

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПУ №58 р.п. Юрты
Г.Л. Кобзова
Приказ № 143 от 03.06.2025 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

Директор учреждения Г.Л. Кобзова
Приказ № 143 от 03.06.2025 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения

Профессия по ОК 016 – 94:	Повар 16675
Квалификация:	2, 3 разряд
Срок обучения	1 год 10 месяцев

3.1.2. Календарный учебный график

[illegible]

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; П – производственное обучение; Э – экзамены; Р – производственная практика; К – каникулы.

3.1.3. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Экзамены	Производственное обучение	Производственная практика	Праздничные недели	Каникулы	Всего
I	39	-	40	-	1	11	52
II	28	2	28	10	1	2	43
Всего:	67	2	68	10	2	13	95

3.1. План учебного процесса

Количество часов в неделю: 30 часов

№ п/п	Циклы, курсы, учебные дисциплины	Формы промежуточной аттестации	Экзамены по курсам	Лаб. практические работы	Общие количества часов	1 курс				2 курс					
						Полугодия				Полугодия					
						1	2		Всего часов	1	2				Всего часов
						17 н	22 н	1 н		17 н	11 н	1 н	10 н	1 н	
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ			170	2318				1178						1140
1	ОБД.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			120	229				112						117
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			34						
1.1.3.	ОБД.03 Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		10	39					1	2				39
1.1.4.	ОБД.04 Физическая культура	3		100	134	2	2		78	2	2				56
2	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			50	2089				1066						1023
2.1.	ОПД.00 Общепрофессиональный цикл			18	95				56						39
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		39	1					17
2.2.2.	ОПД.03 Основы физиологии, санитарии и гигиены	ДЗ			17	1			17						
2.2.	ПП.00 Профессиональный курс			32	1994				1010						1001
2.2.3.	ПМ.01 Кулинария		Э(2)	32	146	2	1		56	4	2				90
2.2.4.	УП.01 Учебная практика	3			1368	18	24	30	864	18	18				504
2.2.5.	ПП.01 Производственная практика	3			300								30		300
	Групповые и индивидуальные				180	4	2		90	4	2				90

	консультации														
	Итого количество часов на обязательное обучение				2318	30	30	30	1178	30	30		30		1140
	Экзамен				12							12			12*
	Квалификационные экзамены				12								12		12*
	Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (до 2 часов в неделю)				134	2	2		78	2	2				56
	Сервировка стола	3			78	2	2		78						
	Основы экологии	3			56					2	2				56
	Итого: А+Б				2476	32	32	30	1256	30			30		1220
	Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы для обучающихся 3 разряда; в виде квалификационного экзамена для обучающихся 2 разряда				Консультации предусматриваются из расчета 4 – 6 часов на одного обучающегося на каждый учебный год										

* - экзамены

Согласовано:

Зам. директора  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
	Всего:	90	90

Всего за курс обучения - 180 часов