

## учебный план

адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

ГБПОУ ВО "Воронежский государственный профессионально-педагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)

16675		Повар			
код		наименование профессии			
уровень образова	без требований к уров	ню образования			
квалификация:	Повар второго (третье	го) разряда	E		
форма обучения	Очная	Срок освоения программы	1г 10м	год начала подготовки по УП	2019

## Календарный учебный график

Ttaste	_	_	тяб	_	1	-	-	тябр	_		Но	ябрь			1	1ека	брь		T	Ян	вары	.	1	Ревр	аль			Map	T			Апре.	пь	[		Май			И	юнь		5	V	ЮЛЬ		_	P	ABry	СТ	
Курс	1-7	8 - 14	1,71	- 28	1 7	6 - 12	2 - 10	CT	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16		24 - 30	-7	- 14	- 21	22 - 28	- E	-		19 - 25	2 - 8	17	1	23 фев - 1 мар	2-8	7	16 - 22	- 29	30 Map - 5 and 6 - 12	1	20 - 26	27 апр - 3 май	-	11 - 17	16 - 24	1	17	1.	1	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 ав	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	1 2	, -	3 4		6	1 -	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18 1	19	20	21 2	2 2	3 24	1 25	26	27	28	29 3	30 3	31 32	33	34	35	36	37 3	8 3	9 40	0 41	42	43	44	45	46	47	48	49 5	50   :	51	12
I		y:	1	У	1	у	1		y1	y1	y1	у1		у2		y2		y2	КП	К	1	/2 У	2У	2	y2	У2	y2		y2 )	y2 y	2 y2	2	У3		У3	y	′3 У	3 У	3 Y3	У3	<i>\( \frac{\psi}{2} \)</i>	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II			У	4 y	4 y	4	У	5	У5	У5			у5	у5		y5	y5		КП	К	1	/5 Y	5	У.	5 У5		У6		У7 Г	71	12 П.	2 П2	ПЗ	ПЗ	П4 Г	15 r	15 П	5 П	5 ∏€	П7	ИΑ	*	*	*	*	*	*	*	*	*

1	=		на				
.,	$\mathbf{r}$	O 3	Ha	46	•н	иν	1.

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

ПА Промежуточная аттестация

К Каникулы

у Учебная практика (индекс соответствует номеру модуля)

\* Неделя отсутствует

П Производственная практика

и Итоговая аттестация

## 2 Сводные данные по бюджету времени

- 1												Прак	гики						Обуча	Обуча
	C	Обучение по ди	ісциплинам	и междисциплин	арным кур	осам	Промеж	уточная атт	гестация	Учебн	ая практ	ика		водствен рактика		Итоговая аттестация	Каникулы		ющихс я 2019- 20	
Курс	В	cero	1	сем	2	сем	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				120	
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед	чел	чел
T	13,5	408	7	210	6,5	198	0,5		0,5	27	10	17	0	0	0	0	11	52	14	
77	11	330	7	210	4	120	0	0	0	16	10	6	13	0	13	1	2	43		
Bcero	24.5	738	14	420	10,5	318	0,5	0	0,5	43	20	23	13	0	13	1	13	95	14	

