

## 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
<b>АРК.00</b>	<b>Адаптационно-реабилитационный курс</b>		<b>169</b>	<b>138</b>	<b>51</b>	<b>33</b>	<b>84</b>	<b>51</b>	<b>34</b>		<b>85</b>
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
<b>ОЦ.00</b>	<b>Обязательный цикл</b>		<b>192</b>	<b>150</b>	<b>34</b>	<b>57</b>	<b>91</b>	<b>68</b>	<b>33</b>		<b>101</b>
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
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>293</b>	<b>100</b>	<b>141</b>	<b>101</b>	<b>242</b>	<b>20</b>	<b>31</b>		<b>51</b>
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		
<b>ПД.00</b>	<b>Профессиональные дисциплины</b>		<b>1716</b>	<b>65</b>	<b>284</b>	<b>499</b>	<b>783</b>	<b>371</b>	<b>562</b>	<b>933</b>	
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	
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>		30						30	<b>30</b>	
	Часов в неделю				30	30		30	30		
	<b>Всего обязательное обучение</b>	<b>2400</b>	<b>2400</b>	<b>453</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>1200</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>2480</b>	<b>2480</b>								
				дисциплин и МДК	260	240	<b>500</b>	255	120		<b>375</b>
				учебной практики	250	450	<b>700</b>	255	120		<b>375</b>
				произв.практики	0	0	<b>0</b>	0	420		<b>420</b>
				дифф.зачетов	3	6	<b>9</b>	4	5		<b>9</b>
				зачетов	0	0	<b>0</b>	0	0		<b>0</b>

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