



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

Форма обучения - очная

Срок получения образования — 1 год. и 10 мес.

План учебного процесса по профессии 16675 «Повар»

для лиц с ограниченными возможностями здоровья на 2021 -2023 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			
	Общепрофессиональный цикл		519	173	346		172	132	304	42	0	112
ОП.01	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		234	78	156		16	64	64	76	0	76
АК.01	Социально-профессиональная адаптация (введение в профессию)	ДЗ 2	75	25	50		16	34	50			
АК.02	Этика и психология общения	ДЗ 3	108	36	72			30	30	42	-	42
АК.03	Основы информатизации	ДЗ 3	51	17	34					34	-	34
	ВСЕГО		2925	557	2368		512	646	1158	512	698	1210
Государственная (итоговая) аттестация												
Государственная (итоговая) аттестация 4 семестр (1 неделя)					Всего	Дисс. и МДК	314	340	654	260	86	346
Консультации - 4 час. на 1 обучающегося в год						У.П.	198	108	306	252	234	486
						П.П.	0	198	198	0	378	378
						Экз.	0	0	0	0	1	1
						Диффзач.	3	8	11	3	3	6

Расшифровка по курсам

Коды профессио- нальных компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятель- ная работа обучающегося в, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределочная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаборат. и практич занятия, часов	курсова я работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	48	32 (1с)	14		16	90 (1с)	60 (2с)
ПК 2.	Раздел 2. Подготовка сырья 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 сырья и приготовление блюд из рыбы	57	38 (3с)	16		19	126 (3с)	108 (4с)
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья 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. на3с 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 полосы препятствий; стрельбовый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
6	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.