

Утверждаю

Директор ГБПОУ "ККАТУ"

Пилипчук Николай Иванович

15.04.2024г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Адаптированной основной программы профессионального обучения (для лиц , не имеющих основного общего или среднего общего образования)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Кунгурский колледж агротехнологий и управления"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

16675 Повар; 16472 Пекарь; 12901 Кондитер

код

наименование профессии

уровень обр выпускники специальных (коррекционных) образовательных учреждений

квалификац Повар -3разряд ; Пекарь-3 разряд, Кондитер -2разряд

форма обуче

Очная

Срок обучения:

2г 10мес

год начала подготовки по УП

2024г

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

3. План учебного процесса

166 75 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер на 2025-2028 уч.год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся(час)			Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час. В семестр)					
								Обязательная аудиторная			в т. ч.		I курс		II курс	
													1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	Всего учебных занятий	Теоретическое обучение (лекций, лаб. и практ. занятий)	17нед.	24нед.	17нед.	24нед.			
1	2	3						4	5	6	7	8	9	10		
O.00	Обязательное обучение							3484			484	676	484	676		
1.	Адаптационный цикл							184			24	16	40	0		
1.1.	Социальная адаптация и коммуникативный практикум	з						40			24	16				
1.2.	Психология личности и профессиональное					дз		54								
1.3.	Основы трудового законодательства					з		50								
1.4.	Этика и культура общения				з			40					40			
2	Профессиональная подготовка															
2.1	Общепрофессиональный цикл							876			212	128	200	80		
2.1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз						76			36					
2.1.2	Охрана и гигиена труда и техника безопасности	дз		дз		дз		112			36		36			
2.1.3	Товароведение пищевых продуктов	дз						36			36					
2.1.4	Этика и дизайн в оформлении кулинарных блюд, кондитерских изделий		дз			дз		68				36				
2.1.5	Калькуляция и учет		дз					30				30				
2.1.6	Оборудование и основы технологии хлебопекарного				дз			60					60			
2.1.7	Основы компьютерной грамотности	дз						36			36					
2.1.8	Основы финансовой грамотности					дз		52								
2.1.9	Основы бережливого производства				дз			54					36	18		
2.1.10	Беседы по истории				з			52					26	26		
2.1.11	Безопасность жизнедеятельности		дз					52			26	26				
2.1.12	Физическая культура		дз		дз	дз		248			42	36	42	36		
2.2	Профессиональный цикл							774			128	142	124	146		
2.2.1	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		э					270			128	142				
2.2.2	Технология приготовления хлебобулочных , мучных изделий				э			270					124	146		
2.2.3	Технология приготовления кондитерских изделий					э		234								
3	Учебная практика							870			120	150	120	180		
3.1	Учебная практика Поварское дело		дз					270			120	150				
3.2	Учебная практика Пекарское дело				дз			300					120	180		
3.3	Учебная практика Кондитерское дело					дз		300								
4	Производственная практика							780	0	0	0	240	0	270		

4.1	Производственная практика Поварское дело						дз	240				240		
4.2	Производственная практика Пекарское дело							270						270
4.3	Производственная практика Кондитерское дело						дз	270						
	Всего							3484			484	676	484	676
К.00	Групповые и индивидуальные консультации							116			26	14	26	14
Э.к.	Квалификационный экзамен							2нед				1нед		1нед
	Всего							3690			510	720	510	720
									дисциплин и МД	364	286	364	226	
									учебной практик	120	150	120	180	
									производст. практики /	0	240	0	270	
									экзаменов		2		2	
									дифф. зачетов	4	5	1	4	
									зачетов		1		2	