

Министерство образования и молодежной политики Владимирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Никологорский аграрно-промышленный колледж»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 ПОВАР

Квалификация Повар

2023-2024 учебный год

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август			
	1	7	14	21	28	5	12	19	26	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	1	8	15	22	29	5	12	19	26	1	8	15	22				
1																																																
	4	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	4	11	18	25	1

Условные обозначения

Теоретическое обучение

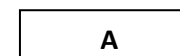
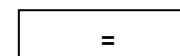
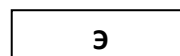
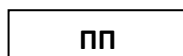
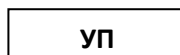
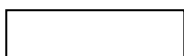
учебная практика

производственная практика

экзамены

каникулы

гос аттестация



2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	ИА	Каникулы	Всего
			по профилю профессии	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	23	8	8	-	1	1	2	43
Всего	23	8	8	-	1	1	2	43

3. План учебного процесса по профессии 16675 «Повар» (срок обучения 10 месяцев)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	
						потоках (лекций, семинаров, уроков и т.д.)	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)			курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОДБ	Базовые образовательные дисциплины	0/4/1	276	93	183	44	139		114	69
ОДБ 01	История России	ДЗ	41	14	27	22	5		27	
ОДБ 02	Основы права	ДЗ	24	8	16	10	6		16	
ОДБ 03	Физическая культура (адаптивная)	З	128	43	85	2	83		35	50
ОДБ 04	Математика	ДЗ	54	18	36	10	26		36	
ОДБ 05	Основы информатизации	ДЗ	29	10	19		19			19
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/5/0	217	72	145	84	61		145	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	20	16		36	

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	54	18	36	20	16		36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	54	18	36	20	16		36	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	30	10	20	14	6		20	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	25	8	17	10	7		17	
П.00	Профессиональный цикл									
ПМ.00	Профессиональные модули	8/8/0	1002	142	860 <small>284+576</small>	160	124		106	754
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		123	17	106	20	14			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Эк	51	17	34	20	14		34	
УП. ПМ 01	Учебная практика	ДЗ	36		36				36	
ПП. ПМ 01	Производственная практика		36		36			36		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		123	17	106	20	14			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	51	17	34	20	14			34
УП. ПМ 02	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 02,	Производственная практика		36		36			36		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		123	17	106	20	14			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Эк	51	17	34	20	14			34
УП. ПМ 03	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 03	Производственная практика		36		36			36		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		123	17	106	20	14			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Эк	51	17	34	20	14			34

УП. ПМ 04	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 04	Производственная практика		36		36					36
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	129	19	110	20	18			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		57	19	38	20	18			38
УП. ПМ 05	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 05	Производственная практика		36		36					36
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк	129	19	110	20	18			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		57	19	38	20	18			38
УП. ПМ 06	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 06	Производственная практика		36		36					36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк	126	18	108	20	16			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		54	18	36	20	16			36
УП. ПМ 07	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 07	Производственная практика		36		36					36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	126	18	108	20	16			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		54	18	36	20	16			36
УП. ПМ 08	Учебная практика	ДЗ	36		36					36
ПП. ПМ 08	Производственная практика		36		36					36
		0/0/5	324	108	216	108	108		216	
АРК. 01	Математика в профессии	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 02	Твой профессиональный проект	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 03	Трудоустройство и карьера	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 04	Основы экологии питания человека	3	54	18	36	18	18		36	
АРК. 05	Психология делового общения	3	54	18	36	18	18		36	

АРК. 06	Социально-психологическая адаптация на рынке труда		54	18	36	18	18		36	
	Всего по ППКРС(теория)		1243	415	828	396	432		509	319
УП.01-08	Учебная практика		0	0	288	0	0		36	252
ПП.01-08	Производственная практика		0	0	288	0	0		36	252
		8/17/6	1819	415	1404				581	823
ГИА	Итоговая аттестация				36					1 неделя
	ВСЕГО				1440					
Итоговая аттестация (1 неделя) в форме квалификационного экзамена Выполнение работ с 24 июня по 29 июня 2023 г						Всего	дисциплин и МДК	509	319	
							учебной практики	36	252	
							производственной практики	36	252	
							экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных))	1	7	
							дифф. зачетов	9	8	
							зачетов	5	1	

