

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессионального обучения по профессии
13249 Кухонный работник

квалификация: **2 разряда** форма обучения – **очная**
срок обучения – **1год 10 месяцев**

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы |
|-----------------------------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 курс(34 часа в неделю) | 856 | 324 | 180 | 1 | | 11 |
| 2 курс (35 часов в неделю) | 466 | 468 | 396 | 1 | 2 | 2 |
| всего | 1322 | 792 | 576 | 2 | 2 | 13 |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Время в неделях | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | | Формы промежуточной аттестации | |
|--------|--|-----------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------------------|--|---|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| | | | Максимальная нагрузка | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная нагрузка | 1 курс | | 2 курс | | |
| | | | | | | Обязательная учебная нагрузка занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.) | занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий) | 1 сем. | | 2 сем. |
| | | | | | | | | 1 сем. 17 нед 34ч | 2 сем. 23 нед 34 ч | 1 сем. 17 нед 35ч |

| | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----------|------------|------------|------------|----|-----|------------|------------|-----------|------------|--------|
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | 471 | 157 | 314 | | | 180 | 134 | | | |
| ОП.01 | Организация рабочего места кухонного работника | | 72 | 24 | 48 | | | 48 | | | | Дз |
| ОП.02 | Производственная санитария и гигиена труда | | 69 | 23 | 46 | | | 46 | | | | Дз |
| ОП.03 | Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности | | 132 | 44 | 88 | | | 34 | 54 | | | -Дз |
| ОП.04 | Деловая культура взаимодействия кухонного работника с коллегами и руководителем | | 69 | 23 | 46 | | | 16 | 30 | | | -/Дз |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | 129 | 43 | 86 | | | 36 | 50 | | | -/дз |
| АД.00 | Адаптационный цикл | | 846 | 282 | 564 | | | 170 | 188 | 96 | 110 | |
| АД.01 | Основы интеллектуального труда | | 150 | 50 | 100 | 80 | 20 | 68 | 32 | | | |
| АД.02 | Психология личности и профессиональное самоопределение | | 150 | 50 | 100 | 50 | 100 | 34 | 66 | | | |
| АД.03 | Коммуникативный практикум | | 150 | 50 | 100 | 50 | 100 | | | 34 | 66 | |
| АД.04 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | 150 | 50 | 100 | 50 | 100 | | 22 | 34 | 44 | |
| АД.05 | Физическое развитие и основы здорового образа жизни | | 246 | 82 | 164 | 14 | 150 | 68 | 68 | 28 | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 666 | 222 | 444 | | | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 558 | 186 | 372 | | | | | | | |
| ПМ.01 | Уборка производственных помещений | | | | | | | | | | | - Эк |
| МДК.01.01 | Технология уборки производственных помещений | | 180 | 60 | 120 | 40 | 80 | 40 | 80 | | | - дз |
| УП 01 | Учебная практика | 7 | | | 252 | | | 108 | 144 | | | - дз |
| ПП 01 | Производственная практика | 5 | | | 180 | | | | 180 | | | - дз |
| ПМ.02 | Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды | | | | | | | | | | | - _ Эк |
| МДК.02.01 | Технология подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды | | 180 | 60 | 120 | 40 | 80 | 44 | 20 | 56 | | - _ дз |
| УП 02 | Учебная практика | 7 | | | 252 | | | 36 | 36 | 144 | 36 | - _ дз |
| ПП 02 | Производственная практика | 5 | | | 180 | | | | | | 180 | - _ дз |
| ПМ.03 | Подготовка столовой посуды и приборов | | | | | | | | | | | - _ Эк |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-------------|---------------------|-----|------|----|----|-----|---------|-----|-----|----------|--|
| МДК.03.01 | Технология подготовки столовой посуды и приборов | | 168 | 56 | 112 | 32 | 80 | | | 112 | | - - -/ДЗ | |
| УП 03 | Учебная практика | 8 | | | 288 | | | | | 180 | 108 | - - -/ДЗ | |
| ПП 03 | Производственная практика | 6 | | | 216 | | | | | | 216 | - - -/ДЗ | |
| ФК.00 | Физическая культура | | 108 | 36 | 72 | | | | | 7 | 65 | - - -/Э | |
| Всего | По циклам и разделу физическая культура | | 1983 | 661 | 1322 | | | 434 | 422 | 265 | 201 | | |
| УП.00 | Учебная практика | 22н | 1368 | | 792 | | | 144 | 180 | 324 | 144 | | |
| ПП.00 | Производственная практика | 16н | | | 576 | | | | 180 | | 396 | | |
| | Итого учебная нагрузка | | | | 2690 | | | 578 | 782 | 589 | 741 | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 2н | | | | | | | 1н(34ч) | | 34ч | | |
| ГИА.00 | Итоговая аттестация | 2н | | | | | | | | | | | |
| ГИА.01 | Защита выпускной письменной работы | | | | | | | | | | | | |
| ВК.00 | Время каникулярное | 11н | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО | 95 н | | | | | | | | | | | |
| Консультации | | | МДК 01.01. | | | | | 10 | 20 | | | | |
| | | | МДК 02.01. | | | | | 10 | 20 | 10 | | | |
| | | | МДК 03.01. | | | | | | | 20 | | | |
| | | | Итоговая аттестация | | | | | | | | | 30 | |
| | | | Всего 120ч | | | | | 20 | 40 | 30 | 30 | | |
| | | | Экзаменов | | 4 | - | 1 | | | 3 | | | |
| | | | Дифферен. зач | | 14 | 2 | 6 | 1 | 5 | | | | |