



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБОУ "БРИЭТ"

\_\_\_\_\_  
А.В. Аюшиева  
"16" июня 2026 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки профессий рабочих, должностей служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Бурятский республиканский информационно-экономический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

адаптированной образовательной программы профессионального обучения

16675

**Повар**

*код*

*наименование профессии*

лица с ОВЗ без основного и среднего общего образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар 2-3 разряда

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки

2026

Виды деятельности
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара:
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## Пояснительная записка

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

Нормативно-правовые основы разработки учебного плана по профессии 16675 "Повар":  
Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (статья 79);  
Федеральный закон № 181-ФЗ от 24.11.1995 г. «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;  
Постановление Правительства Российской Федерации №1297 от 01.12.2015 г. «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы»;  
Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;  
Приказ Министерства науки и образования Российской Федерации №513 от 02.07.2013 (ред. 25.04.2019) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Зарегистрировано в Минюсте России №29322 от 08.08.2013);  
Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";  
Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации №06-281 от 18.03.2014 г. «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 №06-2412вн);  
Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации № 05-108 от 11.02.2019 г. «О Учебный план разработан для очной формы обучения. Срок освоения АОП ПО по профессии 16675 «Повар» 1 год 10 месяцев. Начало учебного года 1 сентября 2026 г., окончание обучения по данной профессии 30 июня 2028 г.

На освоение образовательной программы отводится 2460 учебных часов. Учебная нагрузка составляет 30 часов при 5-тидневной учебной неделе. Продолжительность занятий по 45 мин., учебные занятия в процессе освоения программ профессионального обучения слушателям предоставляются каникулы – 11 недель в учебном году, а также в учебном графике предусмотрены дополнительные каникулы: 1

Обязательная аудиторная нагрузка включает в себя:

Общеобразовательный цикл - 228 ч.

Адаптационный цикл - 106 ч.

Общепрофессиональный цикл - 120 ч.

Профессиональный цикл - 264 ч.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. В учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика - 960 ч.

Производственная практика - 660 ч.

Учебная практика проводится рассредоточенно на 1-2 курсах в течение всего периода обучения в учебных мастерских техникума и на базе предприятий. В конце каждого вида учебной практики проходит дифференцированный зачёт, общая итоговая оценка выводится после прохождения всех

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договора.

Форма проведения промежуточной аттестации - зачёт (З), дифференцированный зачёт (ДЗ), экзамен (Э). За весь период обучения предусмотрено 10 зачётов (в указанное количество входит один итоговый зачёт по физической культуре), 8 дифференцированных зачётов (в указанное количество входит один итоговый дифференцированный зачёт по УП и один итоговый зачёт по ПП), 2 экзамена.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Итоговая аттестация слушателей из числа лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллекта), осваивающих программы профессионального обучения, Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Код программы

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Код и наименовани 16675 Повар  
Квалификация повар 2-3 разряд  
Нормативный срок 1 год 10 месяцевФорма обучения очная  
База обучения  
Учебная неделялица с ОВЗ без основного и среднего общего образования  
5-дневная  
30 часов в неделю

Код	Элементы учебного процесса	Формы промежуточной и итоговой аттестации по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам								
						Обязательная аудиторная нагрузка		Всего часов за 1 курс	1 курс			Всего часов за 2 курс	2 курс			
									1 семестр	2 семестр			3 семестр	4 семестр		
										17 нед	12 нед			12 нед	17 нед	12 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
<b>O.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				228	120	84	38	46	0	144	56	88	0	0	
O.01	Основы безопасности жизнедеятельности			3	38	10	0				38		38			
O.02	Физическая культура		3		134	100	84	38	46		50	28	22			
O.03	Основы экологии			3	56	10	0				56	28	28			
<b>A.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>				106	28	84	62	22	0	22	22	0	0	0	
A.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			3	22	4	0				22	22				
A.02	Коммуникативный практикум		3		20	4	20	10	10		0					
A.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		3		30	10	30	18	12		0					
A.04	Психология личности и профессиональное самоопределение	3			34	10	34	34			0					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				120	16	98	62	36	0	22	22	0	0	0	
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия		3		22	4					22	22				
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания		ДЗ		56	12	56	20	36							
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	3			18	0	18	18			0					
ОП.04	Сервировка стола	3			24	0	24	24								
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				2006	90	964	348	262	354	1042	410	266	336	30	
ПМ.00	Профессиональные модули															
ПМ.01	Приготовление полуфабрикатов и блюд, требующих простой кулинарной обработки		Э													
МДК.01.01	Технология обработки и приготовления блюд из овощей, грибов и плодов				64	22	64	48	16							
МДК.01.02	Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов				54	18	54		54							
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)		ДЗ		474		474	300	174							
ПП.01	Производственная практика		ДЗ		330		330			330						
ПМ.02	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			Э												
МДК 02.01	Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы				72	20					72	72				
МДК 02.02	Приготовление супов и соусов				20	8					20	20				
МДК 02.03	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста				30	12					30	12	18			
МДК 02.04	Приготовление холодных блюд и закусок				12	4					12	6	6			
МДК 02.05	Приготовление сладких блюд и напитков				12	6					12	6	6			
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)			ДЗ	486						486	294	192			
ПП.02	Производственная практика			ДЗ	330						330			330		
ПА	Промежуточная аттестация		Э	Э	12		6			6	6			6		
ИА	Итоговая аттестация			КЭ	12						12				12	
К	Консультации (групповые и индивидуальные)				98		36		18	18	62		44		18	
	<b>ИТОГО</b>				2460	254	1230	510	366	354	1230	510	354	336	30	
	<b>Учебные и производственные практики</b>															
	Учебная практика (производственное обучение)				960		474				486					
	Производственная практика				660		330				330					
	<b>Промежуточная и итоговая аттестация</b>															
	Экзамен				12		6+6									
	Квалификационный экзамен				12						12					
	<b>ИТОГО</b>				1480		1230				1230					

З - зачёт 10  
ДЗ - дифференцированный зачёт 10  
Э - экзамен 2  
КЭ - квалификационный экзамен 1