



Digitally signed by  
Носырева Галина  
Александровна  
DN: OU=ГБПОУ МО "Сергиево-Посадский колледж",  
CN=Носырева Галина Александровна, E=mo\_spkollidzh@mosreg.ru  
Reason: Я утверждаю данный документ  
Location: Сергиев Посад  
Date: 2026-03-30 11:54:21

**Приложение 1 к АОППО  
по профессии 16675 Повар**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МО  
"Сергиево-Посадский колледж"  
\_\_\_\_\_ Г.А.Носырева  
"\_\_17\_\_" \_\_\_\_06\_\_\_\_ 2025 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

адаптированной образовательной программы  
профессионального обучения

**Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Московской области  
"Сергиево-Посадский колледж"**

по профессии  
**16675 Повар**

Квалификация: повар

Форма обучения - \_\_\_\_\_ очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10 месяцев  
на базе основного общего образования

**План учебного процесса  
16671 Повар - группа ПР-55/ПР-55А**

| Индекс           | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик                                       | Форм промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                |                     | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |            |            |            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|
|                  |                                                                                                              |                               | Обязательная аудиторная             |                |                     | I курс                                                                |            | II курс    |            |
|                  |                                                                                                              |                               | Всего занятий                       | в т.ч.         |                     | 17                                                                    | 23         | 17         | 22         |
|                  |                                                                                                              |                               |                                     | Лекций, уроков | лаб. и практ. работ | нед.                                                                  | нед.       | нед.       | нед.       |
| 1                | 2                                                                                                            | 3                             | 4                                   | 5              | 6                   | 7                                                                     | 8          | 9          | 10         |
| <b>ОП.00</b>     | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                             | <b>1/6/0</b>                  | <b>284</b>                          | <b>160</b>     | <b>124</b>          | <b>136</b>                                                            | <b>100</b> | <b>34</b>  | <b>14</b>  |
| ОП.01            | Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве                                                            | ДЗ,-,-,-                      | 34                                  | 20             | 14                  | 34                                                                    |            |            |            |
| ОП.02            | Основы товароведения пищевых продуктов                                                                       | ДЗ,-,-,-                      | 34                                  | 20             | 14                  | 34                                                                    |            |            |            |
| ОП.03            | Оборудование предприятий общественного питания                                                               | -,ДЗ,-,-                      | 40                                  | 26             | 14                  |                                                                       | 40         |            |            |
| ОП.04            | Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания                                | -,,-,ДЗ                       | 48                                  | 26             | 22                  |                                                                       |            | 34         | 14         |
| ОП.05            | Безопасности жизнедеятельности                                                                               | ДЗ,-,-,-                      | 34                                  | 24             | 10                  | 34                                                                    |            |            |            |
| ОП.07            | Охрана труда                                                                                                 | ДЗ,-,-,-                      | 34                                  | 24             | 10                  | 34                                                                    |            |            |            |
| ОП.08            | Рисунок и лепка                                                                                              | -,Э,-,-                       | 60                                  | 20             | 40                  |                                                                       | 60         |            |            |
| <b>АЦ.00</b>     | <b>Адаптационный цикл</b>                                                                                    | <b>0/6/0</b>                  | <b>304</b>                          | <b>150</b>     | <b>154</b>          | <b>68</b>                                                             | <b>120</b> | <b>102</b> | <b>14</b>  |
| АЦ.01            | Коммуникативный практикум                                                                                    | ДЗ,-,-,-                      | 34                                  | 14             | 20                  | 34                                                                    |            |            |            |
| АЦ.02            | Психология личности и профессиональное самоопределение                                                       | -,ДЗ,-,-                      | 40                                  | 20             | 20                  |                                                                       | 40         |            |            |
| АЦ.03            | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                                                      | -,-,ДЗ,-                      | 34                                  | 18             | 16                  |                                                                       |            | 34         |            |
| АЦ.04            | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии                                                      | -,-,ДЗ,-                      | 108                                 | 38             | 70                  | 34                                                                    | 40         | 34         |            |
| АЦ.05            | Основы интеллектуального труда                                                                               | -,,-,ДЗ                       | 48                                  | 38             | 10                  |                                                                       |            | 34         | 14         |
| АЦ.06            | Основы финансовых отношений                                                                                  | -,ДЗ,-,-                      | 40                                  | 22             | 18                  |                                                                       | 40         |            |            |
| <b>П.00</b>      | <b>Профессиональный учебный цикл</b>                                                                         | <b>4/5/0</b>                  | <b>1660</b>                         | <b>78</b>      | <b>1552</b>         | <b>272</b>                                                            | <b>430</b> | <b>340</b> | <b>618</b> |
| <b>ПМ.01</b>     | <b>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</b>                                 | <b>-,ЭМ,-,-</b>               | <b>702</b>                          | <b>38</b>      | <b>664</b>          | <b>272</b>                                                            | <b>430</b> |            |            |
| <i>МДК.01.01</i> | <i>Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</i>                      | <i>-,Э,-,-</i>                | <i>108</i>                          | <i>38</i>      | <i>70</i>           | <i>68</i>                                                             | <i>40</i>  |            |            |
| УП.01            | Учебная практика                                                                                             | -,ДЗ,-,-                      | 444                                 |                | 444                 | 204                                                                   | 240        |            |            |
| ПП.01            | Производственная практика                                                                                    | -,ДЗ,-,-                      | 150                                 |                | 150                 |                                                                       | 150        |            |            |
| <b>ПМ.02</b>     | <b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b> | <b>-,,-,ЭМ</b>                | <b>958</b>                          | <b>40</b>      | <b>888</b>          |                                                                       |            | <b>340</b> | <b>618</b> |

