

**Учебный план по профессии рабочего
16675 Повар**

**нозологическая группа
нарушения интеллектуального развития
период обучения 2026-2028 г.г.**



№	Наименование циклов, учебных дисциплин	промежуточная		всего часов	в том числе		1 курс				2 курс			
		форма	семестр		аудиторные занятия	лабораторные (практические) занятия	1 семестр	2 семестр	год	3 семестр	4 сем	год		
							количество недель			количество недель				
							17							
	Общеобразовательный цикл			692			118	108	226	50	158	208		
	Учебные дисциплины (общие)						58	48	106	30	40	70		
ОУД.01	Физическая культура (адаптивная)	ДЗ	2,4	140	0	140	40	30	70	30	40	70		
	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	2	36	36	0	18	18	36	0	0	0		
ОУД.02	Учебные дисциплины по выбору из обязательных			224	120	106	60	60	120	20	84	104		
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупц)	ДЗ	3	104	70	36	30	30	60	0	44	44		
ОУД.04	Основы информатика	ДЗ	4	60	20	40	0	0	0	20	40	60		
ОУД.05	Литературное чтение	ДЗ	2	60	30	30	30	30	60	0	0	0		
	Учебные дисциплины, предлагаемые			34	34	0	0	0	0	0	34	34		
ОУД.06	История Камчатского края	З	4	34	34	0	0	0	0	0	34	34		
	Общепрофессиональный цикл			282	130	48	62	216	278	0	38	38		
ОП.01	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	2	34	20	14	0	34	34	0	0	0		
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ	2	48	30	18	28	20	48	0	0	0		

ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	2	42	30	12	22	20	42	0	0	0
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	2	34	34	0	12	22	34	0	0	0
ОП.05	Охрана труда	-		20	16	4	0	20	20	0	0	0
ОП.07	Особенности национальной кухни	ДЗ	4	38	0	0	0	0	0	0	38	38
ОП.08	Электротехнические работы	-	2	36	0	0	0	36	36	0	0	0
ОП.06	Экология	ДЗ	2	34	0	0	0	34	34	0	0	0
ОП.07	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-	2	30	0	0	0	30	30	0	0	0
	Профессиональный цикл			1418			240	350	590	400	428	828
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	Экв	3	1418	60	40	240	350	590	400	428	828
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	1	90	0	0	90	0	90	0	0	0
УП.01.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	1	150	0	0	150	0	150	0	0	0
ПП.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	120	0	0	0	0	0	120	0	120

МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	Э	4	100	60	40	0	100	100	0	0	0	0
УП.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	ДЗ	3	250	0	0	0	250	250	0	0	0	0
ПП.01.02	Производственная практика	ДЗ	4	120	0	0	0	0	0	120	0	120	0
	Промежуточная аттестация			6	0	0	0	0	0	0	6	6	6
МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента:	КЭ	3	38	0	0	0	0	0	38	0	38	38
УП.01.03	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента:	ДЗ	3	90	0	0	0	0	0	90	0	90	90
ПП.01.03	Производственная практика	ДЗ	3	160	0	0	0	0	0	0	160	160	160
	Промежуточная аттестация		3	6	0	0	0	0	0	0	6	6	6
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	3	32	0	0	0	0	0	32	0	32	32

УП.01.04	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	4	90	0	0	0	0	0	0	0	90	90
ПП.01.04	Производственная практика	ДЗ	4	160	0	0	0	0	0	0	0	160	160
	Экзамен квалификационный ЭК03		4	6	0	0	0	0	0	0	0	6	6
	Адаптационный цикл			170	0	0	30	34	64	30	76	106	
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	2	64	0	0	30	34	64	0	0	0	0
АЦ.02	Профессиональное самоопределение	-	4	36	0	0	0	0	0	10	26	36	
АЦ.03	Психология общения	3	4	70	0	0	0	0	0	20	50	70	
	ВСЕГО			2338	346	334	450	708	1158	480	700	1180	
	Консультации			120	0	0	27	33	60	37	23	60	
	Промежуточная аттестация (2 недели)			60	0	0	0	30	30	0	30	0	
	Итоговая аттестация (квалификационный)			30							60		
							510	630	1140	510	600	1110	
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в период по с 16 по 30 июня 2027 год				ДЗ, З									
				Э,Э(кв)									
				УП									
				час									
				нед.									
				час									
				нед.									
				ПШ									
				дни									
				час									
				нед.									
				УП	час	580	150	250	400	90	90	180	
					нед.	19,5	5	8	13	3	3	6	
				ПШ	час	560	120	120	240	160	160	320	
					дни	19	4	4	8	5,5	5,5	11	
					час	1198	250	268	518	230	450	680	
				ТОО	нед.	40	8,5	9	18	8	15	23	

Календарный учебный график

		Курс			
II	I	Сентябрь			
		1	1 - 7	2	8 - 14
		3	15 - 21	4	22 - 28
		5	29 сен - 5 окт		
		6	6 - 12	Октябрь	
		7	13 - 19		
		8	20 - 26		
		9	27 окт - 2 нояб		
		10	3 - 9	Ноябрь	
		11	10 - 16		
		12	17 - 23		
		13	24 - 30		
А	А	14	1 - 7	Декабрь	
П	П	15	8 - 14		
П	П	16	15 - 21		
П	П	17	22 - 28		
К	К	18	29 дек - 4 янв		
К	К	19	5 - 11	Январь	
		20	12 - 18		
		21	19 - 25		
		22	26 янв - 1 фев		
		23	2 - 8	Февраль	
		24	9 - 15		
		25	16 - 22		
		26	23 фев - 1 мар		
		27	2 - 8	Март	
		28	9 - 15		
		29	16 - 22		
		30	23 - 29		
		31	30 мар - 5 апр		
		32	6 - 12	Апрель	
		33	13 - 19		
		34	20 - 26		
А	А	35	27 апр - 3 май		
А	А	36	4 - 10	Май	
П	П	37	11 - 17		
П	П	38	18 - 24		
П	П	39	25 - 31		
П	П	40	1 - 7	Июнь	
П	П	41	8 - 14		
И	И	42	15 - 21		
А	А	43	22 - 28		
-	К	44	29 июн - 5 июл		
-	К	45	6 - 12	Июль	
-	К	46	13 - 19		
-	К	47	20 - 26		
-	К	18	27 июл - 2 авг		
-	К	49	3 - 9	Август	
-	К	50	10 - 16		
-	К	51	17 - 23		
-	К	52	24 - 31		

Обозначения:

обучение по дисциплинам,
МДК, учебной практике
промежуточная аттестация

П производственная практика
(по профилю специальности)
ИА итоговая аттестация

К каникулы
- неделя отсутствует