

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КДБ ПООУ ККТиС

Горбунова Г.А.

2019 г.

**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 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	22	39	17	22	1	40
<b>АРК.00</b>	<b>Адаптационно-реабилитационный курс</b>	<b>5/0</b>	<b>166</b>	<b>137</b>	<b>51</b>	<b>42</b>	<b>93</b>	<b>51</b>	<b>22</b>		<b>73</b>
АРК.01	Социально-средовая адаптация	з	17	8	17		17				
АРК.02	Социально бытовая адаптация	з	17	8		17	17				
АРК.03	Коррекционно-развивающие занятия	-/-/з	63	63	17	12	29	34			34
АРК.04	Школа мастерства	/з	30	30	17	13	30				
АРК.05	Основы поиска работы и трудоустройство	/з	39	28				17/10	22/18		39
<b>ОЦ.00</b>	<b>Обязательный цикл</b>	<b>0/2</b>	<b>165</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>50</b>	<b>84</b>	<b>51</b>	<b>16</b>		<b>67</b>
ОЦ.01	Развитие речи и письмо	дз	22	18		22	22				0
ОЦ.02	Основы краеведения	дз	17	10				17			17
ОЦ.03	Физическая культура	з/з/з/дз	112	12	34/33	28/27	76	34/33	16/15		50
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1/5</b>	<b>206</b>	<b>69</b>	<b>102</b>	<b>70</b>	<b>172</b>	<b>77</b>			<b>77</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	з	17	5	17		17				
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов	дфк/дфк/дз	51	15	17/5	14/4	31	20/6			20
ОП.06	Расчеты в профессии	дз	17	10	17		17				
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	з/дз	31	10		14/4	14	17/6			17

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	0/8	1817	87	323	498	821	331	622	1	40
ПД.01	Кулинария	дфк/дз/дфк/дз	274	83	68/18	48/15	116	76/22	82/28		158
УП	Учебная практика	дз/дз/дз/дз	1080		255	450	705	255	120		375
ПП	Производственная практика	дз	420						420		420
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		30							30	30
	Часов в неделю	6/13			30	30		30	30		
	<b>Всего обязательное обучение</b>	<b>2370</b>	<b>2370</b>	<b>333</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	<b>1170</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	<b>30</b>	<b>1200</b>
	Консультации	120	120		30	40		30	20		
	<b>Итого часов</b>	<b>2490</b>	<b>2490</b>								
			дисциплин и МДК		255	210	465	255	120		288
			учебной практики		255	450	705	255	120		375
			произв.практики		0	0	0	0	420		420
			дифф.зачетов		2	4	6	5	3		8
			зачетов		2	2	4	1	1		2

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен

2 (две) недели - промежуточная аттестация

1 (одна) неделя - итоговая аттестация

Зам. директора по УР

Руководитель отделения ППКРС по УПР

Методист РУМЦ по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ



А.В. Губанова

О.В. Кутурова

Е.С.Саликова