

Министерство образования и науки Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»



Утверждаю

Директор

И.В. Ушакова И.В. Ушакова

« 31 »

апреля

2023 г.

М.п.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной образовательной программы
профессионального обучения
для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(нарушениями интеллектуального развития) по профессии

16675 Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 10 месяцев

на базе общеобразовательной программы

коррекционно-развивающей направленности

Год начала подготовки по УП – 2023

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	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 семестре)	
		Формы промежуточной аттестации	Общий объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			
					Всего занятий	в т.ч. лабораторных и практических занятий		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/2ДЗ	150	0	150	80	44	106
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-;ДЗ	30	0	30	16	16	14
ОП.02.	Адаптационные информационные технологии	-;-	30	0	30	16	18	12
ОП.03.	Психология делового общения и социальная адаптация	-;-	28	0	28	14	0	28
ОП.04	Основы экологии	-;-	30	0	30	16	0	30
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-;ДЗ	32	0	32	18	10	22

ПМ.00	Профессиональный цикл	-/8ДЗ/0э/0Кэ	260	0	260	132	122	138
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ, -	60	0	60	30	60	0
МДК.01.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ, -	60	0	60	30	60	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ, -	160	0	160	0	160	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	ДЗ, -	62	0	62	32	62	0
МДК.02.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	ДЗ, -	62	0	62	32	62	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ, -	164	0	164	0	164	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	-ДЗ	70	0	70	36	0	70
МДК.03.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочек разнообразного ассортимента	-ДЗ	70	0	70	36	0	70
УП.03	Учебная практика	-ДЗ	168	0	168	0	0	168
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-ДЗ	68	0	68	34	0	68

МДК.04.01.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-ДЗ	68	0	68	34	0	68
УП.04	Учебная практика	-ДЗ	168	0	168	0	0	168
ПП	Производственная практика		60	0	60	0	0	60
АФК.00	Адаптивная физическая культура	-ДЗ	40	0	40	38	20	20
	Всего:	-/11ДЗ/0Э/0Кэ	1200	0	1200	250	186	264
ИА.00	Итоговая аттестация							30
				дисциплин и МДК	450		186	264
				учебной практики	660		324	336
				произв. практика	60		0	60
				экзаменов	0		0	0
				дифф. зачетов	11		4	7
				зачетов	0		0	0