



Утверждаю:

Директор областного государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
"Радищевский технологический техникум"

И.А.Бикбаев

Приказ № 2-334 от 01.09.2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессиональной подготовки

по профессии 16675 "Повар"

Квалификация: Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОП - 2 года 10 месяцев

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, предметов, практик	экзамены	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам								
				I курс		II курс				III курс		
				всего занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.			5 сем.	
1	2	3	4	6	7	9	10	11	12	14	15	16
A.	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ</b>		3708	512	736	512	320	396		512	720	
1	<b>Общеобразовательная подготовка</b>		211	48	69	64	30					
Одб.01	Введение в современное обществознание	ДР, ДЗ	39	16/1	23/1							
Одб.02	Физическая культура	ДР,ДР,ДР,ДЗ	130	32/2	46/2	32/2	20/2					
Одб.03	Основы безопасности жизнедеятельности	ДР,ДЗ	42			32/2	10/1					
2	<b>Профессиональная подготовка</b>		3384	448	644	432	280	396		464	720	
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		262	32	46	80	40			64		
ОП.01	Основы калькуляции и учета	ДР,ДР,ДЗ	71	16/1	23/1	32/2						
ОП.02	Экономика отрасли и предприятия	ДР,ДЗ	52			32/2	20/2					
ОП.03	Деловая культура, этика, эстетика	ДР,ДР,ДР,ДЗ	75	16/1	23/1	16/1	20/2					
ОП. 04	Охрана труда в общественном питании	ДЗ	32							32/2		
ОП.05	Организация предпринимательской деятельности	3	32							32/2		
АД.00	<b>Адаптационный цикл</b>		171	32	23	32	20			64		
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДР,ДР,ДР,ДЗ	107	32/2	23/1	32/2	20/2					
АД.02	Социально-бытовая адаптация	ДЗ	32							32/2		
АД.03	Профессиональная этика и психология в общественном питании	ДЗ	32							32/2		
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>		2951	384	575	320	220	396		336	720	
ПД.01	Кулинария	ДР,ДР,ДР,Э	302	80/5	92/4	80/5	50/5		1			
ПД.02	Кулинария народов мира	Э	128							128/8		1
ПД.03	Товароведение пищевых продуктов	ДР,ДР,ДР,ДЗ	81	32/2	23/1	16/1	10/1					
ПД.04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДР,ДЗ	39	16/1	23/1							
ПД.05	Основы микробиологии	ДЗ	32							32/2		
ПД.06	Оборудование предприятий общественного питания	Э	91	32/2	23/1	16/1	20/2		1			
ПД.07	Организация производства предприятий общественного питания	ДР,ДР,ДР,Э	36			16/1	20/2					
ПД.08	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	32							32/2		
ПД.09	Рисование и лепка	ДЗ	32	32/2								
УП.01	Учебная практика "Кулинария"	ДР,ДР,ДР,ДЗ	918	192/12	414/18	192/12	120/12					
УП.02	Учебная практика "Кулинария народов мира"	3	144							144/9		1
ПП	Производственная практика	Э (КВ)	1116						396/36		720/36	
ФК.00	Физическая культура		113	16/1	23/1	16/1	10/1			48/3		

<b>Б</b>	<b>Факультативные предметы</b>		162	32	46	32	20			32		
	Национальная кухня родного края		65	16/1	23/1	16/1	10/1					
	Сервировка стола		65	16/1	23/1	16/1	10/1					
	Зашита прав потребителей		32							32/2		
	Промежуточная и итоговая аттестация								2 нед			2 нед
<b>Всего</b>			<b>3870</b>	<b>544</b>	<b>782</b>	<b>544</b>	<b>340</b>	<b>396</b>		<b>544</b>	<b>720</b>	
		всего	предметов	352	368	352	220			400		
			учебная практика	192	414	192	120			144		
			производстве нной практики					396			720	
			экзаменов						2			2

Консультации на одного слушателя 4 часа на учебный год

Зам. директора по УР:

Муратова О.В.

Согласовано:

На заседании МК

Председатель МК:

Микиртичанц Т.В.

Согласовано:

Хохлова Е.А.