УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» августа 2020г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**18880 «Столяр строительный»**

**(2019-2020;2020-2021 у.г. – 8-9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | |
| **1.** | **Общепрофессиональный цикл** | **Всего** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** |
|
| 1.1. | Основы строительного производства | 10 | 10 |  | Д/з |
| 1.3. | Материаловедение | 12 | 12 |  | д/з |
| 1.4. | Основы обработки древесины | 12 | 12 |  | д/з |
| 1.5. | Охрана труда | 6 | 6 |  | зачет |
| **ИТОГО:** | | **40** | **40** | **0** |  |
| **2.** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |
| **ПМ 00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |
| П.М. 0.1 | Выполнение столярных работ | **300** | **130** | **170** | экзамен |
| МДК 01.01 | Технология изготовления столярных изделий и столярно-монтажных работ | 112 | 44 | 68 |  |
| УП 1.1 | Учебная практика | 52 | 18 | 34 |  |
| УП 1.2 | Учебная практика (в) | 136 | 68 | 68 |  |
| ПП | Производственная практика | **108** | **108** |  | Д/з |
| УП | Итоговая учебная практика | **30** |  | 30 | Д/з |
| КЭ | Квалификационный экзамен | **6** |  | **6** | экзамен |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**19149 «Токарь»**

**(2020-2021 – 9 кл.; 2020-2022 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | | 1 год лбучения | |
|  | | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** | **9 кл** | **Формы контроля** |
| **1.Общепрофессиональный цикл** | |  |  |
| 1.1. | Чтение чертежей | 10 | 10 |  | Д/з | 10 | Д/з |
| 1.2. | Основы электротехники | 6 | 6 |  | Д/з | 6 | Д/з |
| 1.3. | Основы материаловедения | 10 | 10 |  | Д/з | 10 | Д/з |
| 1.4. | Технические измерения | 8 | 8 |  | Д/з | 8 | Д/з |
| 1.6. | Охрана труда | 6 | 6 |  | Д/з | 6 | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **40** | **40** |  |  | **40** |  |
| **2. Профессиональный цикл** | | **Всего:** |  |  |  |  |  |
| ПМ.01. | Основы обработки на металлорежущих станках | **130** | **130** |  | Экзамен | **76** | Экзамен |
| МДК.01.01. | Общие сведения о металлорежущих станках | 12 | 12 |  |  | 12 |  |
| МДК.01.02. | Основы обработки материалов резанием и режущий инструмент | 24 | 24 |  |  | 14 |  |
| МДК.01.03 | Общие сведения о технологическом процессе обработки | 28 | 28 |  |  | 16 |  |
| УП 0.1 | Учебная практика(в) | 68 | 68 |  |  | 34 |  |
| ПМ. 02 | Металлорежущие станки и технология  обработки на них | **170** |  | **170** | экзамен | **54** | экзамен |
| МДК.02.01. | Токарные станки и технология токарной обработки | 68 |  | 68 |  | 20 |  |
| УП.02 | Учебная практика | 34 |  | 34 |  |  |  |
| УП.02/1 | Учебная практика 02/1 | 68 |  | 68 |  | 34 |  |
| ПП | Производственная(учебная) практика | 108 | 108 |  | д/з |  | д/з |
| УП. | Итоговая учебная практика | 30 |  | 30 | Д/з | 30 | Д/з |
| КЭ | Квалификационный экзамен | 6 |  | 6 |  | 6 |  |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**16675 «Повар»**

