ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 441039FD9525BDF52CE5ED7170A586BD8229503D
Владелец: Шутова Светлана Дмитриевна
Действителен: с 29.09.2021 до 29.12.2022

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области

«Слободотуринский аграрно-экономический техникум»

по профессии

16675 Повар

адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессиям рабочих и должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Период обучения: 2022-2024 учебный год

Квалификация: Повар II, III разряд
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения – 1 год, 10 мес.

2022 г.

16675 Повар 1 год 10 месяцев.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам**	**Учебная практика**	**Производственная практика**	**Промежуточная аттестация**	**Итоговая аттестация**	**Каникулы**	**Всего (по курсам)**
1	**2**	**3**	**4**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	28 нед. 952 ч.	10 нед. 340 ч.	2 нед. 68 ч.	1 нед.	-	13 нед.	54 нед.
I курс	21 нед. 714 ч.	15 н. 510 ч.	4 нед. 136 ч.	1 нед.	-	2 нед.	43нед.
итого	49 н. 1666 ч	25 н. 850 ч.	6 н. 204 ч.	2 нед	-	15 нед	97 н.

3. План учебного процесса для ОП профессионального обучения:

16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) **по курсам и семестрам** **(час. в семестр)**	
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		всего	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 курс 41 нед.	2 курс 41 нед.
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
АД.00	**Адаптационный цикл**		**855**	**285**	**570**	**422**	**320**	**250**
АД.01	Русский язык	ДЗ	120	40	80	52	40	40
АД. 02	Математика в профессии	ДЗ	90	30	60	40	30	30
АД. 03	Основы саморегуляции и культура общения	ДЗ	120	40	80	52	40	40
АД. 04	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	60	20	40	26	40	-
АД. 05	Адаптивная физкультура	ДЗ	210	70	140	140	70	70
АД. 06	Основы информатики	ДЗ	90	30	60	40	30	30
АД. 07	Основы естествознания	ДЗ	45	15	30	20	30	-
АД.08	Родная литература	ДЗ	120	40	80	52	40	40
ОП.00	**Профессиональный цикл**		**525**	**175**	**350**	**228**	**350**	**0**

ОП.01	Организация рабочего места	ДЗ	**51**	17	34	22	34	0
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда	ДЗ	**54**	18	36	24	36	-
ОП.03	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	**120**	40	80	52	80	-
ОП.04	Безопасность условий работы и охрана труда на предприятиях общественного питания	ДЗ	**60**	20	40	26	40	0
ОП.05	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	**120**	40	80	52	80	-
ОП. 06	Технология подготовки производственного инвентаря, кухонной и столовой посуды	ДЗ	**120**	40	80	52	80	-
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**1118**	**372**	**746**	**484**	**282**	**464**
ПМ.01	**Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.**	**Э(К)**	**210**	**70**	**140**	**90**	**140**	
МДК 01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.	ДЗ	210	70	140	90	140	-
УП.01	Учебная практика	*ДЗ*			*170*		*170*	
ПП.01	Производственная практика	*ДЗ*			*34*		*34*	
ПМ.02	**Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**	**Э(К)**	**212**	**70**	**142**	**90**	**142**	**-**
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	ДЗ	212	70	142	90	142	-
УП.02	Учебная практика	*ДЗ*			*170*		*170*	
ПП.02	Производственная практика	*ДЗ*			*34*		*34*	
ПМ.03	**Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.**	**Э(К)**	**174**	**58**	**116**	**76**	**-**	**116**
МДК 03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	ДЗ	174	58	116	76	-	116
УП.03	Учебная практика	*ДЗ*			*136*			*136*
ПП.03	Производственная практика	*ДЗ*			*34*			*34*

ПМ.04	**Приготовление супов и соусов**	**Э(К)**	**174**	**58**	**116**	**76**	**-**	**116**
МДК 04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	ДЗ	174	58	116	76	-	116
УП.04	Учебная практика	*ДЗ*			*102*			*102*
ПП.04	Производственная практика	*ДЗ*			*34*			*34*
ПМ.05	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**	**Э(К)**	**174**	**58**	**116**	**76**	**-**	**116**
МДК 05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	ДЗ	174	58	116	76	-	116
УП.05	Учебная практика	*ДЗ*			*136*			*136*
ПП.05	Производственная практика	*ДЗ*			*34*			*34*
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.**	**Э(К)**	**174**	**58**	**116**	**76**	**-**	**116**
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	ДЗ	174	58	116	76	-	116
УП.06	Учебная практика	*ДЗ*			*136*			*136*
ПП.06	Производственная практика	*ДЗ*			*34*			*34*
			2498	**832**	**1666**	**1134**	**952**	**714**
ИА	**Итоговая аттестация**							-

Промежуточная по профессиональным модулям: Комплексный квалификационный экзамен по результатам освоения двух модулей:ПМ.01, ПМ.02 на первом курсе Комплексный квалификационный экзамен по результатам освоения четырех модулей:ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ 06 на втором курсе Итоговая аттестация- выпускная квалификационная работа	**Всего**	дисциплин и МДК	**952**	**714**
		учебной практики	**10 нед.**	**15 нед**
		производств. практики	**2 нед.**	**4 нед.**
		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	1

		дифф. зачетов	7	13
		зачетов	0	0