



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса"
по программе профессионального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования

Квалификация: **кухонный рабочий-13249**
 Форма обучения: **очная**
 Нормативный срок обучения: **1 год 10 месяцев, без получения среднего общего образования**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации	Количество		1 курс			2 курс			
			всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 полугодие	2 полугодие	всего за первый курс	1 полугодие	2 полугодие		всего за второй курс
АРК.00	Адаптационно-реабилитационный курс	2/0	195	159	51	42	93	17	22	1	40
АРК.01	Социальная адаптация	дфк	17	7	17		17				
АРК.02	Коррекционно-развивающие занятия	дфк	63	63	17	12	29	17	17		34
АРК.03	Основы здорового образа жизни	дфк	17	7		17	17				
АРК.04	Школа мастерства	дфк	47	47	17	13	30	17			17
АРК.05	Основы поиска работы и трудоустройства	з	17	10					17		17
АРК.06	Этика профессионального общения	з	17	10					17		17
АРК.07	Интернет-социализация	дфк	17	15				17			17
ОЦ.00	Обязательный цикл	0/3	168	138	34	50	84	68	16		84
ОЦ.01	Развитие речи и письмо	дз/дз	39	20		22/12	22	17/8			17
ОЦ.02	Основы краеведения	дз	17	10				17			17
ОЦ.03	Физическая культура	з/з/з/дз	112	108	34/33	28/27	62	34/33	16/15		50
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/8	223	75	102	70	172	20	31		51
ОП.01	Основы производственной санитарии и гигиена труда	дфк/дз	38	10	17/5	21/5	38				
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника	дфк/дфк/дз	51	15	17/5	14/4	31	20/6			20
ОП.03	Организация предприятий общественного питания	дфк/дз	31	10	17/6	14/4	31				
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности	дз	17	5	17		17				
ОП.05	Основы товароведения пищевых продуктов	дфк/дз	38	10	17/5	21/5	38				
ОП.06	Расчеты в профессии	дз	17	10	17		17				
ОП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	31	15					31		31

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации	Количество		1 курс			2 курс			
			всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 полугодие	2 полугодие	всего за первый курс	1 полугодие	2 полугодие		всего за второй курс
ПД.00	Профессиональные дисциплины	0/7	1784	75	323	528	851	371	22	1	40
ПД.01	Организация работы в цехах общественного питания	дз	34	10	34		34				
ПД.02	Технология подготовки и обработки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	дфк/дз	58	15	34/10	24/5	58				
ПД.03	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	дз/дз	72	25		24/10	24	48/15			48
ПД.04	Технология приготовления простых блюд	дфк/дз	90	25				68/15	22/10		90
УП	Учебная практика	дфк/дз/дфк/дз	1110		255	480	735	255	120		375
ПП	Производственная практика	дз	420						420		420
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		30							30	30
	Часов в неделю	2/18			30	30		30	30		
	Всего обязательное обучение	2400	2400	442	510	690	1200	510	660	30	1200
	Консультации	80	80		20	20		20	10	10	
	Итого часов	2480	2480								

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен
1 (одна) неделя - итоговая аттестация

дисциплин и МДК	255	210	465	255	120		375
учебной практики	255	480	735	255	120		375
произв.практики	0	0	0	0	420		420
дифф.зачетов	3	7	10	4	4		8
зачетов	0	0	0	0	2		2