**(2019-2020; 2020-2021 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | |
| **1.** | **Общепрофессиональный цикл** | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** |
|
| 1.1. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 10 | 10 |  | Д/з |
| 1.2. | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 16 | 16 |  | Д/з |
| 1.3. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 10 | 10 |  | Д/з |
| 1.4. | Охрана труда | 4 | 4 |  | зачет |
| **ИТОГО:** | | **40** | **40** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |
| **ПМ 00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |
| П.М. 0.1 | *Приготовление блюд из овощей и грибов* | **64** | **64** |  | экзамен |
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 40 | 30 |  |  |
| УП 1.1 | Учебная практика | 34 | 34 |  |  |
| П.М. 0.2 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | **66** | **66** |  | экзамен |
| МДК 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 40 | 32 |  |  |
| УП 2.2 | Учебная практика | 34 | 34 |  |  |
| П.М. 0.3 | Приготовление супов и соусов | **26** |  | **26** | экзамен |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов | 12 |  | 12 |  |
| УП 3.1 | Учебная практика | 8 |  | 8 |  |
| УП 3.2 |  | 6 |  | 6 |  |
| ПМ 04 | Приготовление блюд из рыбы | **46** |  | **46** | экзамен |
| МДК 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 18 |  | 18 |  |
| УП 4.1 | Учебная практика | 4 |  | 4 |  |
| УП 4.2 | Учебная практика | 24 |  | 24 |  |
| П.М. 0.5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | **60** |  | **60** | экзамен |
| МДК 05.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 24 |  | 24 |  |
| УП 5.1 | Учебная практика | 12 |  | 12 |  |
| УП 5.2 | Учебная практика | 24 |  | 24 |  |
| П.М. 0.6 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | **24** |  | **24** | экзамен |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 8 |  | 8 |  |
| УП 6.1 | Учебная практика | 8 |  | 8 |  |
| УП 6.2 | Учебная практика | 8 |  | 8 |  |
| П.М. 0.7 | Приготовление сладких блюд и напитков | **14** |  | **14** | экзамен |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 6 |  | 6 |  |
| УП 7.1 | Учебная практика | 2 |  | 2 |  |
| УП 7.2 | Учебная практика | 6 |  | 6 |  |
| УП | Итоговая учебная практика | **30** |  | **30** | Д/з |
| ПП | Производственная практика | **108** | **108** |  | Д/з |
| ВКЭ | Квалификационный экзамен | **6** |  | **6** | экзамен |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**17353 «Продавец продовольственных товаров »**

**17351 «Продавец непродовольственных товаров»**

**(2020-2021 – 9 класс; 2020-2022 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Квалификация: «Продавец продовольственных/непродовольственных товаров»,**  **2 - 3 разряд** | | | | | | | |
| **Срок обучения: 2 ГОДА/ 1 ГОД** | | | | | | | |
| **Количество часов: 552 часов/240 часов.** | | | | | | | |
| **Документ: Свидетельство** | | | | | | | |
| **Форма контроля: Квалификационный экзамен** | | | | | | | |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | | 1 год обучения | |
|  | | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** | **9 кл** | **Формы контроля** |
| **1.Общепрофессиональный цикл** | |
| 1.1. | Организация и технология розничной торговли | 24 | 12 | 12 | Д/з | 12 | Д/з |
| 1.2. | Санитария и гигиена | 32 | 16 | 16 | Д/з | 16 | д/з |
| 1.3. | Охрана труда | 8 | 4 | 4 | Д/з | 4 | Д/з |
| 1.4. | Торговые вычисления | 16 | 8 | 8 | Д/з | 8 | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **80** | **40** | **40** |  | **40** |  |
| **2. Профессиональный цикл** | | **Всего:** |  |  |  |  |  |
| П.М.01. | Продажа продовольственных товаров | 130 | **130** |  | экзамен | **130** | экзамен |
| МДК.03.01 | Розничная торговля продовольственными товарами | 62 | 62 |  |  | 62 |  |
| УП.01 | Учебная практика | 68 | 68 |  |  | 68 |  |
| ПМ.02 | Продажа непродовольственных товаров | **130** |  | **130** | Экзамен |  | Экзамен |
| МДК.02.01 | Розничная торговля непродовольственными товарами | 68 |  | 62 |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | 68 |  | 68 |  |  |  |
| ПП | Производственная практика | 108 | 108 |  | зачет |  |  |
| УП | итоговая учебная практика | 30 |  | 30 | зачет | 30 | зачет |
| КЭ | Квалификационный экзамен | 6 |  | 6 |  | 6 |  |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**16437 «Парикмахер»**

