



## 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:

повар-16675

Форма обучения:

очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев, без получения среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных дисциплин, 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
<b>АРК.00</b>	<b>Адаптационно-реабилитационный курс</b>	<b>2/0</b>	<b>195</b>	<b>159</b>	<b>51</b>	<b>42</b>	<b>93</b>	<b>51</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>40</b>
АРК.01	Социальная адаптация	з	17	7	17		17				
АРК.02	Коррекционно-развивающие занятия	дфк/дфк/дфк/з	63	63	17	12	29	17	17		34
АРК.03	Основы здорового образа жизни	з	17	7		17	17				
АРК.04	Школа мастерства	дфк/дфк/з	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	з	17	15				17			17
<b>ОЦ.00</b>	<b>Обязательный цикл</b>	<b>0/3</b>	<b>168</b>	<b>138</b>	<b>34</b>	<b>50</b>	<b>84</b>	<b>68</b>	<b>16</b>		<b>84</b>
ОЦ.01	Развитие речи и письмо	дфк/дз	39	20			22	17/8			17
ОЦ.02	Основы краеведения	дз	17	10				17			17
ОЦ.03	Физическая культура	з/з/з/з	112	108	34/33	28/27	62	34/33	16/15		50
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/7</b>	<b>235</b>	<b>80</b>	<b>102</b>	<b>62</b>	<b>164</b>	<b>71</b>			<b>71</b>
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	дфк/дфк/дз	51	15	17/5	14/4	31	20/6			20
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	дфк/дфк/дз	51	15	17/5	14/4	31	20/6			20
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания	дфк/дз	31	10	17/6	14/4	31				
ОП.04	Охрана труда	дз	17	5	17		17				
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов	дфк/дз	37	10	17/5	20/5	37				
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
					17	23	40	17	22	1	40
<b>ПД.00</b>	<b>Профессиональные дисциплины</b>	<b>0/5</b>	<b>1802</b>	<b>65</b>	<b>323</b>	<b>566</b>	<b>889</b>	<b>320</b>	<b>593</b>		<b>913</b>
ПД.01	Кулинария	дфк/дз/дфк/дз	242	65	68/18	56/15	124	65/20	53/12		118
УП	Учебная практика	дфк/дз/дфк/дз	1140		255	510	765	255	120		375
ПП	Производственная практика	дз	420						420		420
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>		30							30	<b>30</b>
	Часов в неделю	2/15			30	30		30	30		
	<b>Всего обязательное обучение</b>	<b>2430</b>	<b>2430</b>	<b>440</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>1230</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	<b>30</b>	<b>1200</b>
	Консультации	80	80		20	20		20	10	10	
	<b>Итого часов</b>	<b>2510</b>	<b>2510</b>								
				дисциплин и МДК	255	210	<b>465</b>	255	120		<b>375</b>
				учебной практики	255	510	<b>765</b>	255	120		<b>375</b>
				произв.практики	0	0	<b>0</b>	0	420		<b>420</b>
				дифф.зачетов	2	4	<b>6</b>	5	3		<b>8</b>
				зачетов	1	1	<b>2</b>	2	3		<b>5</b>

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