



**КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное нетиповое профессиональное
образовательное учреждение Ленинградской области
«Мультицентр социальной и трудовой интеграции»
(ГАНПОУ ЛО «МЦ СиТИ»)

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
Протокол №9 от 28 декабря 2021 г.

РЕКОМЕНДОВАНО

к использованию
учебно-методическим советом по
инклюзивному образованию
ГАОУ ДПО ЛОИРО
Протокол №1 от 18 мая 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГАНПОУ ЛО «МЦ СиТИ»
№ 1-у от 10 января 2022 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»
712 часов**

Всеволожск
2021

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	3
2	Учебный план адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	15
3	Приложение I. Профессиональные пробы по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	17
4	Приложение II. Рабочая программа основной учебной дисциплины профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий»	33
5	Приложение III. Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Социальная адаптация на рынке труда»	145
6	Приложение IV. Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Безопасность жизнедеятельности»	166
7	Приложение V. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Основы правовой грамотности»	186
8	Приложение VI. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Основы финансовой грамотности»	235
9	Приложение VII. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Этика и психология делового общения»	307
10	Приложение VIII. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Пользователь персонального компьютера»	348
11	Приложение IX. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Домоводство»	373

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» – 712 часов, разработана для профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями слуха (слабослышащие и неслышащие);
- с нарушениями речи;
- с нарушениями интеллектуального развития;
- с сочетанными нарушениями (интеллектуального развития и нарушения слуха и\или речи);
- с общесоматическими заболеваниями (при отсутствии медицинских противопоказаний к обучению по программе).

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» составлена по принципу конструктора и включает в себя восемь рабочих программ учебных дисциплин (три учебные дисциплины профессионального цикла и пять учебных дисциплин адаптационного цикла):

1. Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла:

- 1.1. Рабочая программа основной учебной дисциплины профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» – 556 учебных часов;
- 1.2. Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Социальная адаптация на рынке труда» – 16 учебных часов;
- 1.3. Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла «Безопасность жизнедеятельности» - 24 учебных часа;

2. Рабочие программы учебных дисциплин адаптационного цикла:

- 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Основы правовой грамотности» - 16 учебных часов;
- 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Основы финансовой грамотности» - 16 учебных часов;
- 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Этика и психология делового общения» - 16 учебных часов;
- 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Пользователь персонального компьютера» - 16 учебных часов;
- 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Домоводство» - 52 учебных часа.

Учебные дисциплины адаптационного цикла не являются обязательными и подбираются индивидуально исходя из уровня сформированности социальных компетенций и навыков, имеющегося уровня образования обучающегося, а также степени выраженности нарушений функций организма. Период обучения по учебным дисциплинам адаптационного цикла может быть пролонгирован.

Рабочая программа основной учебной дисциплины профессионального обучения включает в себя:

- пояснительную записку;
- термины и определения;
- учебно-тематический план, представляющий темы учебных занятий, типы учебных занятий и количество часов на их освоение;
- условия реализации рабочей программы (материально-техническое обеспечение) с подробным перечнем рабочего оборудования, рабочих инструментов (ручного инвентаря), расходных материалов, используемых в технологическом цикле обучения с указанием их необходимого количества и примерной стоимости;
- планируемые результаты освоения основной учебной дисциплины: перечень формируемых знаний, умений и практического опыта (навыков) соответствующим профессиональным компетенциям;
- систему оценки освоения основной учебной дисциплины профессионального обучения;
- технологический цикл рабочей программы: перечень профессиональных компетенций с указанием этапов их формирования и количества учебных часов;
- программу производственной практики;

Неотъемлемой частью адаптированной основной образовательной программы являются материалы для проведения профессиональных проб, которые включают в себя:

- пояснительную записку;
- образцы заданий профессиональных проб с указанием необходимого оборудования, инструментов, расходных материалов, времени выполнения каждого задания;
- инструкции по выполнению заданий;
- бланки анализа выполнения заданий.

Профессиональные пробы проводятся в рамках вступительных испытаний преподавателем или мастером производственного обучения основной учебной дисциплины профессионального обучения с использованием технологического оборудования, рабочих инструментов, расходных материалов, предусмотренных условиями реализации рабочей программы учебной дисциплины профессионального цикла, в течение периода времени, предусмотренного заданиями профессиональных проб.

Программой предусмотрена адаптация образовательного процесса:

- для лиц с нарушениями слуха (слабослышащие и неслышащие);
- для лиц с нарушениями интеллектуального развития (легкая степень умственной отсталости).

Адаптация содержания образования для обучающихся по данной программе построена на основе дидактических положений дефектологии с учетом принципов комплексности, системности, индивидуального подхода, наглядности и практической деятельности с реальными предметами, мотивированности, защищенности и нуждаемости.

