

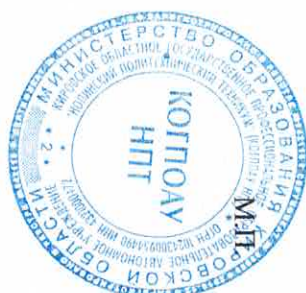
Утверждаю:

Директор КОГПОАУ НПТ

_____/Б.Б.Бугорин/

«28» 2026 г.

«__» 2027 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной программы профессиональной подготовки

Кировского областного государственного профессионального образовательного

автономного учреждения «Нолинский политехнический техникум»

по профессии

16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Квалификация: повар

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 1 год 10 мес.

План учебного процесса по профессии 16675 «Повар»

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья на 2026 -2028 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной и итоговой аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	лпз	1 курс			2курс		
							1 семестр	2 семестр	ИТОГ	3 семестр	4 семестр	ИТОГ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	N/N/ N	406	180	226		58	106	164	44	18	62
ОД.01	История	ДЗ2	45	15	30		-	30	30			
ОД.02	Математика	ДЗ1	45	15	30		30	-	30	-	-	-
ОД.03	Физическая культура	ДЗ2,4	268	134	134		28	44	72	44	18	60
ОД.04	Основы экологии	ДЗ2	48	16	32			32	32			
ОП.01	Общепрофессиональный цикл		519	173	346		172	132	304	42	0	112
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ1	60	20	40		40	-	40		-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ1	96	32	64		64	-	64		-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ3	120	40	80		38	-	38	42	-	42
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ2	84	28	56		16	40	56			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ2	48	16	32			32	32			
ОП.06	Калькуляция и учет	ДЗ2	57	19	38			38	38			
ОП.07	Охрана труда	ДЗ2	54	18	36		14	22	36			

П.00	Профессиональный цикл	N/N/ N	1766	126	1640	266	344	610	350	680	1030	
П.00	Приготовление кулинарной продукции	Э4	398	126	272	68	38	106	98	68	166	
У.П.	Учебная практика	ДЗ 4	792		792	198	108	306	252	234	486	
П.П.	Производственная практика	ДЗ 4	576		576		198	198	-	378	378	
АК.00	Адаптационный курс		252	84	168	16	64	64	88	0	88	
АК.01	Социально-профессиональная адаптация (введение в профессию)	ДЗ 2	75	25	50	16	34	50				
АК.02	Этика и психология общения	ДЗ 3	105	35	70		30	30	40	-	40	
АК.03	Основы информатизации	ДЗ 3	72	24	48				48	-	48	
	ВСЕГО		2943	563	2380	512	646	1158	524	698	1222	
Государственная (итоговая) аттестация												
Государственная (итоговая) аттестация 4 семестр (1 неделя)					всего							
Консультации - 4 час. на 1 обучающегося в год						Дисс. и МДК	314	340	654	272	86	358
						У.П.	198	108	306	252	234	486
						П.П.	0	198	198	0	378	378
						Экз.	0	0	0	1	1	
						Диффзач.	3	8	11	3	3	6

Расшифровка по курсам

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение дисциплин/глицинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	(если предусмотрена расщредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаборат. и практич занятия, часов	курсовая работа				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.	Раздел 1. Обработка сыра и приготовление блюд из овощей и грибов.	48	32 (1с)	14		16	90 (1с)	60 (2с)	
ПК 2.	Раздел 2. Подготовка сыра и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	54	36(1с)	24		18	108 (1с)	66 (2с)	
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	57	38 (2с)	18		19	108 (2с)	72 (2с)	
ПК 4.	Раздел 4. Обработка сыра и приготовление блюд из рыбы	57	38 (3с)	16		19	126 (3с)	108 (4с)	
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сыра и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	69	46 (3с)	20		23	126 (3с)	108 (4с)	
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	45	30 (16ч. на 3с 14ч. на 4с.)	12		15	72 (4с)	54 (4с)	
ПК 7.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	32	22(4с)	10		10	48 (4с)	36 (4с)	
ПК 8.	Раздел 8. Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий из теста	36	30(4с)	12		6	114 (4с)	72 (4с)	
	Учебная практика	792					792		
	Производственная практика	576						576	
	Всего:	1766	272	126		126	792	576	

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1	Кабинеты: литературы и русского языка иностранного языка социально-экономических дисциплин химии, биологии, географии, экологических основ природопользования ОБЖ, БЖ, Охраны труда информатики и информационных технологий физики математики
2	Кабинеты: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
3	Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.
4	Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.
5	Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
6	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.