

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 2024 год набора

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Форма промежуточной аттестации			Общее количество часов	График изучения дисциплин	
		Экзамены	Зачеты	Диф.зачеты		1 курс	
						1 семестр	2 семестр
						(17нед.)	(24нед.)
						30 часов в нед	30 часов в нед
	(профессиональная подготовка по профессии Повар)						
ЦСА.01	Цикл социальной адаптации				166	104	62
ЦСА.01.01	Основы компьютерной грамотности			1	36	36	0
ЦСА.01.02	Безопасность жизнедеятельности			2	52	26	26
ЦСА.01.04	Физическая культура			2	78	42	36
ПЦ.00	Профессиональный цикл				984	356	598
ПЦ.01.01	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	36	36	0
ПЦ.01.02	Охрана и гигиена труда			1	36	36	0
ПЦ.01.03	Товароведение пищевых продуктов			1	36	36	0
ПЦ.01.04	Этика и дизайн в оформлении кулинарных блюд			2	36	0	36
ПЦ.01.05	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд			2	270	128	142
ПЦ.01.06	Калькуляция и учет			2	30		30
УП.01	Учебная практика		2		270	120	150
ПП.01	Производственная практика		2		240		240
	Квалификационный экзамен				30		30
	Всего по дисциплинам и практике				1150	460	690
	Групповые и индивидуальные консультации				40	26	14
	Факультативные занятия:				0		
	Социальная адаптация и коммуникативный практикум		2		40	24	16
					80	50	30
	дифференцированный зачет			8			
	зачет		3				
	Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)	1					1
	Всего по дисциплинам, практике включая консультации и факультативы				1230	510	720

3 План учебного процесса 2024 год набора

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Форма			Общее количество часов	График изучения дисциплин	
		Экзамен	Зачеты	Диф.зач		2 курс	
						1 семестр	2 семестр
						17нед	24нед
						30 часов в нед	30часов в нед
<i>(профессиональная подготовка по профессии Пекарь)</i>							
ЦСА.01	Цикл социальной адаптации				184	104	80
ЦСА.01.01	Основы бережливого производства			2	54	36	18
ЦСА.01.02	Беседы по истории		2		52	26	26
ЦСА.01.04	Физическая культура			2	78	42	36
ПЦ.00	Профессиональный цикл				966	340	596
ПЦ.01.01	Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства			1	60	60	0
ПЦ.01.02	Охрана и гигиена труда			1	36	36	0
ПЦ.01.03	Технология приготовления хлебобулочных , мучных изделий			2	270	124	146
УП.01	Учебная практика			2	300	120	180
ПП.01	Производственная практика			2	270		270
	Квалификационный экзамен				30		30
	Всего по дисциплинам и практике				1150	444	706
	Групповые и индивидуальные консультации				40	26	14
	Факультативные занятия:				0		
	Этика и культура общения		1		40	40	
					80	66	14
	дифференцированный зачет			8			
	зачет		2				
	Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)	1					1
Всего по дисциплинам, практике включая					1230	510	720

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Форма промежуточной аттестации			Общее количество часов	График изучения дисциплин	
		Экзамены	Зачеты	Диф.зачеты		3 курс	
						1 семестр	2 семестр
						17нед	24нед
						30 часов в нед	30 часов в нед
	<i>(профессиональная подготовка по профессии Кондитер)</i>				1140	466	674
ЦСА.01	Цикл социальной адаптации				194	126	72
ЦСА.01.01	Основы финансовой грамотности			2	52	40	12
ЦСА.01.02	Психология личности и профессиональное самоопределение			2	50	34	20
ЦСА.01.03	Физическая культура			2	92	52	40
ПЦ.01	Профессиональный цикл				946	340	606
ПЦ.01.01	Охрана труда и техника безопасности			1	40	40	
ПЦ.01.02	Техническое оснащение и организация рабочего места			1	40	40	
ПЦ.01.03	Этика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			1	32	32	
ПЦ.01.04	Технология приготовления кондитерских изделий			2	234	78	156
УП.02.01	Учебная практика		2		300	150	150
ПП.02	Производственная практика		2		270		270
	<i>Квалификационный экзамен</i>				30		30
	Всего по дисциплинам и практике				1140	466	674
	Групповые и индивидуальные консультации				40	22	18
	Факультативные занятия:				0		
	Основы трудового законодательства				50	22	28
	<i>дифференцированный зачет</i>			7			
	<i>зачет</i>		2				
	Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)	1			0	0	
	Всего по дисциплинам, практике включая консультации и факультативы				1230	510	720