Адаптация образовательной среды учреждения для лиц:

с нарушениями слуха - для слабослышащих обучающихся: применяется использование средств слухопротезирования и звукоусиливающей аппаратуры; разнообразных учебных видеофильмов с применением субтитров; использование технических средств статической и динамической проекции, обеспечивающих передачу информации на зрительной основе;

с нарушениями слуха - для неслышащих обучающихся: процесс учебных занятий сопровождается сурдопереводчиком (дополнительно к вышеперечисленным средствам), как обязательным компонентом системы профессионального обучения неслышащих обучающихся;

с нарушениями интеллекта: используются технические средства демонстрации учебных адаптированных видеофильмов (интерактивные доски и проекторы, статистические экранные пособия).

Адаптация учебного процесса для лиц:

с нарушениями слуха:

- предоставляются услуги сурдопереводчика;
- изложение технической информации и сложных терминов сопровождается письменным текстом;
- подача учебного материала производится в виде презентаций;
- преподавателями используются специальные учебные пособия и методические рекомендации, учитывающие особенности восприятия и запоминания информации обучающимися с нарушениями слуха;

с нарушениями интеллекта:

- применяются комбинированные практикоориентированный формы занятий;
- содержание обучения распределяется по каждой профессиональной компетенции (ПК) на несколько учебных дней (согласно часам учебно-тематического планирования), для многократного закрепления полученного навыка;
- структура занятия состоит из обязательных компонентов: организационный момент; повтор темы предыдущего занятия; объявление темы, объяснение нового материала; закрепление нового материала и закрепление теоретических знаний практическими работами;
- соблюдается «лимит» изучаемых терминов на одном занятии, (не более 3-4 новых терминов на каждом занятии); теоретическая часть занятия составляет не более 1/3 времени занятия с демонстрацией каждого рабочего процесса, инструмента (инвентаря) на слайде или в реальном режиме; задание для самостоятельной работы дробится на простейшие операции; по каждому заданию дается четкая инструкция по его выполнению;
- в содержании учебных текстов не допускаются противоречивые суждения и вариативность изложения;
- используются учебные пособия и иная учебная литература, учитывающая особенности когнитивной сферы обучающихся с нарушениями интеллекта.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана с учетом требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск №51, §15).

В соответствии с Положением об итоговой аттестации обучающихся по основным программам профессионального обучения в Государственном автономном негосударственном профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции», обучающимся, успешно освоившим все разделы адаптированной основной образовательной программы, успешно прошедшим производственную практику и итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, может быть присвоен 2-й квалификационный разряд по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Актуальность разработки и реализации адаптированной основной образовательной программы определяется государственной политикой в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, направленной на предоставление им равных с другими гражданами возможностей в реализации экономических, социальных, культурных прав, предусмотренных Конституцией Российской Федерации. Профессиональная подготовка инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к профессиональной деятельности в качестве рабочего по профессии «Кухонный рабочий», трудоустройство по данной профессии будет способствовать устранению ограничений их жизнедеятельности, восстановлению социального статуса, достижения ими материальной независимости.

Отличительной особенностью адаптированной основной образовательной программы является комплексный системный подход к профессиональной подготовке, который обеспечивается набором необходимых достаточных компетенций по дисциплинам профессионального и адаптационного цикла. Учебный процесс организован с учетом особых образовательных потребностей каждого обучающегося и ориентирован на расширение их потенциальных возможностей к профессиональному самоопределению, включая социальную и общекультурную подготовку выпускников.

Комплексное обучение включает в себя:

- теоретическое обучение по учебным дисциплинам профессионального и адаптационного циклов на базе учебных классов учреждения;
- практическое обучение на базе учебно-производственных мастерских учреждения;
- дуальное обучение на базе производственных площадок потенциальных работодателей, государственных учреждений, общественных организаций;
- производственную практику на базе производственной площадки потенциального работодателя или аналогичного предприятия, государственного учреждения, офиса общественной организации;
- воспитательную, мотивационную работу, направленную на социокультурную интеграцию обучающихся.

Целью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения является подготовка обучающегося к профессиональной, конкурентоспособной трудовой деятельности в качестве рабочего по профессии «Кухонный рабочий».

Задачами адаптированной основной образовательной программы являются формирование у обучающегося:

- профессиональных компетенций выполнения транспортировочных, погрузочно-разгрузочных кухонных работ; работ по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, мытья кухонной, столовой посуды, инвентаря, уборки рабочего помещения; подготовки (мойке, чистке, нарезке) овощей и фруктов;
- ключевых знаний о трудоустройстве;
- знаний, умений и навыков безопасной жизнедеятельности;
- способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных норм;
- ключевых, финансовых знаний, умений и навыков;
- ключевых знаний, умений и навыков делового общения;
- знаний, умений и навыков использования персонального компьютера;
- знаний, умений и навыков приготовления еды, соблюдения личной гигиены, уборки жилого помещения, ухода за одеждой и обувью.

