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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья - выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида

по профессии **16675 ПОВАР**

Профессия: повар
Квалификация: 3 разряд
Форма обучения - очная
Срок получения ПП - 1 год 10 месяцев
для лиц, не имеющих основного общего образования

2022

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	практика		промежуточная аттестация	итоговая аттестация	праздничные дни	каникулы	всего (по курсам)
		учебная	производственная					
1	*2*	*3*	*4*	*6*	*7*		*8*	*9*
1	40	40				1	11	**52**
2	25	25	13	1	1	1	2	**43**
Всего	**65**	**65**	**13**	**1**	**1**	**2**	**13**	**95**

2. План учебного процесса 16675 Повар, 2022-2024

индекс	наименование циклов разделов, 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
						17+17+0+0	23+23+0+0	17+17+0+0	8+8+13+1
	час/нед					*28*	*28*	*28*	*28*
ОД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**0З/4ДЗ/0Э**	**180**	**50**	**130**	**34**	**46**	**68**	**32**
ОД.01	Основы трудового законодательства	ДЗ4	16	16	0				16
ОД.02	Этика и психология общения	ДЗ3	34	34	0			34	
ОД.03	Физическая культура (адаптивная)	ДЗ2, ДЗ4	130	0	130	34	46	34	16
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**0З/5ДЗ/0Э**	**130**	**130**	**10**	**68**	**46**	**0**	**16**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ1	34	34	2	34			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ2	46	46	4		46		
ОП.03	Основы калькуляции и учета	ДЗ1	17	17	2	17			

ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ1	17	17	2	17			
ОП.05	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ4	16	16	0				16
П.00	**Профессиональный цикл**	**03/8ДЗ/1Э**	**1900**	**246**	**1654**	**374**	**552**	**408**	**566**
ПМ.00	Профессиональные модули	03/8ДЗ/1Э	1900	246	1654	374	552	408	566
ПМ.01	Кулинария	03/8ДЗ/1Э	1900	246	1654	374	552	408	566
МДК.01.01	Кулинария	ДЗ, ДЗ, ДЗ, Э	340	246	94	68	138	102	32
УП.01	Учебная практика	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	1170		1170	306	414	306	144
ПП.01	Производственная практика	ДЗ4	390		390				390
	ВСЕГО	**03/17ДЗ/1Э**	**2210**	**426**	**1794**	**476**	**644**	**476**	**614**
ПА.00	**Промежуточная аттестация**		6						6
К.00	**Консультации**		130			34	46	34	16
ИА.00	**Итоговая аттестация**		12						12
	Объем образовательной программы		**2358**						
Ф.00	Факультативные предметы		130			34	46	34	16
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена			**всего**	дисциплин и МДК		170	230	170	80
				учебной практики		306	414	306	144
				производ.практики		0	0	0	390
				экзаменов		0	0	0	1
				дифф.зачетов		5	4	3	5
				зачетов		0	0	0	0