

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБПОУ

«Центр профессионального образования»

БМР Республики Татарстан

И.Н.Фаррахов



***Учебный план***

***Муниципального бюджетного профессионального  
образовательного учреждения «Центр профессионального  
образования» Бавлинского муниципального района РТ  
на 2023-2024 учебный год***

Обсужден на заседании Педагогического  
совета Протокол № ] от 31.08.2023 г.  
Введен в действие приказом № 27 от  
02.09.2023 г.

## Пояснительная записка к учебному плану на 2023-2024 учебный год

Учебный план МБПОУ «Центр профессионального образования» определяет объем учебной нагрузки обучающихся, распределяет учебное время, отводимое на освоение программ профессиональной подготовки.

При составлении плана профессиональной подготовки учитывалось учебное время, необходимое на освоение программ по профессиям: Водитель автотранспортного средства категории «В» и Водитель автотранспортного средства категории «С»; «Повар», «Продавец продовольственных товаров». Количество часов, определенное в учебном плане, позволяет обучающимся овладеть необходимым минимумом профессиональных знаний, умений и навыков, пройти производственную практику и по окончании обучения сдать квалификационный экзамен.

Подготовка по специальности Водитель автомобиля категории «В» и «С», проходит в 17 группах: Водитель автомобиля категории «В» и «С» проводится в 6 группах; на Водителя категории «В» в 11 группах.

Учебные группы по подготовке водителей создаются численностью до 25 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут), а при обучении вождению - 1 астрономический час (60 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое и практическое обучение проводятся в 4-х оборудованных кабинетах: «Устройство и техническое обслуживание легкового автомобиля», «Устройство и техническое обслуживание грузового автомобиля»; «Основы законодательства дорожного движения» и «Оказание первой помощи при ДТП» с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки водителей.

Обучение вождению проводится вне сетки учебного времени мастером производственного обучения индивидуально с каждым обучаемым в соответствии с графиком очередности обучения вождению. Обучение вождению состоит из первоначального обучения вождению и обучения практическому вождению на учебных маршрутах в условиях реального дорожного движения.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация, с выдачей свидетельства водителя.

Обучение по специальности «Повар» проводится по 2-х годичной программе в 5 группах.

Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией. Учебные группы создаются численностью 10-15 человек.

Обучение по специальности «Повар» осуществляется в двух кабинетах: «Кулинария» и учебной мастерской, которые обеспечены: учебно-методической документацией, комплектами учебно-наглядных пособий, муляжами по учебной дисциплине «Приготовление блюд и кулинарных изделий», компьютером, проектором, необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами и посудой.

Производственное обучение проводится в учебной мастерской, где учащиеся отрабатывают и приобретают практические навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования, технологии приготовления блюд.

Производственная практика проводится в соответствии с Положением о производственной практике на предприятиях общественного питания города и района и составляет 120 часов для учащихся 10 классов.

По завершению обучения проводится квалификационный экзамен в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, овладевающим профессией «Повар».

При составлении плана профессиональной подготовки по специальности «Продавец продовольственных товаров» учитывается учебное время, необходимое на освоение программы. Количество часов, определенное в учебном плане, позволяет обучающимся овладеть необходимым минимумом профессиональных знаний, умений и навыков, пройти производственную практику и по окончании обучения сдать квалификационный экзамен.

Обучение по профессиональной подготовки «Продавец продовольственных товаров» проводится в 5 группах. Учебные группы по подготовке продавцов создаются численностью до от 10 до 20 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут).

При практическом обучении, занятия проводятся в оборудованном кабинете с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки продавцов продовольственных товаров.

Практическое обучение проводится за счет часов, заложенных в рабочем учебном плане на производственное обучение и производственную практику. Для проверки навыков обслуживания покупателей товарами потребительского назначения предусмотрено проведение контрольного занятия. Контрольное занятие проводится в учебном кабинете и торговых предприятиях города. Производственная практика проводится в соответствии с Положением о производственной практике на предприятиях общественного питания города и района и составляет 120 часов для учащихся 10 классов.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация, с выдачей свидетельства.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии: «Продавец продовольственных товаров»

