

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ "Кохомский индустриальный колледж"

  
В.Л. Сорокина

« 30 » августа 20 19 г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
**"Кохомский индустриальный колледж"**

по основной программе профессионального обучения (программа профессиональной подготовки)

**16675 Повар**

по профессии

Квалификация: Повар 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения: 10 мес.

на базе: не имеющие основного общего образования

**Учебный план**

| Индекс       | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик   | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |                         |            |               | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |            |
|--------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------|---------------|--|------------|
|              |  |                                | максимальная                        | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная |            |               | I курс   |            |
|              |  |                                |                                     |                        | всего занятий           | в т. ч.    |               | 1 сем.   | 2 сем.     |
|              |  |                                |                                     |                        |                         | лекций     | лаб. и практ. | 17 нед.  | 23 нед.    |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>   | <b>2</b>                       | <b>289</b>                          | <b>95</b>              | <b>194</b>              | <b>137</b> | <b>57</b>     | <b>158</b>   | <b>840</b> |
| ОП.01        | Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены   | ДЗ                             | 60                                  | 20                     | 40                      | 28         | 12            | 40   |            |
| ОП.02        | Безопасность жизнедеятельности   | ДЗ                             | 54                                  | 18                     | 36                      | 20         | 16            |  | 36         |
| ОП.03        | Охрана труда   | ДЗ                             | 57                                  | 18                     | 39                      | 20         | 19            | 39   |            |
| ОП.04        | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний  | 3                              | 67                                  | 22                     | 45                      | 35         | 10            | 45   |            |
| ОП.05        | Коммуникативный практикум  | 3                              | 51                                  | 17                     | 34                      | 34         |               | 34   |            |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный учебный цикл</b>   | <b>9</b>                       | <b>1424</b>                         | <b>214</b>             | <b>1246</b>             | <b>0</b>   | <b>0</b>      | <b>454</b>   | <b>792</b> |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>6</b>                       | <b>624</b>                          | <b>174</b>             | <b>450</b>              |            |               | <b>242</b>   | <b>208</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.</b>             | Э(к)                           | <b>624</b>                          | <b>174</b>             | <b>450</b>              |            |               | <b>242</b>   | <b>208</b> |
| МДК.01.01    | Технология выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места                                  | ДЗ                             | 111                                 | 37                     | 74                      |            |               | 74   |            |
| МДК.01.02    | Технология выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Э                              | 513                                 | 137                    | 376                     |            |               | 168  | 208        |
| УП.01.01     | Учебная практика   | ДЗ                             | 72                                  |                        | 72                      |            |               | 72   |            |
| УП.01.02     | Учебная практика   | ДЗ                             | 396                                 |                        | 396                     |            |               | 108  | 288        |
| ПП.01        | Производственная практика  | ДЗ                             | 252                                 |                        | 252                     |            |               |  | 252        |
| <b>ФК.00</b> | <b>Физическая культура</b>   | З/ДЗ                           | <b>80</b>                           | <b>40</b>              | <b>40</b>               |            |               | <b>20</b>  | <b>20</b>  |

|  |                          |       |      |     |       |   |     |     |     |
|--|--------------------------|-------|------|-----|-------|---|-----|-----|-----|
| ПА.00  | Промежуточная аттестация |       |      | 36  |       |   | 12  | 24  |     |
|  |                          | Всего | 1713 | 309 | 1440  | 137   | 57  | 612 | 828 |
| ГИА  | Итоговая аттестация      |       |      |     |       |   |     | 36  |     |
| Консультации 4 часа на одного обучающегося в год |                          |       |      |     | Всего | дисциплин   | 178 | 56  |     |
| Итоговая аттестация:                             |                          |       |      |     |       | МДК   | 242 | 208 |     |
| Квалификационный экзамен                         |                          |       |      |     |       | учебной практики                                      | 180 | 288 |     |
|  |                          |       |      |     |       | производст. практики                                  |     | 252 |     |
|  |                          |       |      |     |       | Промежуточная аттестация экзаменов (квалификационных) | 12  | 24  |     |
|  |                          |       |      |     |       | экзаменов   |     | 1   |     |
|  |                          |       |      |     |       | экзаменов   |     | 1   |     |
|  |                          |       |      |     |       | дифф. зачетов   | 3   | 5   |     |
|  |                          |       |      |     |       | зачетов   | 4   |     |     |