

Министерство образования Иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
"Тулунский аграрный техникум"



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

А.Н. Копыток

пр. № 118-мк «31» 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

по профессии
16675 Повар

Квалификация: Повар

Форма обучения- очная

Срок освоения программы - 1 год 10 месяцев

набор
2019г.

1 курс
2019-2020уч. год.

2 курс
2020-2021уч. год.

Профессия 16675 Повар

[illegible]

- | | |
|----|---|
| | теоретическое обучение (12 час/нед) с практическим (18 час/нед) 1 курс, 2 курс теорет - 18, практ - 12 час/нед) |
| oo | учебная практика |
| x | производственная практика (по профилю специальности) |
| A | промежуточная аттестация |
| = | каникулы |
| З | защита выпускной квалификационной работы |
| | неделя отсутствует |

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Преддипломная практика	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю					
			профессии НПО					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	31		10				11	52
II курс	26		13	1	1		2	43
								0
Всего	57	0	23	1	1	0	13	95

План учебного процесса для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная			Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (часов в			
			самостоятельная учебная работа			I курс		II курс	
				всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
						17 нед	14 нед	17 нед	9 нед
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11
О.00	Обязательная часть циклов	7з/18дз/4э	42	238	202	0	48	88	102
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	2дз	12	68	32	0	0	0	68
ОД.01	История родного края	ДЗ	6	34	16				34
ОД.02	Природа и экология родного края	ДЗ	6	34	16				34
	Адаптационный цикл	2з3дз	30	170	170	0	48	88	34
АД.01	Адаптивные информационные коммуникационные технологии	ДЗ	6	34	34			34	
АД.02	Основы интеллектуального труда	ДЗ	6	34	34				34
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	З	6	34	34		14	20	
АД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	6	34	34			34	
АД.05	Коммуникативный практикум	З	6	34	34		34		
ПМ.00	Профессиональный цикл	5з/13дз/4э	84	428	212	152	80	158	38
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1з/5дз	32	174	72	72	30	72	0
ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	8	38	12			38	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	6	34	14	34			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	6	34	14	22	12		
ОП.04	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	6	34	12	16	18		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	6	34	20			34	
ПМ.00	Профессиональные модули	4з/8дз/4э	52	254	140	80	50	86	38
ПМ.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1з/2дз/1э	16	80	50	80	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	16	80	50	80			
УП.01	Учебная практика	З		468		306	162		
ПП.01	Производственная практика (по профилю)	ДЗ		300			180		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	1з/2дз/1э	18	86	50	0	0	86	0
МДК.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	ДЗ	18	86	50			86	
УП.02	Учебная практика	З		264				204	60
ПП.02.02	Производственная практика (по профилю)	ДЗ		0					180
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	1з/2дз/1э	10	50	20	0	50	0	0

2 курс

МДК03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	10	50	20		50		
УП.03	Учебная практика	З		90			90		
ПП.03	Производственная практика (по профилю)	ДЗ		120			120		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1з/2дз/1з	8	38	20	0	0	0	38
МДК04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	8	38	20				38
УП.04	Учебная практика	З		48					48
ПП.04	Производственная практика (по профилю)	ДЗ		210					210
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	87	174	174	52	40	60	22
	Вариативная часть циклов								
	Всего по циклам и разделу Физическая культура		213	840	588	204	168	306	162
ГИА	Итоговая аттестация			36					36
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 обучающегося в год				Всего	дисциплин и МДК	204	168	306	162
					учебной практики	306	252	204	108
					производств. практики		300	0	390
					экзаменов				
Итоговая аттестация: профессиональной подготовки Демонстрационный экзамен				Программа					

840
870
690

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии
16675 Повар**

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Безопасности жизнедеятельности
2	Психологии
3	Экономические и правовые основы производственной деятельности
4	Истории родного края
5	Техническое оснащение и организация рабочего места
6	Информационно коммуникативных технологий
7	Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров
8	Междисциплинарных курсов
	Учебные цеха
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал