



УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ "Нытвенский многопрофильный техникум"

Д.И.Геберт

Приказ № 07/146 от "07" сентября 2023 г.

МП

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*адаптированной образовательной программы профессионального обучения*  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Нытвенский многопрофильный техникум»

по профессиям

**16675 Повар**

**12901 Кондитер**

базовая подготовка: **лица с ОВЗ, не имеющие основного общего/среднего общего образования**

квалификация: 1 год обучения: **Повар** 2 год обучения: **Кондитер**

форма обучения: **очная**

нормативный срок освоения ОП ПО: **1 год 10 месяцев**

год начала подготовки по ОП ПО: **2023**

Приказы Минтруда и социальной защиты РФ (ПС "Повар" № 610 н от 08.10.2015 г.; ПС "Кондитер" № 597 н от 07.09.2015 г.)

г.Нытва, 2023

**1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

	Сентябрь				30	Октябрь				28	Ноябрь				Декабрь				30	Январь				Февраль				Март				30	Апрель			27	Май				Июнь				29	Июль				Август				Всего недель														
	2	9	16	23		7	14	21	4		11	18	25	2	9	16	23	6		13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	6		13	20	4		11	18	25	1	8	15	22	6		13	20	27	3	10	17	24																
дни	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	4	11	18	25	1	8	15	22	4	11	18	25	1	8	15	22	29
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																
1 курс													13	УП	УП	УП	УП	К	К												11	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	52													
2 курс													13	УП	УП	УП	УП	К	К												11	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ВКЭ	О	О	О	О	О	О	О	О	43													

**Условные обозначения**

Обучение по УД, ПД

Промежуточная аттестация
ПА

Учебная практика
УП

Производственная практика
ПП

Каникулы
К

Выпускной квалификацион ный экзамен
ВКЭ

Неделя отсутствует
О

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

16675 Повар - 1 год обучения

12901 Кондитер - 2 год обучения

Индекс УД, ПД, практик	Наименование учебных дисциплин, ПД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)						
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		ИТОГО	II курс		ИТОГО	
					Всего аудиторных занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем		3 сем	4 сем		
						Лекций, уроков	Лаб. и практ. занятий	13 нед	11 нед		13 нед	11 нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>ОЦ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>542</b>	<b>218</b>	<b>324</b>	<b>76</b>	<b>248</b>	<b>60</b>	<b>102</b>	<b>162</b>	<b>60</b>	<b>102</b>	<b>162</b>	
	<i>Адаптационные учебные дисциплины</i>													
АУД.01	Компьютерная грамотность	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	10	26	0	18	18	0	18	18	
АУД.02	Физическая культура	ДЗ/2, ДЗ/4	216	108	108	4	104	24	30	54	24	30	54	
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	18	18	18	0	18	18	0	18	
АУД.04	Коммуникативный практикум	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	18	18	0	18	18	0	18	18	
	<i>Общеразвивающие учебные дисциплины</i>		0											
ОУД.01	Рисование и лепка	ДЗ/2, ДЗ/4	110	38	72	10	62	18	18	36	18	18	36	
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	16	20	0	18	18	0	18	18	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные предметы</b>		<b>432</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>160</b>	<b>128</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	
ОП.01	Введение в профессию: Повар/Кондитер	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	0	18	18	0	18	18	
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	18	0	18	18	0	18	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	0	18	18	0	18	18	
ОП.04	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	18	0	18	18	0	18	
ОП.05	Основы санитарии, физиологии питания и гигиены	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	0	18	18	0	18	18	
ОП.06	Сырьё и материалы	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	18	0	18	18	0	18	
ОП.07	Основы предпринимательства	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	0	18	18	0	18	18	
ОП.08	Калькуляция и учет	ДЗ/2, ДЗ/4	54	18	36	20	16	18	0	18	18	0	18	
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1618</b>	<b>502</b>	<b>1116</b>	<b>748</b>	<b>368</b>	<b>336</b>	<b>222</b>	<b>558</b>	<b>336</b>	<b>222</b>	<b>558</b>	
<b>ПД.01</b>	<b>Приготовление холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции ранообразного ассортимента</b>		<b>406</b>	<b>128</b>	<b>278</b>	<b>186</b>	<b>92</b>	<b>200</b>	<b>78</b>	<b>278</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ПД.01.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	ДЗ/2	134	42	92	62	30	70	22	92	0	0	0	
ПД.01.02	Технология приготовления холодных напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ/2	134	42	92	62	30	70	22	92	0	0	0	
ПД.01.03	Упаковка, презентация и продажа холодных блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции ранообразного ассортимента	ДЗ/2	138	44	94	62	32	60	34	94	0	0	0	
УП 01	<i>Учебная практика</i>	ДЗ/2						72	72	144	0	0	0	
ПП 01	<i>Производственная практика</i>	ДЗ/2						0	144	144	0	0	0	
<b>ПД.02</b>	<b>Приготовление горячих блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции ранообразного ассортимента</b>	ДЗ/2	<b>404</b>	<b>124</b>	<b>280</b>	<b>188</b>	<b>92</b>	<b>136</b>	<b>144</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

ПД.02.01	Технология приготовления горячих блюд и закусок	ДЗ/2	132	40	92	62	30	46	46	92	0	0	0
ПД.02.02	Технология приготовления горячих напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ/2	132	40	92	62	30	46	46	92	0	0	0
ПД.02.03	Упаковка, презентация и продажа горячих блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ/2	140	44	96	64	32	44	52	96	0	0	0
УП 02	Учебная практика	ДЗ/2						72	72	144	0	0	0
ПП 02	Производственная практика	ДЗ/2						0	144	144	0	0	0
КЭ 01	Квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар	по ПД.01 и ПД.02								8			
ПД.03	Приготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ДЗ/4	402	124	278	186	92	0	0	0	200	78	278
ПД.03.01	Технология приготовления теста, полуфабрикатов и кондитерских изделий	ДЗ/4	132	40	92	62	30	0	0	0	70	22	92
ПД.03.02	Технология приготовления шоколадных изделий	ДЗ/4	132	40	92	62	30	0	0	0	70	22	92
ПД.03.03	Упаковка, презентация и продажа теста, полуфабрикатов и кондитерских изделий	ДЗ/4	138	44	94	62	32	0	0	0	60	34	94
УП 03	Учебная практика	ДЗ/4						0	0	0	72	72	144
ПП 03	Производственная практика	ДЗ/4						0	0	0	0	144	144
ПД.04	Приготовление теста, отделочных полуфабрикатов, десертов и другой продукции разнообразного ассортимента	ДЗ/4	406	126	280	188	92	0	0	0	136	144	280
ПД.04.01	Технология приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов	ДЗ/4	132	40	92	62	30	0	0	0	46	46	92
ПД.04.02	Технология приготовления кармели, изомальты и другой продукции	ДЗ/4	132	40	92	62	30	0	0	0	46	46	92
ПД.04.03	Упаковка, презентация и продажа теста, отделочных полуфабрикатов, десертов и другой продукции разнообразного	ДЗ/4	142	46	96	64	32	0	0	0	44	52	96
УП 04	Учебная практика	ДЗ/4						0	0	0	72	72	144
ПП 04	Производственная практика	ДЗ/4						0	0	0	0	144	144
КЭ 02	Квалификационный экзамен по профессии 12901 Кондитер	по ПД.03 и ПД.04											8
<b>ВСЕГО</b>			<b>2592</b>	<b>864</b>	<b>1728</b>	<b>984</b>	<b>744</b>	<b>468</b>	<b>396</b>	<b>864</b>	<b>468</b>	<b>396</b>	<b>864</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация	2н								1н			1н
	<b>Выпускной квалификационный экзамен проводится после освоения всей ОП ПО</b>	1 неделя			Всего аудиторных занятий								
	1. Письменная экзаменационная работа						Учебная практика (УП)	72	72	144	72	72	144
	2. Выпускная практическая квалификационная работа						Производственная практика (ПП)	0	144	144	0	144	144
										2			2

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по учебным дисциплинам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.		
1 курс ОП ПО 16675 Повар	13	11	4	4	0	8	0	1	11	52
2 курс ОП ПО 12901 Кондитер	13	11	4	4	0	8	0	1	2	43
<i>Итого по семестрам</i>	26	22	8	8	0	16	0	2		
<b>ВСЕГО</b>	<b>48</b>		<b>16</b>		<b>16</b>		<b>2</b>		<b>13</b>	<b>95</b>