|                                                                                                                                                                                                         |                                                                             |               |                            |            |             |            |               |            |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|------------|-------------|------------|---------------|------------|---------------|
| <i>МДК.02.01</i>                                                                                                                                                                                        | <i>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i>         | -,-,ДЗ,-      | 102                        | 40         | 62          |            |               | 102        |               |
| <i>МДК.02.02</i>                                                                                                                                                                                        | <i>Технологии презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий</i> | -,-,-,Э       | 76                         | 30         | 46          |            |               | 34         | 42            |
| УП.02                                                                                                                                                                                                   | Учебная практика                                                            | -,-,-,ДЗ      | 330                        |            | 330         |            |               | 204        | 126           |
| ПП.02                                                                                                                                                                                                   | Производственная практика                                                   | -,-,-,ДЗ      | 450                        |            | 450         |            |               |            | 450           |
| <b>АФК 00</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Адаптивная физическая культура</b>                                       | -,-,-,ДЗ      | 122                        | 46         | 76          | 34         | 40            | 34         | 14            |
|                                                                                                                                                                                                         | <b>ИТОГО</b>                                                                | <b>5/18/0</b> | <b>2370</b>                | <b>434</b> | <b>1906</b> | <b>510</b> | <b>690</b>    | <b>510</b> | <b>660</b>    |
| <b>ПА</b>                                                                                                                                                                                               | <b>Промежуточная аттестация</b>                                             |               |                            |            |             |            | <b>1 нед.</b> |            | <b>1 нед.</b> |
| <b>ИА</b>                                                                                                                                                                                               | <b>Итоговая аттестация</b>                                                  |               |                            |            |             |            |               |            | <b>1 нед.</b> |
| Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год<br><br>Промежуточная аттестация - 2 недели<br><br>Итоговая аттестация - 1 неделя<br><br>Итоговая аттестация - квалификационный экзамен |                                                                             |               | дисциплин и МДК            |            |             | 306        | 300           | 306        | 84            |
|                                                                                                                                                                                                         |                                                                             |               | учебной практики           |            |             | 204        | 240           | 204        | 126           |
|                                                                                                                                                                                                         |                                                                             |               | производственной практики  |            |             | 0          | 150           | 0          | 450           |
|                                                                                                                                                                                                         |                                                                             |               | экзаменов                  |            |             | 0          | 3             | 0          | 2             |
|                                                                                                                                                                                                         |                                                                             |               | дифференцированных зачетов |            |             | 5          | 5             | 3          | 4             |