

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
Государственного бюджетного
профессионального образовательного
учреждения Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных
технологий, экономики и сервиса»
И.Н. Грязнова

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ «ХАКАССКИЙ
КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ, ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА»

Подписано цифровой подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ «ХАКАССКИЙ
КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ, ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА»
Дата: 2022.08.31 15:52:36 +0700

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы профессионального обучения
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
по профессии **Кухонный рабочий**

Квалификация: Кухонный рабочий 2 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.
на базе специального образования

Код	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Теоретическое обучение		
			всего занятий	1 курс	2 курс
			26 недель	13 недель	13 недель
А.00	Адаптационный учебный цикл		233	92	141
АД.01	Основы трудового законодательства	3	26		26
АД.02	Психология общения	3	46	20	26
АД.03	Основы законодательства о социальной защите прав инвалидов в Российской Федерации	3	16	16	
АД.04	Тренинг жизненных навыков	3	60	28	32
АД.05	Адаптивная физическая культура	ДЗ	60	28	32
АД.06	Основы компьютерной грамотности	3	25		25
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		343	213	130
ОП.01	Рисунок и лепка	3	64	32	32
ОП.02	Охрана труда	3	40	40	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	3	40		40
ОП.04	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места	3	48	48	
ОП.05	Основы экономики	3	30	30	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	3	60	30	30
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3	61	33	28
П.00	Профессиональный учебный цикл		334	150	184
СД.01	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	3	30	30	
СД.02	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	Э	106	50	56
СД.03	Первичная обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов	3	50	50	50
СД.04	Технология изготовления полуфабрикатов	Э	148	20	128
	Всего по циклам		910	455	455
ПО.00	Практическое обучение		55 нед.	28 нед.	27 нед.
ИА.00	Итоговая аттестация		1 нед.		
ИА.01.	Квалификационный экзамен				
ВК.00	Время каникулярное		13 нед.	11 нед.	2 нед.
ВСЕГО			95 нед.		
Факультативы					
Коррекционно-развивающие занятия					

Сводные данные по бюджету времени, в неделях

Курс, год обучения	Обучение по дисциплинам	Практическое обучение	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6
1 курс	13	28	-	11	52
2 курс	13	27	1	2	43
	26	55	1	13	95