



|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>СОГЛАСОВАНО</p> <p><i>Генеральный директор<br/>ООО, О.В. Сергеева</i></p> <p><i>[Signature]</i></p> <p><i>Сергеева<br/>Ольга<br/>Валерьевна</i></p> <p>2023 г.</p>  | <p>СОГЛАСОВАНО:</p> <p>На заседании Педагогического совета<br/>Протокол № <i>220</i></p> <p>От « <i>31.08</i> » 2023 г.</p> | <p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор ГБПОУ ЛО<br/>«Тосненский политехнический техникум»</p> <p><i>[Signature]</i> О.А. Уткин</p> <p>« <i>31.08</i> » 2023 г.</p>  |
|---|---|--|

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области

«Тосненский политехнический техникум»

по профессии

**ОКПР 16675 Повар**

(для лиц с ОВЗ и инвалидов)

**Квалификация:**

профессия ОКПР № 16675 Повар, 2 разряд;

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** – 1 год 10 мес.

**Режим работы** – 5-ти дневная учебная неделя

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы  | Всего по курсам |
|--------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------------|
| 1            | 2  | 3                | 4                         | 6                        | 7                                     | 8         | 9               |
| I курс       | 28   | 13               | -                         | -                        | -                                     | 11        | 52              |
| II курс      | 13   | 8                | 18                        | 1                        | 1                                     | 2         | 43              |
| <b>Всего</b> | <b>41</b>  | <b>21</b>        | <b>18</b>                 | <b>1</b>                 | <b>1</b>                              | <b>13</b> | <b>95</b>       |

## 2.1 План учебного процесса

| Индекс       | Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) |                        |                         |                       |                                | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам |            |           |           |          |
|--------------|---|--------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|---|------------|-----------|-----------|----------|
|              |   |                                | Максимальная                       | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |                       |                                | I курс  |            | II курс   |           |          |
|              |   |                                |                                    |                        | Всего занятий           | В т.ч. лекций, уроков | в т.ч. лаб. и практич. занятий | 1 сем   | 2 сем      | 3 сем     | 4 сем     |          |
|              |   |                                |                                    |                        |                         |                       |                                | 17 недель   | 24 недели  | 17 недель | 16 недель | 6 недель |
| 1            | 2   | 3                              | 4                                  | 5                      | 6                       | 7                     | 8                              | 9   | 10         | 11        | 12        | 13       |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>                              | <b>8/3/-</b>                   | <b>1001</b>                        | <b>286</b>             | <b>715</b>              | <b>458</b>            | <b>257</b>                     | <b>238</b>  | <b>312</b> | <b>85</b> | <b>80</b> | <b>0</b> |
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены                             | -, ДЗ                          | 122                                | 40                     | 82                      | 70                    | 12                             | 34  | 48         |           |           |          |
| ОП.02        | Основы товароведения продовольственных товаров                        | -,3                            | 87                                 | 29                     | 58                      | 42                    | 16                             | 34  | 24         |           |           |          |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места                    | -,ДЗ                           | 87                                 | 29                     | 58                      | 43                    | 15                             | 34  | 24         |           |           |          |
| ОП.04        | Основы калькуляции и учета  | -,3                            | 87                                 | 29                     | 58                      | 34                    | 24                             | 34  | 24         |           |           |          |
| ОП.05        | Безопасность жизнедеятельности  | -,-,3                          | 90                                 | 16                     | 74                      | 54                    | 20                             | 17  | 24         | 17        | 16        |          |
| ОП.06        | Эффективное поведение на рынке труда                                  | -,3                            | 86                                 | 20                     | 66                      | 44                    | 22                             |   |            | 34        | 32        |          |
| ОП.07        | Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в РФ       | -,-,3                          | 94                                 | 20                     | 74                      | 59                    | 15                             | 17  | 24         | 17        | 16        |          |
| ОП.08        | Карвинг (вырезание из овощей и фруктов)                               | 3                              | 69                                 | 21                     | 48                      | 12                    | 36                             |   | 48         |           |           |          |
| ОП.09        | Рисование и лепка   | -,-,3                          | 111                                | 37                     | 74                      | 14                    | 60                             | 17  | 24         | 17        | 16        |          |
| ОП.10        | Охрана труда  | -,ДЗ                           | 78                                 | 20                     | 58                      | 41                    | 17                             | 34  | 24         |           |           |          |

