

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Иркутский техникум транспорта и строительства"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по
программе профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья -
выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида

по профессии **16675 Повар**

Профессия: повар

Квалификация: 2-3 разряд

Форма обучения - очная

Срок получения ПП - 1 год 10 месяцев

для лиц, не имеющих основного общего образования

2024

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	практика		промежуточная аттестация	итоговая аттестация	каникулы	всего (по курсам)
		учебная	производственная				
1	41	41				11	52
2	25	25	15	1		2	43
Всего	66	66	15	1	0	13	95

2. План учебного процесса 16675 Повар, 2024-2026

индекс	наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающихся (час.)			распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)				
			обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		
			всего занятий	теоретических занятий	лаб. и практ. занятий, вкл. практическую подготовку	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
	час/нед					30	30	30	30	30
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл	03/2ДЗ/0Э	182	32	150	34	48	68	32	0
ОД.01	Основы трудового законодательства	Д34	16	8	8				16	
ОД.02	Этика и психология общения	Д33	34	24	10			34		
ОД.03	Физическая культура (адаптивная)	Д31, Д32, Д33, Д34	132	0	132	34	48	34	16	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	03/5ДЗ/0Э	132	76	6	68	48	0	16	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д31	34	32	2	34				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Д32	48	44	4		48			
ОП.03	Основы калькуляции и учета	Д31	17	15	2	17				
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д31	17	15	2	17				
ОП.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д34	16	8	8				16	

П.00	Профессиональный цикл	03/8ДЗ/1Э	2128	384	1744	408	624	442	642	12
ПМ.00	Профессиональные модули	03/8ДЗ/1Э	2128	384	1744	408	624	442	642	12
ПМ.01	Кулинария	03/8ДЗ/1Э	2128	384	1744	408	624	442	642	12
МДК.01.01	Технология приготовления кулинарной продукции	ДЗ1, ДЗ2, ДЗ3, Э4	478	384	94	102	192	136	48	
УП.01	Учебная практика	ДЗ1, ДЗ2, ДЗ3, ДЗ4	1200		1200	306	432	306	144	12
ПП.01	Производственная практика	ДЗ4	450		450				450	
	ВСЕГО	03/15ДЗ/1Э	2442	492	1900	510	720	510	690	12
ПА.00	Промежуточная аттестация		6							6
ИА.00	Итоговая аттестация		12							12
	Объем образовательной программы		2460							
К.00	Консультации		132			34	48	34	16	
Ф.00	Факультативные предметы		132			34	48	34	16	0
Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена			всего	дисциплины и МДК	204	288	204	96	0	
				учебная практика	306	432	306	144	12	
				производственная практика	0	0	0	450	0	
				экзамены	0	0	0	0	1	
				дифф.зачеты	3	4	3	5	0	
				зачеты	0	0	0	0	0	