**(2020-2022 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | |
|  | | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** |
| **1.Общепрофессиональный цикл** | |
| 1.1. | Основы культуры профессионального общения | 6 | 6 |  | Д/з |
| 1.2. | Материаловедение | 14 | 14 |  | Д/з |
| 1.3. | Основы физиологии кожи и волос | 16 | 16 |  | д/з |
| 1.4. | Охрана труда | 4 | 4 |  | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **40** | **40** |  |  |
| **2. Профессиональный цикл** | | **Всего:** |  |  |  |
| ПМ.01 | Выполнение стрижек и укладок волос | **68** | **68** |  | экзамен |
| МДК 01 | Стрижки и укладки волос | 34 | 34 |  |  |
| УП 01 | Учебная практика | 34 | 34 |  |  |
| ПМ.02 | Выполнение химической завивки воос | **62** | **62** |  | экзамен |
| МДК .02.01 | Химическая завивка волос | 28 | 28 |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | 34 | 34 |  |  |
| ПМ.03 | Выполнение окрашивания волос | **88** |  | **88** | экзамен |
| МДК.03.01 | Окрашивание волос | 34 |  | 34 |  |
| УП.03 | Выполнение окрашивания волос | 20 |  | 20 |  |
| УП.03.01 | Выполнение окрашивания волос | 34 |  | 34 |  |
| ПМ.04 | Оформление причесок | **82** |  | **82** | экзамен |
| МДК.04.01 | Искусство прически | 38 |  | 28 |  |
| УП.04 | Оформление причесок | 20 |  | 20 |  |
| УП.04.1 | Оформление причесок | 34 |  | 34 |  |
| ПП | Производственная практика | **108** | **108** |  | д/з |
| УП | Итоговая учебная практика | **30** |  | 30 | д/з |
|  | Квалификационный экзамен | **6** |  | 6 |  |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки рабочих кадров**

**19727 «Штукатур»**

**13450 «Маляр строительный»**

**(2020-2022 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Квалификация: «Штукатур», 2 разряд; «Маляр строительный», 2 разряд** | | | | | |
| **Срок обучения: 2 ГОДА** | | | | | |
| **Количество часов: 416 часов** | | | | | |
| **Документ: Свидетельство** | | | | | |
| **Форма контроля: Квалификационный экзамен** | | | | | |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | |
|  | | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** |
| **1.Общепрофессиональный цикл** | |
| 1.1. | Охрана труда | 14 | 14 |  | **Д/з** |
| 1.2. | Основы материаловедения | 46 | 23 | 23 | Д/з |
| 1.3. | Основы технологии отделочных работ | 14 | 14 |  | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **74** | **51** | **23** |  |
| **2. Профессиональный цикл** | | **Всего:** | **227** | **147** |  |
| ПМ. 01 | Выполнение штукатурных работ | **119** | **119** |  | Экзамен |
| МДК.01 | Технология штукатурных работ | 51 | 51 |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | **68** | 68 |  |  |
| ПП | Производственная практика | **108** | 108 |  |  |
| ПМ.02 | Выполнение малярных работ | **147** |  | **147** | Экзамен |
| МДК.02 | Технология малярных работ | 79 |  | 79 |  |
| УП.02 | Учебная практика | 68 |  | 68 |  |
|  | Итоговая практика | **30** |  | **30** |  |
| ВКЭ | Квалификационный экзамен | **6** |  | **6** |  |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**12901 «Кондитер»**

**(2020-2021; 2021-2022 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | |
|  | | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** |
| **1.Общепрофессиональный цикл** | |
| 1.1. | Физиология питания | 20 | 10 | 10 | **Д/з** |
| 1.2. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 28 | 14 | 14 | Д/з |
| 1.3. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 12 | 6 | 6 | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **60** | **30** | **30** |  |
| **2. Профессиональный цикл** | |  |  |  |  |
| ПМ.01. | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **280** | **140** | **140** | Экзамен |
| МДК 01.01 | Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 144 | 72 | 72 |  |
| УП.01 | Учебная практика | 136 | 68 | 68 |  |
| ПП. | Производственная практика | **108** | 108 |  | Д/з |
| УП. | Итоговая учебная практика | **30** |  | **30** | Д/з |
| КЭ | Квалификационный экзамен | **6** |  | **6** |  |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**12901 «Кондитер»**