Срок освоения адаптированной основной образовательной программы: 712 учебных часов.

Наполняемость учебной группы: не менее 8 человек, но не более количества оборудованных рабочих мест для инвалидов.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет 1 академический час (40 минут).

Форма обучения по образовательной программе: очная.

Применяемые формы текущего контроля:

- выполнение практических и самостоятельных заданий, тестовых заданий, индивидуальных контрольных заданий, решение ситуационных задач.
- промежуточная и итоговая аттестация (квалификационный экзамен).

В результате освоения адаптированной основной образовательной программы, обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам профессиональной деятельности, социальными компетенциями соответствующим дисциплинами адаптационного цикла:

Код	Наименование профессиональных компетенций, соответствующим видам профессиональной деятельности; социальных компетенций соответствующим дисциплинам адаптационного цикла
ВПД 1	Транспортировочные, погрузочно-разгрузочные кухонные работы
ПК 1.1	Соблюдать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии
ПК 1.2	Выполнять открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции
ПК 1.3	Выполнять выгрузку продукции из тары, загрузку продукции в тару, погрузку тары на транспорт
ПК 1.4	Выполнять доставку полуфабрикатов, сырья в производственные цехи, внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары
ПК 1.5	Выполнять доставку столовой посуды к раздаче
ПК 1.6	Выполнять доставку готовой продукции к раздаче, в экспедицию
ПК 1.7	Выполнять установку подносов на транспортер при комплектации обедов, установку на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками
ВПД 2	Работы по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением
ПК 2.1	Соблюдать технику безопасности при работе с электротехническим жарочным оборудованием кухни
ПК 2.2	Выполнять включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников, заполнение котлов водой
ПК 2.3	Выполнять чистку, мойку, дезинфекцию обслуживаемого оборудования, инвентаря, инструментов
ПК 2.4	Выполнять сбор пищевых отходов
ПК 2.5	Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря вручную
ПК 2.6	Выполнять мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря с применением посудомоечной машины

ПК 2.7	Выполнять ежедневную и генеральную уборку производственных помещений пищеблока
ВПД 3	Подготовка (мойка, чистка, нарезка) овощей и фруктов
ПК 3.1	Применять технологическое оборудование, инструменты, инвентарь для подготовки (мойки, чистки, нарезки) овощей и фруктов в соответствии с назначением, соблюдением техники безопасности
ПК 3.2	Выполнять чистку овощей с применением овощечистительной машины
ПК 3.3	Выполнять нарезку овощей, фруктов с применением овощерезательной машины
ПК 3.4	Выполнять мойку, чистку, нарезку овощей и фруктов вручную
ДПЦ 1	Социальная адаптация на рынке труда
СК 1.1	Осуществлять самостоятельный поиск работы
СК 1.2	Осуществлять трудоустройство на выбранную должность
СК 1.3	Адаптироваться на рабочем месте
ДПЦ 2	Безопасность жизнедеятельности
СБК 2.1	Соблюдать пожарную безопасность
СБК 2.2	Соблюдать безопасность на дорогах
СБК 2.3	Соблюдать безопасность на водоемах
СБК 2.4	Соблюдать безопасность при угрозе террористического акта
СБК 2.5	Соблюдать правила здорового образа жизни
СБК 2.6	Соблюдать личную гигиену
СБК 2.7	Защищаться от инфекционных заболеваний
ДАЦ 3	Основы правовой грамотности
СК 3.1	Использовать личные документы гражданина РФ, инвалида РФ для получения государственных, муниципальных услуг
СК 3.2	Взаимодействовать с государственными службами для получения социальной помощи
СК 3.3	Получать государственные, муниципальные услуги в Многофункциональном центре
СК 3.4	Получать нотариальные услуги в нотариальной конторе
СК 3.5	Получать юридическую помощь
СК 3.6	Взаимодействовать с бюро Медико-социальной экспертизы
ДАЦ 4	Основы финансовой грамотности
СК 4.1	Формировать личный бюджет
СК 4.2	Соблюдать экономию при совершении покупок и оплате услуг
СК 4.3	Формировать семейный бюджет

