

Утверждаю

Директор

Сафин Н.В.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной программы профессионального обучения

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии

13249

код

Кухонный рабочий

наименование специальности

обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

кухонный рабочий

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения АОППО

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной				Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																																			
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Другие	Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная			Промеж. аттестация	Курс 1					Курс 2					Промеж. аттестация																									
									Всего	в т.ч.			Семестр 1		Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4																											
										Лекции, уроки	Пр. занятия		15 (2) нед		15 (8) нед			10 (7) нед			10 (12) нед																											
													в т.ч.	Промеж. аттестация	Объем ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	в т.ч.	Промеж. аттестация	Объем ОП	Самост.		Консульт.	Обязательная	в т.ч.	Промеж. аттестация																					
25	26	27	28	29	30	36	38	39	40	41	42	43	49	51	52	53	54	55	56	62	64	65	66	67	68	69	75																					
1	2	3	4	5	8	9	11	13	14	16	17	23	25	26	27	28	29	30	36	38	39	40	41	42	43	49	51	52	53	54	55	56	62	64	65	66	67	68	69	75								
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																									30						30						30						30					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	5	15		2424			2388	602	742	36	510			510	220	218		720			708	178	242	12	510			510	104	154		684			660	100	128	24								
ОП	Общепрофессиональный цикл			5		332			332	176	156		180			180	102	78		152			152	74	78																							
ОП.01	Организация рабочего места кухонного работника			1		48			48	18	30		48			48	18	30																														
ОП.02	Производственная санитария и гигиена труда			1		46			46	30	16		46			46	30	16																														
ОП.03	Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности			2		88			88	60	28		34			34	26	8		54			54	34	20																							
ОП.04	Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем			2		64			64	38	26		16			16	12	4		48			48	26	22																							
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2		86			86	30	56		36			36	16	20		50			50	14	36																							
АД	Адаптационный цикл		1	4		566			566	260	306		170			170	80	90		188			188	74	114		98			98	36	62		110			110	70	40									
АД.01	Основы интеллектуального труда			2		100			100	80	20		68			68	58	10		32			32	22	10																							
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение			2		100			100	50	50		34			34	18	16		66			66	32	34																							
АД.03	Коммуникативный практикум			4		102			102	56	46																36			36	20	16		66			66	36	30									
АД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4		100			100	60	40									22			22	12	10		34			34	14	20		44			44	34	10									
АД.05	Физическое развитие и основы здорового образа жизни		3			164			164	14	150		68			68	4	64		68			68	8	60		28			28	2	26																
АФК.01	Физическая культура		1			90			90		90																30			30		30		60			60		60									
АФК.01.01	Физическая культура		4			90			90		90																30			30		30		60			60		60									
ПЦ	Профессиональный цикл	3	3	6		1436			1400	166	190	36	160			160	38	50		380			368	30	50	12	382			382	68	62		514			490	30	28	24								
ПМ.01	Уборка производственных помещений	1	1	2		404			392	38	66	12	80			80	18	26		324			312	20	40	12																						
МДК.01.01	Технология уборки производственных помещений			2		104			104	38	66		44			44	18	26		60			60	20	40																							
УП.01.01	Учебная практика			2	час	180			180	нед	5	час				36	нед	1		час			144	нед	4		час			нед	1		час			нед		час			нед							
ПП.01.01	Производственная практика			2	час	108			108	нед	3	час				час		108	нед	3	час			108	нед	3	час			нед		час			нед		час			нед								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2				12						12								12						12																						
Всего часов по МДК																															104																	
ПМ.02	Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды	1	1	2		420			408	56	64	12	80			80	20	24		56			56	10	10		128			128	26	30		156			144				12							
МДК.02.01	Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды			3		120			120	56	64		44			44	20	24		20			20	10	10		56			56	26	30																
УП.02.01	Учебная практика		4		час	144			144	нед	4	час				36	нед	1		час			36	нед	1		час			36	нед	1		час			36	нед	1									
ПП.02.01	Производственная практика			4	час	144			144	нед	4	час				нед				час			нед				час			36	нед	1		час			108	нед	3									
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				12						12														12																						
Всего часов по МДК																															120																	
ПМ.03	Подготовка столовой посуды и приборов	1	1	2		612			600	72	60	12															254			254	42	32		358			346	30	28	12								
МДК.03.01	Технология подготовки столовой посуды и приборов			4		132			132	72	60																74			74	42	32		58			58	30	28									
УП.03.01	Учебная практика		4		час	288			288	нед	8	час				час		нед		час			час		нед		час			180	нед	5		час			108	нед	3									
ПП.03.01	Производственная практика			4	час	180			180	нед	5	час				час		нед		час			час		нед		час			нед		час			180	нед	5											

