

Согласован с работодателем
ФГБОУ ВО ВлГУ КП
«Политехнический»
Директор Т.Ю. Овчинникова
« 02 » 06 2023 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ ВО ВТК
Л.В. Сребродольская
Приказ № 57/1 от « 24 » 06 2023 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский технологический колледж» по программе профессиональной подготовки квалифицированных рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья не имеющих основного общего образования

16675Повар

Квалификация:
Повар
Форма обучения: очная
Нормативный срок: 10 месяцев

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по основной программе профессионального обучения - программе профессиональной
подготовки квалифицированных рабочих

из числа людей с ограниченными возможностями здоровья

16675 ПОВАР

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение нагрузки	
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр
						Лекций, уроков	лаб. и практ.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		562	182	380	174	206	236	144
ОП.01.	Психология личности и профессиональное самоопределение	0/ДЗ	80	26	54	20	34	34	20
ОП.02.	Основы электротехники	ДЗ/-	48	16	32	16	16	32	
ОП.03.	Основы предпринимательства	0/ДЗ	94	32	62	30	32	32	30
ОП.04.	Товароведение	0/ДЗ	114	36	78	30	48	30	48
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/-	48	16	32	16	16	32	
ОП.06	Калькуляция и учет	0/ДЗ	100	30	70	40	30	44	26
ОП.07.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	0/ДЗ	78	26	52	22	30	32	20
П.00	Профессиональный цикл								
ПМ.00	Профессиональные модули		984	90	894	90	90	324	570
<i>ПМ.01</i>	<i>Приготовление полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий.</i>	<i>Э (квал.)</i>	<i>588</i>	<i>60</i>	<i>528</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	<i>324</i>	<i>204</i>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий.	Э	180	60	120	60	60	120	
УП 01		ДЗ	204		204			204	
ПП.01			204		204				204
<i>ПМ.02</i>	<i>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	<i>Э (квал.)</i>	<i>396</i>	<i>30</i>	<i>366</i>	<i>30</i>	<i>30</i>	<i>0</i>	<i>366</i>
МДК 02.01	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э	90	30	60	30	30		60
УП 02		0/ДЗ	136		136				136
ПП.02			170		170				170
ФК.00	Адаптационная физическая культура	0/ДЗ	78	26	52			18	34
А.00	Промежуточная аттестация		34		34				34
ИА.00	Квалификационный экзамен		34		34				34
Всего			1692	298	1394	264	296	578	816
	Консультации - 4 часа в год на одного обучающегося					Дисциплин и		374	238
						Учебная		204	136

на одного обучающегося

ВСЕГО

Произв практ	0	374
Экзаменов	1	3
Диф зачетов	3	7
Зачетов	0	0