**Утверждено приказом директора**

**№47 от 05.02.2024**

 **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ**

*программапрофессиональнойподготовкипопрофессиямрабочих,должностямслужащих* ***:***

**Наименование**

|  |  |
| --- | --- |
| **16675** | ***ПОВАР*** |

Планируемый уровень квалификации: ***3--4РАЗРЯД***

|  |
| --- |
| Нормативный срок обучения :Профессиональная подготовка: 480 |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Элементы ОППО | Видыучебнойнагрузки,вчасах | Всегочасов |
| ТЗ | ПЗ/ЛБ | УП | ПП | ПАформа/часы |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **130** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |  | **130** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 13 | 6 |  |  | ДЗ/1 | 20 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 19 | 10 |  |  | ДЗ/1 | 30 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 29 | 10 |  |  | ДЗ/1 | 40 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 17 | 6 |  |  | ДЗ/1 | 24 |
| ОП.0*5* | Охрана труда | 5 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| ОП.0*5* | Основы поиска работы | 4 | 3 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **346** |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  |  |  |  |  | **154** |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |  |  |  |  |  | **154** |
| МДК.01.01 | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | 122 | 30 |  |  | Э/2 | **154** |
| УП | Учебная практика.  |  |  | 92 |  | Д.З/4 | **96** |
| ПП | Производственная практика |  |  |  | 92 | Д.З/4 | 96 |
|  |  Консультация |  |  |  |  |  | 2 |
| ИА | Итоговаяаттестация(квалификационныйэкзамен) |  | 2 |
| Объемчасовповидамнагрузки | 209 | 67 | 92 | 92 | 16 |  |
| ВсегочасовпоОППО |  | 480 |

**Утверждено приказом директора**

**№351 от 27.12.2023**

 **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ**

*программапрофессиональнойподготовкипопрофессиямрабочих,должностямслужащих* ***:***

**Наименование**

|  |  |
| --- | --- |
| 10949 | *Аппаратчик синтеза* |

Планируемый уровень квалификации: Аппаратчик синтеза***2-3 разряд***

|  |
| --- |
| Нормативный срок обучения :Профессиональная подготовка: 360 |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Элементы ОППО | Видыучебнойнагрузки,вчасах | Всегочасов |
| ТЗ | ПЗ/ЛБ | УП | ПП | ПАформа/часы |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **40** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |  | **40** |
| ОП.01 | Техническое черчение | 3 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 6 |
| ОП.02 | Электротехника | 3 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 6 |
| ОП.03 | Основы материаловедения и технология общеслесарных работ | 3 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 6 |
| ОП.04 | Общая химическая технология | 3 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 6 |
| ОП.0*5* | Охрана труда | 5 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| ОП 06 | Основы поиска работы | 5 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **316** |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  |  |  |  |  | **106** |
| **ПМ.01** | **Обслуживание и ремонт технологического оборудования** |  |  |  |  |  | **34** |
| МДК.01.01 | Обслуживание и ремонт технологического оборудования | 26 | 6 |  |  | Э/2 | 34 |
| **ПМ.02** | **Ведение технологических процессов производства неорганических веществ** |  |  |  |  |  | **72** |
| МДК.02.01 | Технология производства неорганических веществ | 33 | 6 |  |  | Э/1 | 40 |
| МДК.02.02 | Контроль и регулирование параметров технологических процессов | 25 | 6 |  |  | Э/1 | 32 |
| УП | Учебная практика.  |  |  | 94 |  | Д.З/4 | **98** |
| ПП | Производственная практика |  |  |  | 108 | Д.З/4 | **112** |
|  |  Консультация |  |  |  |  |  | 2 |
| ИА | Итоговаяаттестация(квалификационныйэкзамен) |  | 2 |
| Объемчасовповидамнагрузки | 106 | 30 | 94 | 108 | 18 |  |
| ВсегочасовпоОППО |  | 360 |