

**Смолянин
ов Олег
Алексеевич**

Утверждаю

И.о.директора ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж»
Смолянинов О.А. _____

«30» июня 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН (адаптированный)

Подписан: Смолянинов Олег Алексеевич
DN: C=RU, S=Липецкая область, L=г. Усмань,
T=директор, O="ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ""УСМАНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ""",
СНИЛС=14613019226, ИНН=481698990847,
E=mpk1113@yandex.ru, G=Олег Алексеевич,
SN=Смолянинов, CN=Смолянинов Олег
Алексеевич
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.11.03 10:40:55+03'00'

**Обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной
(коррекционной) образовательной школы (VIII вида)**

филиал ГОБПОУ «Усманский многопрофильный колледж» с.Октябрьское

Профессия: 13249 « Кухонный рабочий»

Период обучения: 2023-2024 гг.

Квалификация: «Кухонный рабочий»

2 разряд

Форма обучения: очное обучение

Срок обучения

(10 месяцев)

План учебного процесса (основная программа профессионального обучения)

Профессия 13249 "Кухонный рабочий"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)		
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс			
					всего занятий	в т. ч.	1 семестр		2 семестр	
							Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Нед 17	Нед 23
1	2	3	4	5	6	7	8	13	14	15
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		255	85	170	150	20	170	0	
АД.01	Этика и психология общения	ДЗ	51	17	34	26	8	34	0	
АД.02	Основы деловой культуры	ДЗ	51	17	34	34	-	34	0	
ОП.03	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ	51	17	34	20	14	34	0	
АД.04	Развитие речи и письма	ДЗ	51	17	34	28	6	34	0	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	51	17	34	34		34	0	
	Вариативная часть		81	27	54	48	6	0	54	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	81	27	54	48	6	0	54	
П.00	Профессиональный учебный цикл		1097	121	976	116	860	340	636	
ПМ.00	Профессиональные модули		993	69	924	114	810	306	618	
ПМ.01	Подготовка и санитарная обработка оборудования, инструментов, инвентаря и первичная обработка продуктов	ДЗ	993	69	924	114	810	306	618	

МДК.01.01	Основы физиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	102	34	68	56	12	68	0	
-----------	--	----	-----	----	----	----	----	----	---	--

МДК.01.02	Технология первичной обработки сырья (механическая кулинарная обработка продуктов)	-/ДЗ	105	35	70	58	12	34	36	
УП.01		-/ДЗ	366		366		366	204	162	
ПП.01		-/ДЗ	420		420		420	0	420	
АД.00	Физическая культура	З,ДЗ	104	52	52	2	50	34	18	
Всего			1433	233	1200	252	984	510	690	
ИА	Итоговая аттестация									30
					Всего	дисциплин и МДК	306	108		
						учебной практики	204	162		
						производст. практи	0	420		
						экзаменов	0	1		
						дифф. зачетов	6	5		
						зачетов	1	0		
Итоговая аттестация										
Выпускная квалификационная работа										