		Ф	)onwi	контр	no ng	Vu	ебная	нагруз	ка об	учаюц	цихся.	, ч.							Кур	- 1			Распр	еделе	ние по	курсам	и и се	местр	ам			Кур	oc 2					
			Ормы	Kom	,,,,,,		1			Эбязат				10	семест	гр-17	нелел	ь	Кур	C I	2 c	емест	р- 23 н	еделі	1		3 0	семест	р- 17 г	недел	ь			4 ce	емест	о- 23 н	едели	
	Наименование циклов, разделов,	-		еты	Други		ьная	нит		в то чис	м	57н			7н				10н			6,5	н		17:	-1		71	н			10н			41			19 н
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	е форм ы контр оля	Максим.	Самостоятельная	Консультации	Всего аудиторная	Теор. обучение	Пр. занятия	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	ŏ	Теор.	.ч. Пр. зан яти я	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	обу	ч. Пр. зан яти я			Консульт.	Обязат		Пр. зан	практика	, Максим.	Самост.	Консульт.	Обязател	том ч Гео р. обу чен	тика
	Итого час/нед (с учетом консультаций в пери	од обуч	чения п	о цикла:	4)								45		l	30				45		- 1	30			45			30			L	45		1	30		
	Профессия - повар	10000	l osso	S.A.S.		HALFO, ON	1-2-3	-	1		12	(4- NO.	63	17	4	42	20	22	2000	36	8	4	24	12	12	1000	15.00	1880A	100	1000		- 0			P	3333	12.5	
АД.00	Адаптационный учебный цикл	232	1952		4	99	25	8	66	54	12	1.000	11117.5550		100,000	2000										3. 1. 9.00/500000		Calabry Per				1						
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			14	1,2	49	12	4	33	29	4		31	8	2	21	10	11		18	4	2	12	6	6	-										or to the		+
АД.02	Коммуникативный практикум				1,2	50	13	4	33	25	8		32		2	21			*1000		9	100000000000000000000000000000000000000	18		16	31	8	2	21	3	18		12	2	2	8	1	7
	Физическая культура	1	78.5	1,2,3,4		102	26	8	68	8	60		32	9	2	21	2	19		27	9	2 :	10			NOT SELECT					735-2500						-	-
1111	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					907	196	96	604	475	129	a ir mas	221	57	17	147	108	39	0	235	52	27	156	0.00	38 0	283	2.6		189	162	400	0	168	34	22			25 0
ОПД.00	Общепрофессиональный учебный цикл			5	9	279	63	30	186	116	70	0;	84	25	3	56	35	21	0	81	15	12	54	32	22 0	84	22	6	56	38	18	0	30	1	9	20	11	9
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве				1,2	59	14	6	39	27	12		32	8	3	21	15	6		27	6	3	18	12	6				Part of the second									
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			3,4	1,3	52	11	6	35	23	12		10	3		7	5	2		9		3	6	5	1	21	7		14	8	6		12	1	3	8	5	3
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	1,2	67	16	6	45	27	18		21	7		14	9	5		36	9	3	24	13	11	10	-	3	7	5	2						-	
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4	3	50	11	6	33	23	10														4	32		3	21	8	6		18		6	12	6	6
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности			3	1,2	51	11	6	34	16	18		21	7	2	14	6	8		9	- 1	3	6	2	4	21	4	1 3	14	0	0	CHOCKE	Total Parket				F at a	
n d n	Профессиональный учебный	1	0	16	8	628	134	66	418	359	59		137		14	91	73	18	0	154	37	15	102	86	16 0			1000	133	124		0	138	33	13	92		16 0 16 0
ПМ	Профессиональные модули	1	0	16	8	628	144	66	418	359	59	0	137	32	14	91	73	18	0	154	37	15	102	86	16 0	199	42	24	133	124	9	0	138	33	13	92	70	10 0
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2	1	75	17	9	49	38	11		75	17	9	49	38	11																			-	$\perp$
мдк.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов				ı	75	17	9	49	38	11		75	17	9	49	38	11																				
УП.01.01	Учебная практика			1						нед	7	210				and and	нед	7	210														_					-
ПП.01.01	Производственная практика			4						нед	1	30														_											нед	1 30
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3	2	134	34	10	90	73	17		62	15	5	42	35	7		72	19	5	48	38	10				1 - 1									
мдк.02.0	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				1,2	134	34	10	90	73	17		62	15	5	42				72	19	5	48	38	10													
УП.02.01	Учебная практика			1,2						нед	13	390					нед	3	90				SARRE TO SERVICE STREET	нед	10 30	0	-	-	- 120 m							Called .		2 25
ПП.02.01				4						нед	3	90		1 mose							Total				G 2 1 40.	-			1000		25500		Styles	i i i	May.		нед	3 90
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		2		82	18	10	54	48	6									82		10	54	48	6						(misso)	W-17-17				Algorithms	1000	
мдк.03.0	соусов	2				82	18	10	54	48	6	210								82	18	10	54	48 нед	7 21	0					-							
УП.03.01	Учебная практика		1	2						нед	1	210				J		1				1		104				1	1	1	-							

