



Утверждаю  
И. К. КИТТ  
Н. Байлов  
2025 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Адаптированной образовательной программы  
профессионального обучения  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Краснодарского края  
«Краснодарский информационно-технологический техникум»  
по профессии 16675 Повар

Квалификация: Повар 2-3 разрядов

Форма обучения - очная

Срок получения – 10 месяцев

на основании свидетельства об окончании  
общеобразовательной  
школы

## Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации ППО

Настоящий учебный план программы профессионального обучения ГАПОУ Краснодарского края «Краснодарский информационно-технологический техникум» разработан на основе профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социального развития Российской Федерации № 113н от 09.03. 2022 года «Повар», а также следующих нормативных документов:

Федерального закона «Об образовании в РФ» в ред. от 29.12.2012 г. г. № 273-ФЗ (п.9 ст.79);

Приказа Министерства просвещения РФ от 14.08.2022г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минобрнауки от 26.08. 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения»;

Постановления Главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 04.02.2014 г. №54 «Об утверждении Порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (с изменениями и дополнениями);

Устава техникума.

Настоящий учебный план определяет качественные и количественные характеристики программы профессионального обучения по профессии:

**Повар (для обучающихся 8 вида).**

### 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий – 01 сентября 2025 года. Максимальный объем аудиторной нагрузки -30 академических часов в неделю, самостоятельная работа не предусмотрена, продолжительность учебной недели пять дней.

Численность обучающихся в учебной группе не более 15 человек. Деление на подгруппы для практических занятий не предусматривается.

Учебный процесс организуется в соответствии с расписанием техникума.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная и производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком техникума, утвержденным директором техникума. Учебная и производственная практики проводятся на базе техникума. По окончании прохождения практики проводится дифференцированный зачет.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины (модуля), реализуется в устном виде. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний обучающихся, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине, МДК. Выставляются следующие оценки: «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно». Текущий контроль проводится по текущим оценкам за текущий месяц по каждой дисциплине, МДК.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом, в форме зачета, дифференцированного зачета по учебным дисциплинам и МДК и квалификационных экзаменов по модулям. На промежуточную аттестацию отводится 72 часа (две недели). Общий объем каникулярного времени составляет 2 недели, в зимний период.

### **1.3. Порядок аттестации обучающихся**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе квалификационных разрядов по соответствующей профессии.

Квалификационный экзамен включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований соответствующим профессии повара 2, 3 разряда. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

По окончании итоговой аттестации присваивается разряд и выдается Свидетельство.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю	преддипломная				
I курс	13	13	11	-	2	2	2	43
<b>Всего</b>	13	13	11	-	2	2	2	43

### 3. План учебного процесса

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)	
			Обязательная аудиторная					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	в т.ч. лабораторных и практических занятий		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	-3/3дз/0э	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>70</b>	<b>16</b>	<b>58</b>	<b>12</b>
ОП.01	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ, -	20	0	20	4	20	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ, -	20	0	20	4	20	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- ДЗ	30	0	30	8	18	12
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	-3/4дз/2э(к)	<b>1004</b>	<b>0</b>	<b>1004</b>	<b>126</b>	<b>418</b>	<b>586</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента</b>	Э(по модулю)	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>330</b>	<b>30</b>	<b>330</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий основного ассортимента	ДЗ, -	90	0	90	30	90	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ, -	120	0	120	0	120	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ, -	120	0	120	0	120	0

ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий, закусок основного ассортимента	Э(к)	674	0	704	96	88	586
МДК 02.01	Технология приготовления и подготовки к реализации горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, ДЗ	194	0	194	96	88	106
УП.02	Учебная практика		270	0	270	0	0	270
ПП. 02	Производственная практика	-, ДЗ	210	0	210	0	0	210
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	36	0	36	0	16	20
	<b>Всего</b>	<b>-3/7дз/2э(к)</b>	<b>1110</b>	<b>0</b>	<b>1110</b>	<b>142</b>	<b>510</b>	<b>600</b>
ГИА.00	Итоговая аттестация	0	0	0	0	0	0	2 нед.
	<b>Консультации 4 часа на одного обучающегося группы в учебном году</b>	дисциплин и МДК					252	138
	<b>Итоговая аттестация:</b> проводится в форме квалификационного экзамена с 17.06.2024г. по 29.06.2024г.	учебной практики					120	270
		производственная практика					120	210
		экзаменов (в том числе квалификационных - комплексных)					1	1
		дифференцированных зачетов - комплексных зачетов					4	3
							1	0
	<b>Всего</b>							