УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОК ААПК им. Н.М. Сибирцева

Абдулвалеев Р.Р

Документ подписан электронной подписью

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдан:	**ГБПОУ ААПК им. Н.М. Сибирцева**
Серийный номер:	**00bcd5477da5896296**
Кем выдан:	**ГБПОУ ААПК им. Н.М. Сибирцева**
Срок действия:	**31 августа 2022 г- 30 августа 2027 г.**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ АКСЕНОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.М. СИБИРЦЕВА

ПО ПРОФЕССИИ 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Уровень профессионального обучения
Квалификация: Кухонный рабочий 2 разряда
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения -10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный
Начало подготовки: 01.09.2023
Конец подготовки: 30.06.2024

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	23	12	4	1	1	2	43
итого	23	12	4	1	1	2	43

Индекс	Наименование циклов, дисциплин профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	
			Всего учебных занятий	Самостоятельная работа	Теоретическое обучение	лабораторные и практические	семестр	
							1	2
							количество недель	
							17	22
А. 00	Адаптационный учебный цикл		252	16	82	154	116	120
А.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	36	2	14	20	34	
А.02	Основы трудового законодательства	ДЗ	36	2	14	20		34
А.03	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	2	14	20		34
А.04	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	32	2	12	18	30	
А.05	Культура и психология профессионального общения	ДЗ	36	2	14	20		34
А.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	36	2	14	20	34	
А.07	Адаптивная физическая культура	ДЗ	36	4		32	16	16
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		246	20	106	120	86	140
ОП.01	Охрана труда	ДЗ	36	2	16	18	34	
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ	36	4	16	16		32
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места	ДЗ	36	4	14	18		32
ОП.04	Основы экономики	ДЗ	30	2	12	16		28
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	4	24	26	24	26
ОП.06	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	54	4	24	26	28	22
П.00	Профессиональный цикл		910	36	298	576	380	494
П.01	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	Э	183	5	34	144	178	0

МДК 01.01.	Технология обработки и мытья посуды и оборудования		30	2	28		28	
УП.01	Учебная практика		108			108	108	
ПП.01	Производственная практика		36			36	36	
Экв.П.01	Экзамен квалификационный		9	3	6		6	
П.02	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Э	323	11	96	216	38	274
МДК 02.01	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)		98	8	90		38	52
УП.02	Учебная практика		144			144	0	144
ПП.02	Производственная практика		72			72		72
Экв.П.02	Экзамен квалификационный		9	3	6			6
П.03	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов	Э	201	7	50	144	152	42
МДК 03.01	Первичная обработка сырья при изготовлении полуфабрикатов		48	4	44		44	
УП.03	Учебная практика		108			108	108	0
ПП.03	Производственная практика		36			36		36
Экв.П.03	Экзамен квалификационный		9	3	6			6
П.04	Технология изготовления полуфабрикатов	Э	203	13	118	72	12	178
МДК 04.01	Технология изготовления полуфабрикатов		122	10	112		12	100
УП.04	Учебная практика		72			72		72
Экв.П.04	Экзамен квалификационный		9	3	6			6
ВСЕГО			1404	72	486	846	580	752
УП.00	Учебная практика		432			432	216	216
ПП.00	Производственная практика		144			144	36	108
ПА.00	Промежуточная аттестация	1 нед	36		36		9	27
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	1 нед						36
Дисциплин и МДК							10	13
Учебной практики							6	6
Производственной практики							1	3
Дифференцированных зачетов							6	7
Экзаменов							1	3