

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА «ДРИАДА»
(МБУДО «ДДТ «Дриада»)**

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 66/30 о.д.

г. Снежногорск

Об утверждении учебных планов групп профессионального обучения

На основании приказа от 31.08.2022 г. № 65/1 «О переводе слушателей групп профессионального обучения на второй год обучения», приказа от 01.09.2022 г. № 66/3 о.д «О зачислении учащихся в МБУДО «ДДТ «Дриада» в 2022/2023 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить учебный план на 2022/2023 учебный год по профессиональному обучению по профессии (специальности), виду деятельности «Специалист по маникюру» (Приложение 1).
2. Утвердить учебный план по профессиональному обучению по профессии (специальности), виду деятельности «Повар» (код 16675) на 2022-2024 учебные годы (Приложение 2).
3. Технику 1 категории (Семешко Р.Г.) разместить учебный план на официальном сайте учреждения в разделе «Сведения об образовательной организации», «Образование».

И.о. директора МБУДО «ДДТ «Дриада»



Н.С.Лапинская

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессиональному обучению
по профессии (специальности), виду деятельности «Специалист по маникюру»
на 2022-2023 уч.год

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Теория	Практика	Формы контроля		
					Контр. работа	Зачет / оценка	экзамен
1.	Социально-экономические дисциплины	15					
1.2.	Деловая культура	15	15			Зачет	
2.	Общеобразовательные дисциплины	30					
2.1.	Маникюрные работы	30	30		Оценка		
3.	Профессиональные (специальные) дисциплины	15					
3.1.	Основы санитарии и гигиены	15	15		Оценка		
	ИТОГО:	60	60				
4.	Производственное обучение	144		144		Оценка	
5.	Консультации	9	9				
6.	Экзамен	3	1	2			Экзамен
	ВСЕГО:	216	70	146			

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессиональному обучению
по профессии (специальности), виду деятельности «Повар» (код 16675)
(2022-2024 учебные годы)

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	2022/2023		2023/2024		Формы контроля	
			теория	практика	теория	практика	Контр. работа	Зачет / оценка
1.	Общеотраслевой курс							
1.1.	Основы товароведения пищевых продуктов	40	40				Тестирование	Оценка
1.2.	Основы физиологии питания, санитарии, гигиены	15	15				Тестирование	Оценка
1.3.	Основы калькуляции и учета	15			15		Тестирование	Оценка
2.	Специальный курс							
2.1.	Специальная технология	106	28		78		Тестирование	Оценка
2.2.	Оборудование	25	25					Оценка
3.	Практическое обучение							
3.1.	Обучение в лаборатории	208		108		100		Оценка
4.	Консультации	5			5			
5.	Экзамен	6			4	2		
	Всего:	420	108	108	102	102		