



Утверждаю

Директор ГБПОУ "ККАТУ"

Гилипчук Николай Иванович

15.04.2025г

# 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

2025г

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

**1. Свод данных по бюджету времени (недели)**

Курс	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен	Каникулы	Всего
1 курс	22	10	8	1	11	<b>52</b>
2 курс	21	10	9	1	11	<b>52</b>
3курс	21	10	9	1	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>64</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>147</b>



## 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 курсам и семестрам (час. В семестр)							
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс			
								Всего учебных занятий	в т. ч.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5	6		
										теоретическое обучение (лекции, ЛАБ.И)	практич.занятия (лаб. И практ.	17нед.	24нед.	17нед.	24нед.	17нед.	24нед.
1	2	3						4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>О.00</b>	<b>Обязательное обучение</b>							<b>3484</b>			<b>484</b>	<b>676</b>	<b>484</b>	<b>676</b>	<b>488</b>	<b>676</b>	
<b>1.</b>	<b>Адаптационный цикл</b>							<b>184</b>			<b>24</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>48</b>	
1.1.	Социальная адаптация и коммуникативный практикум		з					40			24	16					
1.2.	Психология личности и профессиональное					дз		54							34	20	
1.3.	Основы трудового законодательства					з		50							22	28	
1.4.	Этика и культура общения			з				40					40				
<b>2</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>																
<b>2.1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>							<b>890</b>			<b>226</b>	<b>128</b>	<b>200</b>	<b>80</b>	<b>204</b>	<b>52</b>	
2.1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз						76			36				40		
2.1.2	Охрана и гигиена труда и техника безопасности	дз	дз		дз			112			36		36		40		
2.1.3	Товароведение пищевых продуктов	дз						50			50						
2.1.4	Этика и дизайн в оформлении кулинарных блюд, кондитерских изделий		дз			дз		68				36			32		
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							40	12	
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	52	40	
<b>2.2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>							<b>760</b>			<b>114</b>	<b>142</b>	<b>124</b>	<b>146</b>	<b>78</b>	<b>156</b>	
2.2.1	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		э					256			114	142					
2.2.2	Технология приготовления хлебобулочных, мучных изделий				э			270					124	146			
2.2.3	Технология приготовления кондитерских изделий					э		234							78	156	
<b>3</b>	<b>Учебная практика</b>							<b>870</b>			<b>120</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	
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							150	150	
<b>4</b>	<b>Производственная практика</b>							<b>780</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	
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								270	
	<b>Всего</b>							<b>3484</b>			<b>484</b>	<b>676</b>	<b>484</b>	<b>676</b>	<b>488</b>	<b>676</b>	
<b>К.00</b>	<b>Групповые и индивидуальные консультации</b>							<b>116</b>			26	14	26	14	22	14	
<b>Э.к.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>							<b>2нед</b>				<b>1нед</b>		<b>1нед</b>		<b>1нед</b>	
	<b>Всего</b>							<b>3690</b>			<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	
											дисциплин и МД	364	286	364	226	338	256
											учебной практик	120	150	120	180	150	150
											производст. практики /	0	240	0	270	0	270
											экзаменов		2		2		2
											дифф. зачетов	4	5	1	4	2	6
											зачетов		1		2		1