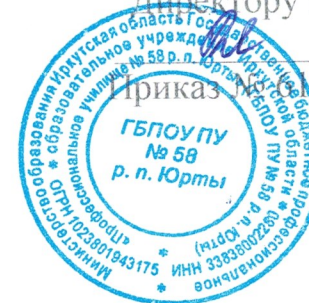


Утверждаю

Директору ГБПОУ ПУ №58 р.п. Юрты

Л.М. Бунис

Приказ № 1 от «01» июня 2022 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)

по профессии: 16675 Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев



### 3.1. План учебного процесса

Количество часов в неделю: 30 час

№ п/п	Циклы, курсы, учебные дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Экзамены по курсам	Лаб. практические работы	Общие количество часов	1 курс				2 курс					
						Полугодия				Полугодия					
						1	2		Всего часов	1	2				Всего часов
						17 н	22 н	1н		17 н	11н	1 н	10 н	1 н	
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
	<b>А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>			170	<b>2318</b>				<b>1178</b>						<b>1140</b>
<b>1</b>	<b>ОБД.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>			120	<b>229</b>				<b>112</b>						<b>117</b>
1.1.1.	ОБД.01 Основы правоведения	3		4	22						2				22
1.1.2.	ОБД.02 Этика и психология общения	3		4	34	2			<b>34</b>						
1.1.3.	ОБД.03 Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		10	39					1	2				<b>39</b>
1.1.4.	ОБД.04 Физическая культура	3		100	134	2	2		<b>78</b>	2	2				<b>56</b>
<b>2</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>			50	<b>2089</b>				<b>1066</b>						<b>1023</b>
<b>2.1.</b>	<b>ОПД.00 Общепрофессиональный цикл</b>			18	<b>95</b>				<b>56</b>						<b>39</b>
2.1.1.	ОПД.01 Экономика отрасли и предприятия	3		4	22						2				22
2.2.1.	ОПД.02 Оборудование предприятий общественного питания		Э(2)	14	56	1	1		<b>39</b>	1					17
2.2.2.	ОПД.03 Основы физиологии, санитарии и гигиены	ДЗ			17	1			<b>17</b>						
<b>2.2.</b>	<b>ПП.00 Профессиональный курс</b>			32	<b>1994</b>				<b>1010</b>						<b>1001</b>
2.2.3.	ПМ.01 Кулинария		Э(2)	32	146	2	1		<b>56</b>	4	2				<b>90</b>
2.2.4.	УП.01 Учебная практика	3			1368	18	24	30	<b>864</b>	18	18				<b>504</b>
2.2.5.	ПП.01 Производственная практика	3			300							30			<b>300</b>
	Групповые и индивидуальные				<b>180</b>	4	2		<b>90</b>	4	2				<b>90</b>

консультации														
<b>Итого количество часов на обязательное обучение</b>				<b>2318</b>	30	30	30	<b>1178</b>	30	30		30		<b>1140</b>
Экзамен				12							12			12*
Квалификационные экзамены				12								12		12*
<b>Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> (до 2 часов в неделю)				<b>134</b>	2	2		<b>78</b>	2	2				<b>56</b>
Сервировка стола	3			78	2	2		78						
Основы экологии	3			56					2	2				56
<b>Итого: А+Б</b>				<b>2476</b>	32	32	30	<b>1256</b>	30			30		<b>1220</b>
<b>Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы для обучающихся 3 разряда; в виде квалификационного экзамена для обучающихся 2 разряда</b>			Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год											

\* - экзамены

Согласовано:

Зам. директора по УПР



О.В. Савицкая

#### Распределение консультаций по предметам и курсам

№ п/п	Предмет	Курс (в часах)	
		I	II
1.	Основы правоведения		10
2.	Этика и психология общения	10	
3.	Основы безопасности жизнедеятельности		
4.	Физическая культура		
5.	Экономика отрасли и предприятия		10
6.	Оборудование предприятий общественного питания	20	20
7.	Основы физиологии, санитарии и гигиены	10	
8.	Кулинария	50	50
	<b>Всего:</b>	<b>90</b>	<b>90</b>

**Всего за курс обучения - 180 часов**