													1									преде			курсам и						Курс	- 4					
	/	Фс	ормы	а контр	роля	Уч	ебная	я нагруз	зка об	учают	щихся	., ч.				- F		Курс	. 1	2 cer	местр- 2.	23 нед	дели			3 c	семестр	p- 17	недел	ь			4 cen	местр-	р- 23 не	едели.	-
W.	. F	-	<u> </u>	(		7				_	ательна		-		естр-17	/ неде		+		2			-	17н			7н				10н			4 н	C		1
	Наименование циклов, разделов,	_	( )	IETEI	Други	1 1	льная	иши	риая	В Т <sup>л</sup>	том исле	57н			7н	-		10н			6,5н		в т.ч.					-	в т.	т.ч.				4	ная	том чи	исл
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	форм ы контр оля	Мак	Самостоятельная	Консультации	Всего аудиторная	Теор. обучение	ооучение Пр. запятия	практика	Максим. Самост.	Консульт.	консульт. Обязательная	Teop.	в т.ч. о Пр. зан яти	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	og by de la	тео Пр. зан обу чен яти	и н .d практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	р. обу чен	зан яти	практика	Максим.	Самост.	Консульт.		том чи 1 ео р. обу =	занятия
J	(	1	1 1						B	1				-	0	-	Я	1		+	- 1	-	10													нед 2	2
ПП.03.01	Производственная практика			4		1			-	нед	504 CONST.	60	A SECTION	120	Atz Lefy	43 37	4 25	1	July 1	4527	45.3	A 7		437	63	12	9	42	39	3	1	2834.5.7 2334.5.	187			100	
	Приготовление блюд из рыбы			2	21	63	12	. 9	42	2   39	3						4					100		Al Barro	63			42	2 39	3							J
мдк.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				3						1	1			9500		+'	+	-	1				1		لتل	+	45.48.08 (22.15.29)		д 3	90		=				1
	Учебная практика			3					1		д 3			+	- 100		+	+			7		a lili					40.5	A_	1_'	1		4-00000		4 (100 mg)	нед	1
				4				4		нед	д 1	30	-	4-11-27	300	APPE D	4	ALC: N	1		F 1	CES 7	82 W		136	6 30	0 15	5 91	1 85	6		42	9	5	28	24	4
пм.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			3	2	178	8 39	9 20	119	19 109	9 10					A g		18.8			7	(a = 1 ) A			And Stranger		0					42	9	5	28	24	4
мдк.05.0	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы				3,4	178	8 39	9 20	115	19 109														+	136	6 30	0 15	71	нед		7 210					нед	4
УП.05.01	Учебная практика	1	1	3,4		-	+	+	+	нед						48							4		- 1000EV96	1000	-	1839	AS 100	-	+	pr (100,120,140)	123	1	122		
ПП.05.01				4	1000000	10,000	- COS	Just Edite	1969					ATTENDED TOTAL	A. 157	ACCEPTANCE OF		A									4 33	4 27		497	437	48	12	4	32	26	1
пм.06	холодных олюд и закусок			.2	2 1	48	8 12	2 4	4 32	32   26	26 6	Aggreen			1 37								+			450	1				1	48	12	4	32	2 26	
мдк.06.0	Технология приготовления и оформления холодных блюд и				4	48	8 12	12 4	3.7	32 26	26 6				\$3.17 4.03			1						+	+		+				+				10.000	нед	T
7060	3akycok	+	+	4	4	+		A		не.	ед 1	1 30		-	- 1007	A. C. C.	-	-	+		1	(A)						Town	483		T			1	1	нед	1
	1 Учебная практика	+		4						H	ед 1	1 30			100	Allega			1		The state of the s		-	A 1 7	= 100		21.65	47			4	48	12	4	32	2 26	.1
ПП.06.01		+	+			and the second		12 4	4	32 20	26 6	6		7					4500				122		ACT STORY	A. 1405-7	1	4 37		4 3	A	40	120	A SOUTH	4-		+
ПМ.07	напитков			2		1 48	, 1,	2		4	3		++	ridas str	W S	200			1				1	41								48	12	2 4	32	2 26	1
мдк.07.0	.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	(			4		_	_			нед 1	1 30	5	+			+	1	_					#	+	<u> </u>	+			+	+	_				нед	1
УП.07.0		+	+		4	+	-	-	+		нед 1				all all	1							4_1						1	1	4	<u> </u>	<u> </u>	+	100000	-	+
ПП.07.0	01 Производственная практика			4	4				+		= 1			+		-	1	-	十	час	540	1	нед	17		час	300	00	H/	тед 10	10	v	час	570	. L	нед	4
	Учебная и производственная практики						час		680		нед	56	час		300		нед 10	10		час	1		нед		$\pm$	T	士	士	H	нед 10	101	1	час	180		нед	=
	Учебная практика	I					час		290	_	нед	43	час		+		-	+	+	час	1		нед			T			H/	нед	1	T	час	390	J	нед	_
-	Производственная практика	1				I	час	3	390	_	нед	13	час	2	$\perp$		нед	+	+	час	1		1		-	1					I					нед	-
	Итоговая аттестация									F	нед	1					+	+	+				+	1	$\top$	1				1	11 27					нед	1
	Сдача квалификационного экзамен	ena								,	нед	1							<del>+</del>		33			=	+	十	_	7	32	-	T	T			24		