

### 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Образовательная программа профессиональной подготовки 16675  
Повар

Срок получения – 2года

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
I курс	14	24	0	1		11	52
II курс	10	22	10		1	2	43
<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>46</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

**План учебного процесса для профессиональной подготовки 16675 Повар (2023-2025 гг.)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		I курс		II курс			
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 п.	2 п.	1п.	2п.		
							17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>		
<b>I</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>											
<i>оуд.00</i>	<i>Базовые дисциплины</i>	<i>4з</i>	<b>92</b>		<b>92</b>	<b>63</b>	<i>0</i>	<i>33</i>	<i>59</i>	<i>0</i>		
<i>оуд.01</i>	<i>Русский язык</i>	<i>3</i>	<i>17</i>		<i>17</i>	<i>11</i>	<i>0</i>	<i>17</i>	<i>0</i>	<i>0</i>		
<i>оуд.02</i>	<i>Математика</i>	<i>3</i>	<i>25</i>		<i>25</i>	<i>17</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>25</i>	<i>0</i>		
<i>оуд.03</i>	<i>Основы компьютерной грамотности</i>	<i>3</i>	<i>16</i>		<i>16</i>	<i>12</i>	<i>0</i>	<i>16</i>	<i>0</i>	<i>0</i>		
<i>оуд.04</i>	<i>Основы безопасности жизнедеятельности</i>	<i>3</i>	<i>34</i>		<i>34</i>	<i>23</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>34</i>	<i>0</i>		
<b>II</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>3з</b>	<b>122</b>		<b>122</b>	<b>71</b>	<i>12</i>	<i>61</i>	<i>49</i>	<i>0</i>		
<i>ад.01</i>	<i>Адаптивная физическая культура</i>	<i>3</i>	<i>52</i>		<i>52</i>	<i>52</i>	<i>12</i>	<i>27</i>	<i>13</i>	<i>0</i>		
<i>ад.02</i>	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	<i>3</i>	<i>36</i>		<i>36</i>	<i>25</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>36</i>	<i>0</i>		
<i>ад.03</i>	<i>Психология личности и профессиональное самоопределение</i>	<i>3</i>	<i>34</i>		<i>34</i>	<i>23</i>	<i>0</i>	<i>34</i>	<i>0</i>	<i>0</i>		

<i>оп.00</i>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<i>4з</i>	<b>128</b>		<b>128</b>	<b>89</b>	<b>48</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		
<i>ОП.01</i>	Основы экономики	<i>3</i>	16		16	11	0	0	16	0		
<i>ОП.02</i>	Охрана труда	<i>3</i>	36		36	25	18	18	0	0		
<i>ОП.03</i>	Калькуляция и учет в общественном питании	<i>3</i>	56		56	39	30	26	0	0		
<i>ОП.05</i>	Сервировка стола	<i>3</i>	20		20	14	0	0	20	0		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<i>2э, 1з</i>	<b>378</b>		<b>378</b>	<b>264</b>	<b>450</b>	<b>552</b>	<b>366</b>	<b>690</b>		
<i>СД.01</i>	Оборудование предприятий общественного питания	<i>э</i>	56		56	39	20	36	0	0		
<i>СД.02</i>	Основы физиологии питания, санитария и гигиены	<i>з</i>	32		32	22	0	32	0	0		
<i>СД.03</i>	Кулинария	<i>э</i>	290		290	203	100	94	96	0		
<b>УП.</b>		<i>з</i>	<b>1380</b>		<b>1380</b>		<b>330</b>	<b>390</b>	<b>270</b>	<b>390</b>		
<b>ПП.ПП</b>		<i>з</i>	<b>300</b>		<b>300</b>					<b>300</b>		
	ВСЕГО	<i>14з,2э</i>	<b>2730</b>		<b>2400</b>	<b>487</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>510</b>	<b>690</b>		
К	Консультации				<b>200</b>			<b>60</b>		<b>60</b>		
ПА	Промежуточная аттестация (1 нед.)						0	1	0	0		

	Государственная итоговая аттестация (1нед.) Квалификационный экзамен						0	0	0	1		
					<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и МДК	180	300	240	0		
						учебной практики	330	390	270	390		
						производств. практики	0	0	0	300		
						экзаменов	0	1	1	0		
						зачетов	0	6	6	2		