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

2023

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, 2023-2025

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		
						1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
			всего занятий	теоретических занятий	лаб. и практ. занятий, вкл. практическую подготовку	17+17+0+0	24+24+0+0	17+17+0+0	8+8+15+0	0+0+0+1
	час/нед					*30*	*30*	*30*	*30*	*30*
ОД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**0З/2ДЗ/0Э**	**182**	**32**	**150**	**34**	**48**	**68**	**32**	**0**
ОД.01	Основы трудового законодательства	ДЗ4	16	8	8				16	
ОД.02	Этика и психология общения	ДЗ3	34	24	10			34		
ОД.03	Физическая культура (адаптивная)	ДЗ1, ДЗ2, ДЗ3, ДЗ4	132	0	132	34	48	34	16	
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**0З/5ДЗ/0Э**	**132**	**76**	**6**	**68**	**48**	**0**	**16**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ1	34	32	2	34				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ2	48	44	4		48			
ОП.03	Основы калькуляции и учета	ДЗ1	17	15	2	17				
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ1	17	15	2	17				
ОП.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ4	16	8	8				16	

П.00	**Профессиональный цикл**	**0З/8ДЗ/1Э**	**2128**	**384**	**1744**	**408**	**624**	**442**	**642**	**12**
ПМ.00	Профессиональные модули	0З/8ДЗ/1Э	2128	384	1744	408	624	442	642	12
ПМ.01	Кулинария	0З/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	**0З/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