| 1            | 2  | 3             | 4           | 5          | 6           | 7          | 8          | 9          | 10         | 11         | 12         | 13         |
|--------------|--|---------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.11        | Этика и психология делового общения  | -3            | 90          | 25         | 65          | 45         | 20         | 17         | 48         |            |            |            |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный учебный цикл</b>   | <b>/7/3</b>   | <b>1721</b> | <b>184</b> | <b>1537</b> | <b>206</b> | <b>167</b> | <b>238</b> | <b>360</b> | <b>391</b> | <b>368</b> | <b>540</b> |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>/7/3</b>   | <b>1721</b> | <b>184</b> | <b>1537</b> | <b>206</b> | <b>167</b> | <b>238</b> | <b>360</b> | <b>391</b> | <b>368</b> | <b>540</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b> | <b>/3/1</b>   | <b>234</b>  | <b>34</b>  | <b>260</b>  | <b>38</b>  | <b>30</b>  | <b>170</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>90</b>  |
| МДК.01.01    | Процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов  | ДЗ            | 102         | 34         | 68          | 38         | 30         | 68         | 0          |            |            |            |
| УП.01        | Учебная практика   | ДЗ            |             |            | 102         |            |            | 102        |            |            |            |            |
| ПП.01        | Производственная практика  | ДЗ*           |             |            | 90          |            |            |            |            |            |            | 90         |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>   | <b>/2*/1</b>  | <b>943</b>  | <b>85</b>  | <b>888</b>  | <b>96</b>  | <b>78</b>  | <b>68</b>  | <b>360</b> | <b>190</b> | <b>0</b>   | <b>270</b> |
| МДК.02.01    | Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                              | -,ДЗ          | 259         | 85         | 174         | 96         | 78         | 68         | 72         | 34         |            |            |
| УП.02        | Учебная практика   | -,ДЗ          |             |            | 444         |            |            |            | 288        | 156        |            |            |
| ПП.02        | Производственная практика  | ДЗ*           |             |            | 270         |            |            |            |            |            |            | 270        |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>  | <b>/2*/1</b>  | <b>544</b>  | <b>65</b>  | <b>389</b>  | <b>72</b>  | <b>59</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>99</b>  | <b>110</b> | <b>180</b> |
| МДК.03.01    | Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -, ДЗ         | 196         | 65         | 131         | 72         | 59         |            |            | 51         | 80         |            |
| УП.03        | Учебная практика   | ДЗ            |             |            | 78          |            |            |            |            | 48         | 30         |            |
| ПП.03        | Производственная практика  | ДЗ            |             |            | 180         |            |            |            |            |            |            | 180        |
| <b>ФК.00</b> | <b>Физическая культура</b>   |               | <b>296</b>  | <b>148</b> | <b>148</b>  | <b>0</b>   | <b>148</b> | <b>34</b>  | <b>48</b>  | <b>34</b>  | <b>32</b>  | <b>0</b>   |
| ФК.00.01     | Адаптивная физическая культура   | 3,3,3,ДЗ      | 296         | 148        | 148         |            | 148        | 34         | 48         | 34         | 32         |            |
|              | <b>Всего:</b>  | <b>8/10/3</b> | <b>3018</b> | <b>618</b> | <b>2400</b> | <b>664</b> | <b>572</b> | <b>510</b> | <b>720</b> | <b>510</b> | <b>480</b> | <b>540</b> |

| 1                        | 2  | 3 | 4 | 5 | 6   | 7 | 8           | 9             | 10           | 11             | 12           | 13  |
|--------------------------|--|---|---|---|-----|---|-------------|---------------|--------------|----------------|--------------|-----|
|                          | Практикоориентированность                                  |   |   |   | 72% |   |             |               |              |                |              |     |
| ПА                       | Промежуточная аттестация – 1 неделя                        |   |   |   |     |   |             |               |              |                |              |     |
| ИА                       | Итоговая аттестация – 1 неделя<br>Квалификационный экзамен |   |   |   |     |   |             |               |              |                |              |     |
|                          | Консультации – 100 часов на каждый учебный год             |   |   |   |     |   |             |               |              |                |              |     |
| <b>ВСЕГО ЧАСОВ: 2400</b> |  |   |   |   |     |   |             | <b>I курс</b> |              | <b>II курс</b> |              |     |
|                          |  |   |   |   |     |   |             | <b>1 сем</b>  | <b>2 сем</b> | <b>3 сем</b>   | <b>4 сем</b> |     |
| Дисциплин и МДК          |  |   |   |   |     |   | <b>1236</b> | 408           | 432          | 204            | 192          |     |
| Учебной практики         |  |   |   |   |     |   | <b>624</b>  | 102           | 288          | 204            | 30           |     |
| Произв. практики         |  |   |   |   |     |   | <b>540</b>  |               |              |                |              | 540 |
| Экзаменов                |  |   |   |   |     |   | <b>1</b>    |               |              |                |              | 1   |
| Диф. зачетов             |  |   |   |   |     |   | <b>10</b>   | 2             | 3            | 2              | 2            | 1   |
| Зачётов                  |  |   |   |   |     |   | <b>8</b>    |               | 4            |                | 4            |     |