



Директор

И.А. Елохов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Верещагинский многопрофильный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

начального профессионального образования

12391, 16675

код

Изготовитель пищевых полуфабрикатов, Повар

наименование профессии

на базе

основного общего образования

квалификация:

Изготовитель пищевых полуфабрикатов, Повар

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от _____

№ _____

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка						
		Экзамены	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост. (ср.+и.п.)	Обязательная		Курс 1				Курс 2				Обяз. часть														
						Всего	в том числе	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4																
								Лекции, уроки	Пр. занятия	12 нед	10 нед	10 нед	8 нед																	
Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе															
1	2	3	5	9	11	14	16	17	23	24	26	27	28	34	35	37	38	39	45	46	48	49	50	56	57	59	60	61	134	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)									30		30		30		30		30		30		30		30		30		30			

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2	17	1200		1200	1200		360		360	360		300		300	300		300		300	300		240		240	240	100%
ОП	Общепрофессиональный цикл		11	432		432	432		130		130	130		166		166	166		66		66	66		70		70	70	432
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		2	36		36	36		20		20	20		16		16	16											36
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания		2	32		32	32		20		20	20		12		12	12											32
ОП.03	Основы калькуляции и учета в общественном питании		2	30		30	30							30		30	30											30
ОП.04	Основы финансовой грамотности		2	30		30	30							30		30	30											30
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности		4	20		20	20																	20		20	20	20
ОП.06	Основы информационных технологий		4	40		40	40																	20		20	20	40
ОП.07	Охрана труда		3	32		32	32							16		16	16											32
ОП.08	Физическая культура		4	102		102	102		20		20	20		32		32	32							30		30	30	102
A	Адаптационный цикл																											
A.01	Социальная адаптация		3	40		40	40							30		30	30											40
A.02	Этика и культура общения		1	30		30	30		30		30	30																30
A.03	Введение в профессию		1	40		40	40		40		40	40																40
*																												
П	Профессиональный учебный цикл	2	6	768		768	768		230		230	230		134		134	134		234		234	234		170		170	170	768
ПМ	Профессиональные модули	2	6	768		768	768		230		230	230		134		134	134		234		234	234		170		170	170	768
ПМ.01	Технология приготовления простых и основных полуфабрикатов	1	3	364		364	364		230		230	230		134		134	134											364
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки и реализации простых и основных полуфабрикатов		2	364		364	364		230		230	230		134		134	134											364
МДК*																												
УП.01	Учебная практика		2	270		270	нед 9	час		150	нед 5	час		120	нед 4	час								час		нед		
УП*																												
ПП.01	Производственная практика		2	270		270	нед 9	час			нед			час		270	нед 9	час			нед			час		нед		

