

План учебного процесса 16675 «Повар» ОВЗ

Количество часов в неделю: 30 часов

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежу- точно- аттес- тации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам									
					1 курс				2 курс					
					1сем	2 сем		Всего часов за 1 курс	1сем	2сем				Всего часов за 2 курс
			Всего часов	В т.ч. лаб. и практ. заняти- й	17 н	22 н	ПА		17 н	11н	ПА	10 ПП	ИА	
1	2	3	4	6	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		173	138				78						95
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, -, дз	39	10					17	22				39
ОУД.02	Физическая культура	-, -, -, дз	134	128	34	44		78	34	22				56
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		139	30				78						61
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	-, -, -, дз	22	4						22				22
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	-, -, дз	56	14	17	22		39	17					17
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-, дз	39	8	17	22		39						
ОП.04	Охрана труда	-, -, -, дз	22	4						22				22
АУД.00	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ		191	74				129						62
АУД.01	Основы интеллектуального	з	34	16	34			34						

	труда												
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-, -, 3	39	16		22		22	17				17
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, 3	39	22	17	22		39					
АУД.04	Коммуникативный практикум	-, 3	34	10		34		34					
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	-, -, -, 3	45	10					34	11			45
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1807	50	391	494		885	391	231		300	922
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	-, Э											
МДК 01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.		51	11	51			51					
УП.01	Учебная практика		144		144			144					
ПП.01	Производственная практика		48									48	
	Промежуточная аттестация						6						
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	-, Э											
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		34	5	34			34					
УП.02	Учебная практика		162		162			162					

[illegible]

	оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Э												
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.		51	10					18	33				
УП.06	Учебная практика		198							198				
ПП.06	Производственная практика		54									54		
	Промежуточная аттестация										6			
	Учебная практика		1206		306	396		702	306	198				504
	Производственная практика		300									300		300
	Итого количество часов		2310		510	660		1170	510	330		300		1140
	Промежуточная аттестация						18				18			36
	Итоговая аттестация													1 нед.
Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год			всего	дисциплин и МДК	204	264			204	132				
				учебной практики	306	396			306	198		0		
				произв. практики	0	0			0	0		300		
				экзаменов	0	3				3				
				дифф. зачетов	0	1			1	4				
				зачетов	1	2			1	1				

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Праздничная неделя	Каникулы	Всего
1	15,6	23,4	-	1	-	1	11	52
2	11,2	16,8	10	1	1	1	2	43
Всего:	26,8	40,2	10	2	1	2	13	95