**16472 «Пекарь»**

**(2020-2021; 2021-2022 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 1 года обучения | | | |
|  | | **Всего:** | **8 кл** |  | **Формы контроля** |
| **1.Общепрофессиональный цикл** | |
| 1.1. | Физиология питания | 10 | 10 |  | **Д/з** |
| 1.2. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 14 | 14 |  | Д/з |
| 1.3. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 6 | 6 |  | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **30** | **30** |  |  |
| **2. Профессиональный цикл** | |  |  |  |  |
| ПМ.01. | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **280** | **140** |  | Экзамен |
| МДК 01.01 | Технология приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 144 | 72 |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | 136 | 68 |  |  |
| ПП. | Производственная (учебная) практика | **102** | 102 |  | Д/з |
| УП. | Итоговая учебная практика |  |  |  | Д/з |
| КЭ | Квалификационный экзамен | **6** | 6 |  |  |
| **ИТОГО:** | |  | **278** |  |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**16472 «Пекарь»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Квалификация: «пекарь», 2 разряд** | | | | |
| **Срок обучения: 1 ГОД** | | | | |
| **Количество часов: 278 часов.** | | | | |
| **Документ: Свидетельство** | | | | |
| **Форма контроля: Квалификационный экзамен** | | | | |
| **Срок обучения:** | | 1 год обучения | |
| **1.** | **Общепрофессиональный цикл** | **8 кл** | **Формы контроля** |
|
| 1.1. | Физиология питания | 10 | Д/з |
| 1.2. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 14 | Д/з |
| 1.3. | Техническое оснащение и организация рабочего места | 6 | Д/з |
| **ИТОГО:** | | **30** |  |
| **2.** | **Профессиональный цикл** |  |  |
| ПМ 00 | **Профессиональные модули** |  |  |
| П.М. 0.1 | Приготовление теста | **72** | экзамен |
| МДК.0.1.01 | Технология приготовления теста | 48 |  |
| УП 0.1.0.1 | Учебная практика | 24 |  |
| П.М. 0.2 | Разделка теста | **34** | экзамен |
| МДК 02.01 | Технология разделки теста | 12 |  |
| УП 02.1 | Учебная практика | 22 |  |
| П.М. 0.3 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. | **34** | экзамен |
| МДК 03.01 | Технология термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий. | 12 |  |
| УП 3.1 | Учебная практика | 22 |  |
| УП | Итоговая учебная практика | **102** | д/з |
| ПП | Производственная практика |  |  |
| КЭ | Квалификационный экзамен | **6** | экзамен |
| **ИТОГО:** | | **278** |  |

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБОУСУВУ

«Уральское подворье»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Круглова О.В.

«16» июля 2020г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**по программе профессиональной подготовки**

**18466 «Слесарь механосборочных работ»**

**(2019-2020; 2020-2021 – 8,9 класс)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Срок обучения:** | | 2 года обучения | | | |
| **1.** | **Общепрофессиональный цикл** | **Всего:** | **8 кл** | **9 кл** | **Формы контроля** |
| 1.1. | Технические измерения | 10 | 10 |  | Д/з |
| 1.2. | основы электротехники | 10 | 10 |  | Д/з |
| 1.3. | основы материаловедения | 10 | 10 |  | Д/з |
| 1.4. | Охрана труда | 10 | 10 |  | зачет |
| **ИТОГО:** | | **40** | **40** |  |  |
| **2.** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |
| **ПМ 00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |
| П.М. 0.1 | Слесарная обработка деталей, изготовление, сборка и ремонт приспособлений, режущего и измерительного инструмента | **62** | **62** |  | экзамен |
| МДК 01.01 | Технология изготовления и ремонта машин и оборудования различного назначения | 28 | 28 |  |  |
| УП 1.1 | Учебная практика | 34 | 34 |  |  |
| П.М. 0.2 | Сборка, регулировка и испытание сборочных единиц, узлов и механизмов машин, оборудования, агрегатов. | **68** | **68** |  | экзамен |
| МДК 02.01 | Организация и технология сборки, регулировки и испытания машин и оборудования различного назначения. | 34 | 34 |  |  |
| УП 2.1 | Учебная практика | 34 | 34 |  |  |
| П.М. 0.3 | Разборка, ремонт, сборка и испытание узлов и механизмов оборудования агрегатов и машин | **170** |  | **170** | экзамен |
| МДК 03.01 | Организация и технология ремонта оборудования различного назначения | 68 |  | 68 |  |
| УП 3.1 | Учебная практика | 102 |  | 102 |  |
| УП | Итоговая учебная практика | **30** |  | **30** |  |
| ПП | Производственная практика | **108** | **108** |  | Д/з |
| ВКЭ | Квалификационный экзамен | **6** |  | **6** | экзамен |
| **ИТОГО:** | | **484** | **278** | **206** |  |