

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		52	43
1 полугодие		17	17
зимние каникулы		2	2
2 полугодие		24	24
экзамены		1	1
праздничные дни		1	1
летние каникулы		9	

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

Набор 2022 г. Выпуск 2024 г.																						
№№ п/п	Предметы	Экзамены по курсам	Зачет, ДЗ	Всего часов	Лаб.-практ. работы	Распределение по курсам и полугодиям количество часов в неделю																Итого
						1 курс								2 курс								
						полугодия, недели								полугодия, недели								
						1				2				1				2				
						17				24				17				24				
						8	6	3		11	8	1	1	3		13	4	8	1	14	1	
Обязательная часть																						
ОУП.00	Общеобразовательный цикл																					
ОУП.01	Русский язык		1,2	34		1	1	1						17	1	1					17	
ОУП.02	Литературное чтение		1	37		1	1	1	1	1	1			37							0	
ОУП.03	Математика в профессии		1,2	42		1	1	1						17	1	1	1				25	
ОУП.04	Основы социальной жизни		1,2	53		1	1	1	1	1	1			37			2				16	
ОУП.05	Обществоведение		1,2	45					1	1	1			20	1	1	1				25	
ОУП.06	Этика		1,2	34		1	1	1						17	1	1					17	
ОУП.07	Физическая культура (адаптивная)		1,2	124		2	2	2	2	2	2			74	2	2	2				50	
	Итого по 1 циклу			369		7	7	7	5	5	5	0	0	219	6	6	6	0	0	0	150	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1	20					1	1	1			20							0	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1	54		2	2	2	1	1	1			54							0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	54		2	2	2	1	1	1			54							0	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		1	17		1	1	1						17							0	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		2	25										0	1	1	1				25	
ОП.06	Организация обслуживания		1	34										0	1	1	2				34	
ОП.07	Основы калькуляции и учета		2	25										0	1	1	1				25	
	Итого по циклу			229		5	5	5	3	3	3	0	0	145	0	0	0	0	0	0	84	
П.00	Профессиональный цикл																					
ПМ.00	Профессиональные модули			1772										836							936	
ПМ.01	Технология																				0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд и кулинар. изделий.		1	248		6	6	6	4	4	4			182	3	3	2				66	
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)		1	1104		12	12	12	18	18	18		30	654	18	18	18				450	
ПП.01.01	Производственная практика		2	420										0					30		420	
	в т.ч. выпускная практическая квалификационная работа	2																		0	0	
	Итого по 2 циклу			2001		23	23	23	25	25	25	0	30	981	21	21	20	0	30	0	1020	
	Итого по 1 и 2 циклам			2370		30	30	30	30	30	30	0	30	1200	27	27	26	0	30	0	1170	
Часть формируемая участниками образовательных отношений				107		1	1	1	2	2	2	0	0	57	2	2	2	0	0	0	50	
	Факультативы																					
Ф1.	Профессиональное творчество			45					1	1	1			20	1	1	1				25	
Ф2.	Основы безопасности жизнедеятельности			37		1	1	1	1	1	1			37							0	
Ф3	Деловое и творческое письмо			25										0	1	1	1				25	
Коррекционно-развивающая область (коррекционные занятия)				17		1	1	1	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	
1.	Психокоррекционные занятия			17		1	1	1						17							0	
	Консультации			100										50							50	
	Экзамены			6										0							6	
	Квалификационный экзамен			12										0							12	
	ВСЕГО часов			2612		32	32	32	32	32	32	0	30	1324	29	29	28	0	30	0	1288	

Разработал зам.директора КОГПОБУ КМПТ по УВР филиала г.Луза Н.А.Горячевский