

Министерство образования Московской области



УТВЕРЖДАЮ

Астафьева О.А.

АДАптированный учебный план

основной программы профессионального обучения

Государственное образовательное учреждение высшего образования Московской области "Государственный гуманитарно-технологический университет"
Промыленно-экономический колледж ✓

16675 Повар ✓

Квалификация: Повар
Форма обучения: очная
Срок получения основной программы профессионального обучения: 1 г. 10 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Учебный год	2025
Профессиональный стандарт	N 113н от 09.03.2022г.

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Астафьева Ольга Александровна
Должность: Проректор по профессиональному образованию
Дата подписания: 27.09.2023 11:00:46
Уникальный программный ключ:
e9f9ef67df5777b09521b7ed99d910b763e48ec4

Согласовано	
Начальник отдела СПО УМУ	
Директор ПЭК ГГУ	
	М.С. Балашова
	С.В. Самохина

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			Итого акад.часов				Курс 1										Курс 2									
			Экзамен	Зачет	Дифференцированный зачет	Экспертное	По плану	Обяз. нагр.	Пр. подгот	Семестр 1 [17 нед]					Семестр 2 [24 нед]					Семестр 3 [17 нед]					Семестр 4 [15 нед]				
										Итого	Лек	Пр	Пр пр. подгот	СР	Итого	Лек	Пр	Пр пр. подгот	СР	Итого	Лек	Пр	Пр пр. подгот	СР	Итого	Лек	Пр	Пр пр. подгот	СР
АД. АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ																													
				123	2344	277	277	277	16	68	20	48	4		96	30	66	6		68	22	46	4		45	10	35	2	
+	АД.01	Коммуникативный практикум			2	58	58	58	8	34	20	14	4		24	12	12	4											
+	АД.02	Русский язык и культура общения			4	56	56	56	6						24	18	6	2		17	11	6	2		15	10	5	2	
+	АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3	17	17	17	2											17	11	6	2						
+	АД.04	Адаптивная физическая культура		123	4	146	146	146		34		34			48		48			34		34			30		30		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						599	599	599	81	136	71	65	19		192	104	88	25		136	72	64	20		135	74	61	17	
ОП.Общепрофессиональный цикл			4		12341	331	331	331	43	68	37	31	9		120	68	52	15		68	38	30	10		75	44	31	9	
+	ОП.01.	Охрана труда			12	41	41	41	4	17	10	7	2		24	18	6	2											
+	ОП.02.	Экологические основы природопользования			3	17	17	17	2											17	11	6	2						
+	ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности			4	47	47	47	6											17	13	4	2		30	15	15	4	
+	ОП.04.	Экономика отрасли и предприятия			12	41	41	41	6	17	7	10	3		24	14	10	3											
+	ОП.05.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			12	41	41	41	6	17	11	6	2		24	10	14	4											
+	ОП.06.	Техническое оснащение и организация рабочего места			12	41	41	41	4	17	9	8	2		24	16	8	2											
+	ОП.07.	Основы калькуляции и учета			24	56	56	56	10						24	10	14	4		17	7	10	3		15	5	10	3	
+	ОП.08.	Основы товароведения продовольственных товаров			4	47	47	47	5											17	7	10	3		30	24	6	2	
П.Профессиональный цикл						268	268	268	38	68	34	34	10		72	36	36	10		68	34	34	10		60	30	30	8	
ПМ.Профессиональные модули						268	268	268	38	68	34	34	10		72	36	36	10		68	34	34	10		60	30	30	8	
+	ПМ.01	Технологическая обработка изделий и выполнение их в материале	4*		44	268	268	268	38	68	34	34	10		72	36	36	10		68	34	34	10		60	30	30	8	
+	МДК.01.01.	Выполнение работ по профессии Повар	4*			268	268	268	38	68	34	34	10		72	36	36	10		68	34	34	10		60	30	30	8	
+	УП.01	Учебная практика			4	1314	1314	1314	1314	306		306	306		432		432	432		306		306	306		270		270	270	
+	ПП.01	Производственная практика			4	285	285	285	285																285		285	285	
ИА.Итоговая аттестация						36	36	36																	36		36		
+	ИА.01	Квалификационный экзамен				36	36	36																	36		36		
Итого акад.часов (без факультативов и практик)						876	876	876	97	204	91	113			288	134	154			204	94	110			180	84	96		
Учебные практики (в т.ч. рассредоточенные), нед.						36 1/2 (36 1/2)				8 1/2 (8 1/2)					12 (12)					8 1/2 (8 1/2)					7 1/2 (7 1/2)				
Производственные практики, нед.						8														8									
Производственная практика (преддипломная), нед.																													
Максимальная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)										30						30						30							
Обязательная нагрузка (акад.час/нед)										30					30					30					30				

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	
Вид практики: Учебная практика						
Учебная практика	1	1			8 1/2	
Учебная практика	1	2			12	
Учебная практика	2	3			8 1/2	
Учебная практика	2	4			7 1/2	
Вид практики: Производственная практика						
Производственная практика	2	4			8	
Итого по факту					44	1/2
Итого по плану					44	1/2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	4
	<i>МДК.01.01. Выполнение работ по профессии Повар</i>	2	4
	<i>ПМ.01 Технологическая обработка изделий и выполнение их в материале</i>	2	4