

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
РД «Индустрально-промышленный колледж»

Рассмотрена
на заседании педагогического совета

Протокол № 1

от «31» 08 2022 г.



«Утверждаю»

директор, ГБПОУ РД «ИПК»

Р.Х.Таджиалиева

Подпись

ФИО

20 22 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
для лиц с ограниченными возможностями здоровья
16675 ПОВАР**

г. Избербаш, 2022г

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар - программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республика Дагестан «Индустриально-промышленный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	4
Нормативно-правовые основы разработки АОППО	5
Нормативный срок освоения программы	6
Требования к абитуриенту	6
Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....	7
Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
Квалификационная характеристика	7
Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	8
Рабочий учебный план (Приложение 1)	8
Календарный учебный график (Приложение 2)	8
Рабочая программа учебной практики.....	9
Рабочая программа производственной практики.....	9
Контроль и оценка результатов освоения АОППО	9
Промежуточная аттестация.....	9
Итоговая аттестация.....	10
Фонды оценочных средств.....	10
Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).....	10
Кадровое обеспечение.....	10
Учебно-методическое и информационное обеспечение	12
Материально-техническое обеспечение	12
Требования к организации практики	13
Характеристика социокультурной среды	14

Общие положения

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16675 «Повар» адаптированная для лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработана с целью получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Реализация АОППО ориентирована на решение задач:

создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОППО по профессии Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Используемые термины, определения, сокращения

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Адаптированная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического

развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной программы профессионального обучения, направленная на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидами и обучающимся лицами с ограниченными возможностями здоровья инвалидами и обучающимся инвалидами и обучающимся лицами с ограниченными возможностями здоровья лицам с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья с ограниченными возможностями здоровья.

ПО - профессиональное обучение.

Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ;

Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011-2020 годы, утверждённая ПП РФ от 01.12.2015г. № 1297;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Выпуск 51 ЕТКС;

Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

Устав ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

Методическую основу разработки АОППО составляют:

Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281;

Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830вн.

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок реализации АОППО по профессии «Повар» - 1 год 10 месяцев.

Требования к абитуриенту

К освоению АОППО по профессии «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении). Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья (с

различными формами умственной отсталости) предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

Область и объекты профессиональной деятельности

Область: Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

Объект: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных изделий; технологическое оборудование пищевого производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по подготовке продукции питания.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по профессии «Повар» готовится к следующим видам деятельности:

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и грибов.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок.

Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков.

Квалификационная характеристика

Выпускник должен уметь:

выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

перерабатывать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;

удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;

осуществлять мойку овощей, промывку их после очистки, доочистки; нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень; размораживать рыбу, мясо, птицу; потрошить рыбу, птицу, дичь; выполнять разделку сельди, кильки; обрабатывать субпродукты.

Выпускник должен знать:

правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Рабочий учебный план (Приложение 1)

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Календарный учебный график (Приложение 2)

В Графике учебного процесса указывается последовательность реализации АОППО по профессии «Повар», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

Рабочие программы дисциплин и аннотации к ним

Состав дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников. Все дисциплины распределены по циклам: общепрофессиональный,

адаптационный, профессиональный, физическая культура и вариативная часть.

Рабочая программа учебной практики

При реализации программы профессионального обучения предусмотрена учебная практика по профессиональному модулю.

Учебная практика проводится рассредоточено в мастерской колледжа в рамках профессионального модуля.

Рабочая программа производственной практики

При реализации программы профессионального обучения предусмотрена производственная практика.

Производственная практика проходит концентрированно в организациях и предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Промежуточная аттестация

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), разработаны формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

правильности выполнения требуемых действий;

соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов.

Для промежуточной аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по дисциплинам и междисциплинарным курсам, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов могут привлекаются представители работодателей.

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии «Повар», является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объёме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего**.

Фонды оценочных средств

ФОС по АОППО по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) на разных стадиях их обучения, а также для проведения итоговой аттестации.

ФОС разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно. КОС по учебной дисциплине, рассматривается на заседании ПЦК. КОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании ПЦК после согласования с работодателями.

ФОС ИА утверждаются колледжем после согласования с работодателем.

Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)

Кадровое обеспечение

При реализации АОППО для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в колледже предусмотрено штатным расписанием должность специалистов психолого-педагогического сопровождения:

Социальный педагог — основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося в колледже. На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности ребенка и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации ребенка в колледже. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава колледжа, устанавливает взаимодействие с учреждениями — партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога — помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в колледже.

Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником: устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития; выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми; помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимися инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья инвалидами и обучающимися лицами с ограниченными возможностями здоровья; повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей; проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся; совместно с социальным педагогом и администрацией колледжа проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта в колледже обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека. Также для сохранения и укрепления кадрового потенциала колледжа, осуществляющих образование детей с нарушением интеллекта, разработаны меры материального стимулирования деятельности педагогов и специалистов, включая установление соответствующих сложности их работы размеров и условий оплаты труда, а также мер их морального поощрения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОППО по профессии «Повар» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедийные комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В колледже имеется читальный зал. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации АОППО по профессии «Повар», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов и мастерских, используемых в реализации адаптированной программы «Повар»

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий
4.	Технологии кулинарного производства
5.	Товароведения продовольственных товаров
6.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
7.	Технологии подготовки и обработки сырья для приготовления блюд
8.	Математики
9.	Истории
10.	Экологии
11.	Русского языка
12.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

	Лаборатории:	
1.	Товароведения продовольственных товаров	
2.	Микробиологии, санитарии и гигиены	
3.	Товароведения продовольственных товаров	
4.	Технического оснащения и организации рабочего места	
5.	Учебный кулинарный цех	
	Спортивный комплекс:	
1.	Спортивный зал	
	Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет	

Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом АОППО по профессии «Повар» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости). Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности.

Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованном кулинарном цехе, оснащённом необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар». При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в колледже являются: создание среды направленной на творческое саморазвитие личности, духовного совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально - психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: заместитель директора по воспитательной работе и безопасности, социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели. С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в колледже работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, поездки в театр и кино, посещение обучающихся в общежитиях. «Классный час» в группах проводится один раз в неделю.

План учебного процесса по профессии 16675 "Повар"									
индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам			
			всего занятий	обязательная		1 курс		2 курс	
				теоретических занятий	в том числе ЛПЗ	1 сем 16 нед	2 сем 22 нед	3 сем 16 нед	4 сем 20 нед
ОП.00.	Общепрофессиональный цикл	1./6/0	286	150	136	116	66	42	62
ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1С-ДЗ	36	20	16	36	0	0	0
ОП 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2С-ДЗ	36	20	16	0	36	0	0
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3С-ДЗ	42	26	16	0	30	12	0
ОП 04	Охрана труда	4С-ДЗ	56	32	24	0	0	30	26
ОП 05	Основы калькуляции и учета	4С-ДЗ	36	20	16	0	0	0	36
ОП 06	Рисование и лепка	1С-ДЗ	50	12	38	50	0	0	0
ОП 07	Русский язык и культура речи	1С-3	30	20	10	30	0	0	0
АД.00	Адаптационный цикл	4/0/0	256	90	166	46	52	158	0
АД 01	Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	2С-3	80	10	70	46	34	0	0
АД 02	Психология личности и профессиональное самоопределение	3С-3	68	30	38	0	0	68	0
АД 03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3С-3	68	40	28	0	0	68	0
АД 04	Коммуникативный практикум	3С-3	40	10	30	0	18	22	0
П.00	Профессиональный цикл	0/15/1	1678	244	1434	318	542	280	538

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/2/0	172	32	140	142	30	0	0
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1С-ДЗ	52	32	20	52	0	0	0
УП 01	Учебная практика	2С-ДЗ	90	0	90	90	0	0	0
ПП 01	Производственная практика		30	0	30	0	30	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/2/0	172	32	140	142	30	0	0
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2С-ДЗ	52	32	20	52	0	0	0
УП 02	Учебная практика	2С-ДЗ	90	0	90	90	0	0	0
ПП 02	Производственная практика		30	0	30	0	30	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/2/0	262	32	230	0	262	0	0
МДК03.01	Технология приготовления супов и соусов	2С-ДЗ	52	32	20	0	52	0	0
УП 03	Учебная практика	2С-ДЗ	120	0	120	0	120	0	0
ПП 03	Производственная практика		90	0	90	0	90	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/2/0	172	32	140	0	172	0	0
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2С-ДЗ	52	32	20	0	52	0	0
УП 04	Учебная практика	2С-ДЗ	90	0	90	0	90	0	0
ПП 04	Производственная практика		30	0	30	0	30	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/2/0	340	52	288	0	0	154	186
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	3С-ДЗ	76	52	24	0	0	76	0
УП 05	Учебная практика	4С-ДЗ	144	0	144	0	0	78	66
ПП 05	Производственная практика		120	0	120	0	0	0	120

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<i>0/2/0</i>	<i>202</i>	<i>32</i>	<i>170</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>94</i>	<i>108</i>
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	3С-ДЗ	52	32	20	0	0	52	0
УП 06	Учебная практика	4С-ДЗ	90	0	90	0	0	42	48
ПП 06	Производственная практика		60	0	60	0	0	0	60
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	<i>0/2/0</i>	<i>202</i>	<i>32</i>	<i>170</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>202</i>
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4С-ДЗ	52	32	20	0	0	0	52
УП 07	Учебная практика	4С-ДЗ	90	0	90	0	0	0	90
ПП 07	Производственная практика		60	0	60	0	0	0	60
ФК.00	Физическая культура	<i>0/1/0</i>	<i>156</i>	<i>0</i>	<i>156</i>	<i>34</i>	<i>48</i>	<i>32</i>	<i>42</i>
ФК.00	Физическая культура (адаптивная)	4С-ДЗ	156	0	156	34	48	32	42
ИТОГО:		<i>5/21/1</i>	<i>2220</i>	<i>484</i>	<i>1736</i>	<i>480</i>	<i>660</i>	<i>480</i>	<i>600</i>
ПА	Промежуточная аттестация			1нед					1Н
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			1нед					1Н
Для обучающихся предусматриваются консультации из расчета 4 часа на одного человека на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: 1 неделя.		всего	Дисциплин и МДК (час)			300	270	360	156
			Учебной практики			180	210	120	204
			Производственной практики			0	180	0	240
			Экзаменов (квалификационных)			0	0	0	1(1)
			Дифференцированных зачётов			3	8	3	7
			Зачётов	1	1	3	0		