Индекс	Наименование дисциплин, модулей	Всего (час)	10 класс		11 класс	
			теория	практика	теория	практика
<b>П.ОО</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ОП.ОО</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>					
ОП.01	Основы деловой культуры	6	4	2	-	-
ОП.02	Основы бухгалтерского учета	20	10	10	-	-
ОП.03	Организация и технология розничной продажи	20	11	9	-	-
ОП.04	Санитария и гигиена	8	7	1	-	-
ОП.05	Торговые вычисления	12	4	8	-	-
<b>ПМ.ОО</b>	<b>Профессиональные модули</b>					
ПМ.01	Продажа продовольственных товаров	50	2	2	13	33
ПМ.02	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	16	-	-	6	10
ГИА.ОО	Квалификационный экзамен	4	-	-	2	2
<b>ПП.ОО</b>	<b>Производственная практика</b>	120	-	120	-	-
<b>Итого:</b>		<b>256</b>	<b>38</b>	<b>32</b>	<b>21</b>	<b>45</b>



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии «Повар»

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Количество часов				
		Всего (час)	10 класс		11 класс	
			то	по	то	по
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	4	2	-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения	8	6	2	-	-
ОП.03	Техническое оснащение	8	5	3	-	-
ОП.04.	Калькуляция и учет	4	-	-	2	2
ОП.05.	Охрана труда	4	1	1	1	1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>102</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>40</b>
МДК 01.01	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	34	14	10	-	10
МДК. 02.01 МДК. 03.01	Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	30	8	8	4	10
МДК. 02.01 МДК.04.01 МДК.05.01 МДК.06.01 МДК.07.01	Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.	38	2	4	12	20
ГИА. 00	Квалификационный экзамен	2	-	-	2	-
	Квалификационная пробная работа	2	-	-	-	2
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
				30		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>256</b>	<b>40</b>	<b>150</b>	<b>21</b>	<b>45</b>

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
подготовки водителей автотранспортных средств категории «В»

Учебные предметы	Кол-во часов	10 класс		11 класс	
		В том числе		В том числе	
	Всего	Теоретическое занят.	Практические занят.	Теоретическое занят	Практические занят.
<b>Учебные предметы базового цикла</b>					
Основы законодательства в сфере дорожного движения	43	30	13	-	-
Психофизиологические основы деятельности водителя	12	8	4	-	-
Основы управления транспортными средствами	15	12	3		
Первая помощь при дорожно-транспортном происшествии	16	-	-	8	8
<b>Учебные предметы специального цикла</b>					
Устройство и техническое обслуживание транспортных средств категории "В" как объектов управления	21			18	3
Основы управления транспортными средствами категории "В"	13	-	-	8	5
<b>Учебные предметы профессионального цикла</b>					
Организация и выполнение грузовых перевозок автомобильным транспортом	8	-	-	8	-
Организация и выполнение пассажирских перевозок автомобильным транспортом	6	-	-	6	-
<b>Квалификационный экзамен</b>					
Квалификационный экзамен	2	-	-	2	-
<b>Итого</b>	<b>136</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>16</b>

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки водителей автотранспортных средств категории «В и С» (2 года обучения)

Учебные предметы	Количество часов				
	Всего	10 класс		11 класс	
		Теоретические занятия	Практические занятия	Теоретические занятия	Практические занятия
<b>Учебные предметы базового цикла</b>					
Основы законодательства в сфере дорожного движения	52	22	10	8	12
Психофизиологические основы деятельности водителя	10	6	4		
Основы управления транспортными средствами	14	12	2		
Первая помощь при дорожно-транспортном происшествии	16	8	8		
<b>Учебные предметы специального цикла</b>					
Устройство и техническое обслуживание транспортных средств категории "С" как объектов управления	70	26	2	32	10
Устройство и техническое обслуживание транспортных средств категории "В" как объектов управления	30			24	6
Основы управления транспортными средствами категории «В»	12	8	4		
Основы управления транспортными средствами категории "С"	15			11	4
Вождение транспортных средств категории "С" (с механической трансмиссией/с автоматической трансмиссией) <1>	72/70	-	72/70		
Вождение транспортных средств категории "В" (с механической трансмиссией/с автоматической трансмиссией) <1>	56/54	-	56/54		
<b>Учебные предметы профессионального цикла</b>					
Организация и выполнение грузовых перевозок автомобильным транспортом «С»	12			10	2
Организация и выполнение грузовых перевозок автомобильным транспортом В	8			8	-
Организация и выполнение пассажирских перевозок автомобильным транспортом	6			6	-
<b>Квалификационный экзамен</b>					
Квалификационный экзамен	4			2	2
<b>Итого</b>	<b>249</b>	<b>82</b>	<b>30</b>	<b>101</b>	<b>36</b>