

Утверждаю

директор

Пеншин В.Е.



18.04.2019 Приказ № 34

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 образования без требований к уровню образования

квалификация: Повар второго (третьего) разряда

форма обучения

Очная

Срок освоения программы

1г 10м

год начала подготовки по УП

2019

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 март	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
	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	
I		у1		у1		у1		у1	у1	у1	у1	у1	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2	у2
II			у4	у4	у4		у5	у5	у5			у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у5	у6	у7	п1	п2	п2	п2	п3	п3	п4	п5	п5	п5	п5	п5	п6	п7	иа	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|------------------------------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox" value="у"/> | Учебная практика (индекс соответствует номеру модуля) | <input type="checkbox" value="*"/> | Неделя отсутствует |
| <input type="checkbox" value="ПА"/> | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox" value="п"/> | Производственная практика | | |
| <input type="checkbox" value="К"/> | Каникулы | <input type="checkbox" value="иа"/> | Итоговая аттестация | | |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						Итоговая аттестация	Каникулы	Всего	Обучающихся 2019-20	Обучающихся 2020-21
										Учебная практика			Производственная практика							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
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	
I	13,5	408	7	210	6,5	198	0,5		0,5	27	10	17	0	0	0	0	11	52	14	
II	11	330	7	210	4	120	0	0	0	16	10	6	13	0	13	1	2	43		
Всего	24,5	738	14	420	10,5	318	0,5	0	0,5	43	20	23	13	0	13	1	13	95	14	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.																Распределение по курсам и семестрам																							
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Другие формы контроля	Максим.	Самостоятельная	Консультации	Обязательная				Курс 1								Курс 2																								
									Всего аудиторная	в том числе			1 семестр-17 недель				2 семестр- 23 недели				3 семестр- 17 недель				4 семестр-23 недели																				
										Теор. обучение	Пр. занятия	практика	7н				10н	6,5н				17н	7н				10н	4 н				19 н													
													Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Теор. обучение	Пр. занятия	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Теор. обучение	Пр. занятия	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч. Теор. обучение	Пр. занятия	практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Теор. обучение	Пр. занятия	практика					
45			30																																										
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																													
Профессия - повар																																													
АД.00	Адаптационный учебный цикл				4	99	25	8	66	54	12		63	17	4	42	20	22		36	8	4	24	12	12																				
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				1,2	49	12	4	33	29	4		31	8	2	21	10	11		18	4	2	12	6	6																				
АД.02	Коммуникативный практикум				1,2	50	13	4	33	25	8		32	9	2	21	10	11		18	4	2	12	6	6																				
ФК.00	Физическая культура		1,2,3,4			102	26	8	68	8	60		32	9	2	21	2	19		27	9	2	18	2	16		31	8	2	21	3	18		12	2	2	8	1	7						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					907	196	96	604	475	129		221	57	17	147	108	39	0	235	52	27	156	118	38	0	283	64	30	189	162	27	0	168	34	22	112	87	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																				
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																32	11		21	17	4		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		3	6	2	4		21	4	3	14	8	6													
П	Профессиональный учебный цикл	1	0	16	8	628	134	66	418	359	59		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	76	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	76	16	0					
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			2	1	75	17	9	49	38	11		75	17	9	49	38	11																											
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов				1	75	17	9	49	38	11		75	17	9	49	38	11																											
УП.01.01	Учебная практика			1																																			нед	1	30				
ПП.01.01	Производственная практика			4																																				нед	3	90			
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																				
МДК.02.01	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	35	7		72	19	5	48	38	10																				
УП.02.01	Учебная практика			1,2																																				нед	10	300			
ПП.02.01	Производственная практика			4																																					нед	3	90		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		2		82	18	10	54	48	6									82	18	10	54	48	6																				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	2				82	18	10	54	48	6									82	18	10	54	48	6																				
УП.03.01	Учебная практика			2																																					нед	7	210		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение по курсам и семестрам																															
						Курс 1										Курс 2																					
						1 семестр-17 недель					2 семестр- 23 недели					3 семестр- 17 недель					4 семестр- 23 недели																
						7н		10н			6,5н		17н	7н		10н			4н		19н																
Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максим.	Самостоятельная	Консультации	Обязательная				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		практика	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.		
							Теор.	в том числе	Пр. занятия	практика					Теор.	Пр. занятия						Теор.	Пр. занятия						Теор.	Пр. занятия					Теор.	Пр. занятия	
						Всего аудиторная																															
						нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед			
ПП.03.01	Производственная практика			4				нед	2	60																											
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы			2	1	63	12	9	42	39	3																										
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			3																																	
УП.04.01	Учебная практика			3																																	
ПП.04.01	Производственная практика			4																																	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			3	2	178	39	20	119	109	10																										
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			3,4	178	39	20	119	109	10																											
УП.05.01	Учебная практика			3,4																																	
ПП.05.01	Производственная практика			4																																	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			2	1	48	12	4	32	26	6																										
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			4	48	12	4	32	26	6																											
УП.06.01	Учебная практика			4																																	
ПП.06.01	Производственная практика			4																																	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков			2	1	48	12	4	32	26	6																										
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			4																																	
УП.07.01	Учебная практика			4																																	
ПП.07.01	Производственная практика			4																																	
Учебная и производственная практики						час	1680		нед	56		час	300		нед	10		час	540		нед	17		час	300		нед	10		час	570		нед	19			
Учебная практика						час	1290		нед	43		час			нед	10		час			нед	17					нед	10		час	180		нед	6			
Производственная практика						час	390		нед	13		час			нед			час			нед						нед		час	390		нед	13				
Итоговая аттестация									нед	1																											
Сдача квалификационного экзамена									нед	1																											
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								112						23						33						32				24							