УТВЕРЖДАЮ:

Е.В. Берсенева

"16" января_2025 г.

ЧГКИПиТ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

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 общегообразования и недостигших двадцати трех лет

16472 " Пекарь"

Квалификация: Пекарь
Форма обучения: Очная
Нормативный срок обучения : 1год 10 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	24/6+12УП +5ПП+1ПА нед	17/7+10УП нед	24/6+8УП+7ПП +1ПИ+2ИА
1	*2*	*3*		*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*
	Недельная нагрузка							30	30	30	30
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**195**	**185**	**54**	**4**	**6**	**68**	**42**	**51**	**24**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			***185***	***54***			***68***	***42***	***51***	***24***
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в организации питания	_З,_,_	41	41	10			17	24		
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	З,_,_,_	34	34	10			34			
ОП.03	Оборудование организаций общественного питания	_,_,Э,_	68	58	10	4	6			34	24
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	_,_,З,_	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	_,_,З,_	67	67	10			30	20	17	
АД.02	Социальная адаптация	_,_,_,З	68	68	18			17	20	17	14
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	_,_,З,_	32	32	24					32	
АД.04	Основы финансовой грамотности	_,_,_,З	32	32	10						32
АД.05	Адаптивная физическая культура	_,_,_,_	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	_,З,_,_	**84**	84	30			54	30		
УП.01	Учебная практика	_,Э*,_,_	**120**	120	60			60	60		
ПП.01	Производственная практика	_,Э*,_,_	**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	_,_,_,Э*	**213**	213	84			67	32	60	54
МДК.02.02	Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий	_,_,_,Э*	**95**	87	36	2	6		30	29	28
УП.02	Учебная практика	_,_,_,Э**	**960**	960	1026			180	270	270	240
ПП.02	Производственная практика	_,_,Э**	**312**	300	300	6	6		90		210
	Всего			**2340**				**510**	**690**	**510**	**630**
ПА	**Промежуточная аттестация**			**60**		**30**	**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**	дисциплин и МДК			**306**	**228**	**200**	**114**
					учебной практики			**240**	**330**	**270**	**240**
					производ. практики				**150**	**0**	**210**
					экзаменов			**0**	**1**	**0**	**3**
					зачётов			**1**	**2**	**3**	**3**