



Утверждено:

Директор КОЦПОЛУ ННТ

/Б.Б. Буторин/

16.08.2022 г.

М.П.

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. и 10 мес.

**План учебного процесса по профессии 16675 «Повар»
для лиц с ограниченными возможностями здоровья на 2022 -2024 учебный год**

ДЛЯ ИНДС ОI РАННЕ-СПЕЦИАЛЬНЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ДОПОЛНИТЕЛЬНО												
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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
O.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	ДЗ4	792		792		198	108	306	252	234	486
П.П.	Производственная практика	ДЗ4	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)	ДЗ2	75	25	50		16	34	50			
АК.02	Этика и психология общения	ДЗ3	108	36.	72			30	30	42	-	42
АК.03	Основы информатизации	ДЗ3	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							
Консультации - 4 час. на 1 обучающегося в год												
						Дисс. и МДК	314	340	654	260	86	346
						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 профессиональных компетенций	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			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена распределочная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лаборатор. и практич. занятия, часов	курсовая 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. 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; стрельбовый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
6	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.