

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ " Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по программе профессионального обучения-программе профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 "Пекарь"
для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего образования
или среднего общего образования и достигших двадцати трех лет

16472 " Пекарь"

Квалификация: Пекарь

Форма обучения: Очная

Нормативный срок обучения : 1год10 месяцев

для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования и не достигших двадцати трех лет

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего		
I курс	16	19	5	1	0	11	52		
II курс	13	18	7	1	2	2	43		
	29	37	12	2	2	13	95		

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		консультации, диф. зачеты	промежуточная аттестация	Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
				Всего занятий	Практическая подготовка (в том числе лаб и практич занятий)			1 курс		2 курс		
								1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
				Количество недель								17 /10+7УП нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	<i>Недельная нагрузка</i>								30	30	30	30
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		195	185	54	4	6	68	42	51	24	24
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			185	54			68	42	51	24	24
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в организации питания	3_	41	41	10			17	24			
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	3_	34	34	10			34				
ОП.03	Оборудование организаций общественного питания	3_	68	58	10	4	6			34	24	
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	3_	52	52	24			17	18	17		
А.00	Адаптационный учебный цикл		331	331	178			81	76	100	74	
АЦ.00	Адаптационные учебные дисциплины											
АД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	3_	67	67	10			30	20	17		
АД.02	Социальная адаптация	3_	68	68	18			17	20	17	14	
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	3_	32	32	24					32		
АД.04	Основы финансовой грамотности	3_	32	32	10							32
АД.05	Адаптивная физическая культура	3_	132	132	116			34	36	34	28	
П.00	Профессиональный учебный цикл		1874	1824	170	26	24	361	572	359	532	
ПМ.00	Профессиональные модули		1874	506	1596			228	572	359	532	
ПМ.01	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		294	242	150	18	12	114	150	0	0	
МДК.01.01	Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	3_	84	84	30			54	30			
УП.01	Учебная практика	9*	120	120	60			60	60			
ПП.01	Производственная практика	9*	90	60	60	18	12		60			
ПМ.02	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий		1580	1580	1446	8	12	247	422	359	532	
МДК.02.01	Технологии изготовления хлебобулочных изделий	9*	213	213	84			67	32	60	54	
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий	9*	95	87	36	2	6		30	29	28	
УП.02	Учебная практика	9**	960	960	1026			180	270	270	240	
ПП.02	Производственная практика	9**	312	300	300	6	6		90		210	
Всего	Промежуточная аттестация			2340				510	690	510	630	
ПА	Итоговая аттестация			60				30	30	0	30	
ИА	Итоговая аттестация		60	60				48	12		60	
	Итого		2460	2460				510	720	510	720	
Консультации 4 часа в год на одного обучающегося												
ИА: Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы					Всего				306	228	200	114
									240	330	270	240
									150	0	210	
									0	1	0	3
									1	2	3	3