

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
					17	23	40	17	22	1	40
АРК.00	Адаптационно-реабилитационный курс		169	138	51	33	84	51	34		85
АРК.01	Социальная адаптация	ДФК	17	7	17		17				
АРК.02	Коррекционно-развивающие занятия	ДФК, ДФК	35	35		18	18	17			17
АРК.03	Основы здорового образа жизни	ДФК	17	7	17		17				
АРК.04	Школа мастерства	ДФК, ДФК	32	32	17	15	32				
АРК.05	Социально-профессиональная адаптация	ДФК	17	10					17		17
АРК.06	Основы поиска работы и трудоустройства	ДФК/ДФК	34	32				17	17		34
АРК.07	Интернет- социализация	ДФК	17	15				17			17
ОЦ.00	Обязательный цикл		192	150	34	57	91	68	33		101
ОЦ.01	Развитие речи и письмо	ДЗ/ДЗ	40	20		23/12	23	17/8			17
ОЦ.02	Основы краеведения	ДФК/ДЗ	34	16				17	17		34
ОЦ.03	Физическая культура	З/З/З/ДЗ	118	114	34/33	34/33	68	34/33	16/15		50
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		293	100	141	101	242	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	ДФК/ДФК/ДЗ	51	15	17/5	14/4	31	20/6			20
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания	ДФК/ДЗ	68	20	34/10	34/10	68				
ОП.04	Охрана труда и техника безопасности	ДЗ	34	14	34		34				
ОП.05	Основы товароведения пищевых продуктов	ДФК/ДЗ	54	16	22/6	32/10	54				
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		
ПД.00	Профессиональные дисциплины		1716	65	284	499	783	371	562	1	40
ПД.01	Технология подготовки и обработки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды	дз/дз	59	15	34/10	25/5	59				
ПД.02	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	дз/дз	72	25		24/10	24	48/15			48
ПД.03	Технология приготовления простых блюд	дфк/дз	90	25				68/15	22/10		90
УП	Учебная практика	дз/дз/дз/дз	1075		250	450	700	255	120		375
ПП	Производственная практика	дз	420						420		420
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		30							30	30
	Часов в неделю				30	30		30	30		
	Всего обязательное обучение	2400	2400	453	510	690	1200	510	660	30	1200
	Консультации	80	80		20	20		20	10	10	
	Итого часов	2480	2480								
				дисциплин и МДК	260	240	500	255	120		375
				учебной практики	250	450	700	255	120		375
				произв.практики	0	0	0	0	420		420
				дифф.зачетов	3	6	9	4	5		9
				зачетов	0	0	0	0	0		0

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