СК 4.4	Защищаться от мошеннических действий
СК 4.5	Выполнять оплату налогов
СК 4.6	Открывать счет в банке
СК 4.7	Выполнять оформление и своевременную оплату кредита
СК 4.8	Применять банковские карты
СК 4.9	Получать государственные услуги, предоставляемые Пенсионным фондом РФ
СК 4.10	Выполнять оформление страховки
ДАЦ 5	Этика и психология делового общения
СК 5.1	Соблюдать требования, предъявляемые к внешнему виду делового человека
СК 5.2	Соблюдать разговорный этикет в общении с работодателем, коллегами
СК 5.3	Соблюдать этику при взаимодействии в трудовых ситуациях
СК 5.4	Соблюдать культуру телефонного общения при взаимодействии с работодателем
СК 5.5	Проходить собеседование при поиске и устройстве на работу
СК 5.6	Соблюдать требования корпоративного этикета
СК 5.7	Выполнять организацию рабочего пространства
ДАЦ 6	Пользователь персонального компьютера
СБК 6.1	Соблюдать технику безопасности при работе с персональным компьютером
СБК 6.2	Использовать компоненты персонального компьютера
СБК 6.3	Использовать панель управления операционной системы персонального компьютера
СБК 6.5	Выполнять работу с текстом на персональном компьютере
СБК 6.6	Выполнять хранение информации
СБК 6.7	Выполнять работу в Интернете
СБК 6.8	Выполнять работу с электронной почтой
СБК 6.9	Использовать портал государственных услуг
СБК 6.10	Использовать социальные сервисы
ДАЦ 7	Домоводство
СБК 7.1	Безопасно эксплуатировать и грамотно применять кухонное электрооборудование, кухонную и столовую посуду, инвентарь и принадлежности в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности
СБК 7.2	Выполнять приготовление еды (завтраков, обедов, ужинов) и домашних заготовок

СБК 7.3	Выполнять уборку жилого помещения
СБК 7.4	Соблюдать личную гигиену
СБК 7.5	Выполнять уход за одеждой и обувью

Общие требования к кандидатам на обучение.

Возрастные ограничения к обучению по программе – от 16 лет.

Наличие медицинской книжки.

Требования к имеющемуся уровню образования по программе:

- желательно - документ об основном общем образовании (аттестат); либо, свидетельство об обучении в ОУ коррекционного вида (в соответствии с частью 13 статьи 60 ФЗ №273 «Об образовании в РФ»);
- допускается - отсутствие образования (согласно п.25 Приказа Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»).

Соответствие фактического состояния здоровья профессиональным нагрузкам.

Требования к сохранным функциям организма:

- сохранность функций опорно-двигательного аппарата нижних конечностей и верхних конечностей;
- сохранность зрения.

Нормативно - правовое обеспечение разработки и реализации образовательной программы

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 «Кухонный рабочий» регламентируется комплексом нормативных документов федерального, регионального уровня и нормативно-правовыми актами ГАНПОУ ЛО «Мультицентр социальной и трудовой интеграции»:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 08.12.2020);
- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 г., №181-ФЗ (ред. от 08.12.2020);
- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 25.04.2019);
- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов», утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденными Министерством образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 № 06-830вн);
- Устав Государственного автономного нетипового профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции» (ред. от 15.04.2020);
- Положение о разработке и утверждении адаптированных основных образовательных программ профессионального обучения в Государственном автономном нетиповом профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции»;
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации Государственного автономного нетипового профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения в Государственном автономном нетиповом профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции»;
- Положение об итоговой аттестации обучающихся по основным программам профессионального обучения в Государственном автономном нетиповом профессиональном образовательном учреждении Ленинградской области «Мультицентр социальной и трудовой интеграции».

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН АДАптиРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, разделов, практик	Объем учебной нагрузки			
		Всего, час.	В том числе		
			теоретических	комбинированных	практических
ПЦ.01	Профессиональный цикл	458	9	260	189
ОУД.01	Кухонный рабочий	418	8	224	186
1	Транспортировочные, погрузочно-разгрузочные кухонные работы	106	2	50	54
2	Работы по подготовке технологического оборудования к работе, уходу (чистке, мойке) за технологическим оборудованием, инвентарем, рабочим помещением	194	4	112	78
3	Подготовка (мойка, чистка, нарезка) овощей и фруктов	118	2	62	54
УД.02	Социальная адаптация на рынке труда	16		13	3
УД.03	Безопасность жизнедеятельности	24	1	23	
АЦ.01	Адаптационный цикл	116	22	53	41
УД.04	Основы правовой грамотности	16	7		9
УД.05	Основы финансовой грамотности	16	7		9
УД.06	Этика и психология делового общения	16	8		8
УД.07	Пользователь персонального компьютера	16		16	
УД.08	Домоводство	52		37	15
УЗ	Итого учебных занятий	574	31	313	230

УП	Учебная практика	12			
ПА	Промежуточная аттестация	6			
ПП	Производственная практика	90			
ЗПП	Зачет по производственной практике	6			
ИА	Итоговая аттестация	6			
К	Консультации	18			
	Всего часов АООП ПО	712			