

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Свердловской области

*«Слободотуринский аграрно-экономический техникум им. Героя
Российской Федерации А.Ю. Боровикова»*

по профессии

16675 Повар

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

Период обучения: 2026-2028 учебный год

Квалификация: Повар II, III разряд

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 1 год, 10 мес.

2026 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	2 курс
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 и защиты Родины	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
<u>ПМ.01</u>	<u>Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.</u>	<u>Э(К)</u>	<u>210</u>	<u>70</u>	<u>140</u>	<u>90</u>	<u>140</u>	
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	
<u>ПМ.02</u>	<u>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</u>	<u>Э(К)</u>	<u>212</u>	<u>70</u>	<u>142</u>	<u>90</u>	<u>142</u>	<u>±</u>
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	
<u>ПМ.03</u>	<u>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.</u>	<u>Э(К)</u>	<u>174</u>	<u>58</u>	<u>116</u>	<u>76</u>	<u>±</u>	<u>116</u>
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						дисциплин и МДК	952	714
						учебной практик и	10 нед.	15 нед
						производств. практик и	2 нед.	4 нед.
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	1

		дифф. зачетов	7	13
		зачетов	0	0

