	Из них лаб/практ	I курс			II курс			III курс								
		СЕМЕСТРЫ											НЕДЕЛИ							
		17				23	всего	17	19	2	всего	17	9	12	всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
<b>а) Обязательное обучение</b>			<b>4176</b>	<b>2147</b>			<b>1440</b>				<b>1368</b>				<b>1368</b>					
<b>34 ч. в нед.</b>																				
<b>1. Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>			<b>887</b>	<b>262</b>			<b>478</b>				<b>305</b>				<b>104</b>					
Русский язык и литература		4	190		4	2	118**	2	2		72									
Всеобщая история			68		2	1	58*				10*									
История России		4	128		1	3	85*	2	1		43*									
Обществознание			76		1	1	40	1	1		36									
Основы правоведения			52										2	2	52					
Физическая культура		6	204	184	2	2	80	2	2		72	2	2		52					
Иностранный язык			76	78	1	1	40	1	1		36									
ОБЖ			93		2	1	57	1	1		36									
<b>2. Математические и общие естественно-научные дисциплины</b>			<b>727</b>	<b>111</b>			<b>316</b>				<b>307</b>				<b>104</b>					
Математика		4	228	17	3	3	120	3	3		108									
Информатика			88	68				1	1		36	2	2		52					
Физика		4	207	10	3	2	97	2	4		110									
Химия		4	152	16	2	3	99**	2	1		53									
Биология			52										2	2	52					
<b>3 Профессиональный цикл</b>			<b>2505</b>	<b>1774</b>			<b>606</b>				<b>739</b>				<b>1160</b>					
<b>3.1 Общепрофессиональный блок</b>			<b>62</b>								<b>19</b>				<b>43</b>					
Основы рыночной экономики			62							1		19	2	1	43					
<b>3.2 Профессиональный блок</b>			<b>2304</b>	<b>1774</b>			<b>606</b>				<b>720</b>				<b>978</b>					
Товароведение пищевых продуктов			80	15	1	2	63	1			17									
Основы калькуляции и учета			45	30						1		19	1	1	26					
Организация производства предприятий общественного питания			62	10					1	1		36	1	1	26					
Оборудование предприятий общественного питания		4	133	20	3	2	97	1	1		36									


Технология приготовления пищи, санитарии и гигиены		40		1	1	40								
Кулинария (основы)	4	156	30	3	3	120	1	1		36				
Технология приготовления мучных кондитерских изделий (основы)	6	144	25		2	46	2	2		72	1	1		26
Производственное обучение		1140	1140	6	6	240	12	12		432	18	18		468
Производственная практика		504	504						36	72			36	432
<b>3.3 Специальный блок</b>		<b>139</b>	<b>49</b>											<b>139</b>
Кулинария	6	52	7								2	2		52
Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6	52	7								2	2		52
Специальное рисование и лепка		35	35								1	2		35
<b>Предметы по выбору учащихся</b>		<b>57</b>				<b>40</b>				<b>17</b>				
География		57		1	1	40	1			17				
<b>Количество часов в неделю</b>				<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	<b>36</b>			<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Консультации	200													
Экзамены	118													
<b>Факультативные дисциплины</b>		<b>124</b>	<b>40</b>							<b>72</b>				<b>52</b>
ОБЖ		40	40					2		40***				
	Кухня народов мира	32						2		32***				
	Основы предпринимательской деятельности	52									2	2		52
<b>ИТОГО:</b>		<b>4300</b>	<b>2187</b>	<b>629</b>	<b>851</b>	<b>1440</b>	<b>646</b>	<b>722</b>	<b>72</b>	<b>1440</b>	<b>646</b>	<b>342</b>	<b>432</b>	<b>1420</b>

\* - фактическое количество часов по предметам "История России" и "Всеобщая история" ввиду интеграции данных предметов в рамках одной учебной программы;

\*\* - произведен перенос 4 часов из предмета "Химия" в предмет "Русский язык и литература"

\*\*\* - произведен перенос 2 часов из факультативного курса "Кухня народов мира" на учебные сборы курса "ОБЖ"

Составлено для  
 в целях реализации  
 ГОС НПО  
 (под проф. образован  
 27.08. 2009г.





Рабочий учебный план разработан для подготовки квалифицированных рабочих по профессии НПО ОСТ 9 ПО-02. 34.2-2002 "Повар, кондитер". Основанием для составления данного плана являются следующие документы:

- ОСТ 9 ПО 01 03-93 "Модель учебного плана для учреждений начального профессионального образования" от 30.06.1993 года №14/3;
- ОСТ 9 ПО - 02 34 2-2002. Стандарт Российской Федерации. Образование. начальное профессиональное. Профессия "Повар, кондитер";
- рекомендации "О преподавании общеобразовательных предметов в образовательных учреждениях начального профессионального образования в 2001-2002 учебном году" (Письмо МО РФ от 12.07.2001 г. №329/19-12);
- приказ №322 от 09.02.1998 года "Об утверждении базисного учебного плана общеобразовательных учреждений РФ".

В учебном плане указано фактическое количество часов по предметам "История России" и "Всеобщая история" ввиду интеграции данных дисциплин в рамках одной учебной программы, адаптированной к программе по истории.

При проведении занятий по иностранному языку, информатике (практические занятия), физической культуре при наполняемости группы 20 и более человек предусмотрено деление учебной группы на 2 подгруппы.

Производственное обучение в количестве 1140 часов осуществляется в лабораториях лица. Предусмотрена непрерывная производственная практика на 2 курсе во втором полугодии по профессии "Повар" в количестве 72 часов, на 3 курсе во втором полугодии по профессии "Повар" в количестве 180 часов, по профессии "Кондитер" - 252 часа. Практика может проводиться как в лабораториях лица, так и на предприятиях, в организациях общественного питания. Планирование, организация и проведение производственной практики регламентируется соответствующим локальным актом.

Факультативы представлены предметом федерального компонента "Основы безопасности жизнедеятельности" (учебные сборы для юношей) и предметами национально-регионального компонента "Кухня народов мира", "Основы предпринимательской деятельности".

Итоговая аттестация проводится в соответствии с регламентирующим данную процедуру локальным актом лица.

Итоговая аттестация по общеобразовательным предметам осуществляется на основании "Положения о порядке проведения аттестации по предметам общеобразовательного и профессионального циклов и переводе на следующий курс учащихся ГОУ НПО ПЛ №101" с учетом "Положения о Государственной (итоговой) аттестации выпускников 9 - 11(12) классов общеобразовательных учреждений РФ (приказ МО от 03.12.1999 г. №1075)

Распределение консультаций регламентируется соответствующим графиком.

Рассмотрен на заседании педагогического совета  
протокол №12 от 15.04.2009 года



Рабочий учебный план  
составлен зам. директора  
по учебно-методической работе Т. В. Радченко