

Учебный план основной (адаптированной) образовательной программы - программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочей профессии 16675 "Повар"

Структура учебного года		1 курс	2 курс
		Продолжительность в неделях	
	1 полугодие	52	43
зимние каникулы		17	17
	2 полугодие	2	2
	экзамены	24	24
праздничные дни		1	1
летние каникулы		1	1
		9	

Срок обучения - 1 год 10 мес. Уровень квалификации - 3

№№ п/п	Предметы	Экзамены по курсам	Зачет, ДЗ	Всего часов	Лаб-практик. работы	Распределение по курсам и полугодиям количество часов в неделю																	
						1 курс								2 курс								ИТОГО	ИТОГО
						1 полугодие, недели				2 полугодие, недели				1 полугодие, недели				2 полугодие, недели					
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Обязательная часть																							
ОУП.00	Общеобразовательный цикл																						
ОУП.01	Русский язык		1,2	34			1	1	1									17					
ОУП.02	Литературное чтение		1	37			1	1	1	1	1	1						37					
ОУП.03	Математика в профессии		1,2	42			1	1	1									17					
ОУП.04	Основы социальной жизни		1,2	53			1	1	1	1	1	1						37					
ОУП.05	Обществоведение		1,2	45						1	1	1						20					
ОУП.06	Этика		1,2	34			1	1	1									17					
ОУП.07	Физическая культура (адаптивная)		1,2	124			2	2	2	2	2	2						74					
	Итого по 1 циклу			369			7	7	7	5	5	5	0	0	0	0	0	219					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1	20						1	1	1						20					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1	54			2	2	2	1	1	1						54					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	54			2	2	2	1	1	1						54					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		1	17			1	1	1									17					
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		2	25									1	1	1			0					
ОП.06	Организация обслуживания		1	34									0	1	1	2		0					
ОП.07	Основы калькуляции и учета		2	25									0	1	1	1		0					
	Итого по циклу			229			5	5	5	3	3	3	0	0	0	0	0	145					
П.00	Профессиональный цикл																						
ПМ.00	Профессиональные модули			1772														836					
ПМ.01	Технология																						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд и кулинар. изделий.		1	248			6	6	6	4	4	4						182					
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)		1	1104			12	12	12	18	18	18						30					
ПП.01.01	Производственная практика		2	420														0					
	в т.ч. выпускная практическая квалификационная работа	2																0					
	Итого по 2 циклу			2001			23	23	23	25	25	25	0	30	981	21	21	20					
	Итого по 1 и 2 циклам			2370			30	30	30	30	30	30	0	30	1200	27	27	26					
Часть формируемая участниками образовательных отношений				107			1	1	1	2	2	2	0	0	57	2	2	2					
Факультативы																							
Ф1.	Профессиональное творчество			45						1	1	1						20					
Ф2.	Основы безопасности жизнедеятельности			37			1	1	1	1	1	1						37					
Ф3.	Деловое и творческое письмо			25											1	1	1	0					
Коррекционно-развивающая область (коррекционные занятия)				17			1	1	1	0	0	0	0	0	17	0	0	0					
1.	Психокоррекционные занятия			17			1	1	1						17			0					
	Консультации			100											50			50					
	Экзамены			12											6			6					
	Квалификационный экзамен			12											0			12					
	ВСЕГО часов			2618			32	32	32	32	32	32	0	30	1330	29	29	28					