

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора КГБПОУ "Зеленогорский
техникум промышленных технологий и сервиса"

№242/02-02 от "30" июня 2023 г.

С.П. Родченко



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса"

наименование образовательного учреждения

по профессии 16472 Пекарь

код и наименование профессии

Квалификация: Пекарь

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 1 года 10 месяцев

Без получения основного общего образования

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Теоретическое обучение			Учебная практика			Производствен ная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	1 пол	2 пол	кол-во нед.	1 пол	2 пол	кол-во нед.					
1	2			3			4	5	6	7	8
I курс	204	288	16,4	306	432	24,6	0	0,0	0	11	52
II курс	210	144	11,8	300	150	15,0	13	0,2	1	2	43
Всего			28,2			39,6	13	0,2	1	13	95

3. План учебного процесса по профессии 16472 Пекарь (2023-2025 уч. год)

индекс	ЦИКЛЫ		Формы промежуточн			Количество часов			Распределение учебных часов по курсам								
	КУРСЫ		экзамен	зачет	диф. Зачет	Всего часов	сам. раб	Обязательная	Первый курс				Второй курс				
	ДИСЦИПЛИНЫ								1	2 семестр		3	4 семестр		Обязательная по курсу		
			с.р	24	с.р	23	1										
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
АД.00	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ		0	3	0	99	7	92	17	7	19	43	40	0	16	0	56
АД.01	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			3		23	0	23				0	23				23
АД.02	Основы финансовой и социальной грамотности			2		43	7	36	17	7	19	43					0
АД.03	Психология личности и профессиональное			4		33	0	33				0	17		16		33
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		0	2	5	257	7	250	68	3	72	143	68	4	42		114
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания,				2	58	0	58	34		24	58					0
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места				2	51	3	48		3	48	51					0
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				4	35	2	33				0	17	2	16		35
ОП.04	Охрана труда				1	34	0	34	34			34					0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности				4	31	0	31				0	17		14		31
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной			3		17	0	17				0	17				17
ОП.07	Основы товароведения продовольственных товаров			3		31	2	29				0	17	2	12		31
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ (включая физическую культуру)		1	3	9	1962	34	1792	391	20	575	986	368	14	594	30	1006
ПМ.01	Технология приготовления хлеба , хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					1820	34	1786	357	20	527	904	334	14	568	0	916
МДК.01.01	Технология приготовления хлеба из различных сортов муки				1-2	121	20	101	51	20	50	121					0
МДК 01.02	Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки		4		3	121	14	107			45	45	34	14	28		76
УП.01	Учебная практика				1-4	1188	0	1188	306		432	738	300		150		450
ПП.01	Производственная практика				4	390	0	0				0			390		390
ФК	Физическая культура			1-3	4	136	0	136	34		48	82	34		20		54
	Экзамены					6	0	6				0			6		6
ИА	Итоговая аттестация					0	0	0				0				30	30
	Групповые и индивидуальные консультации					112	0	112	34		24	58	34		20		54
	Общее количество часов					2460	48	2412	510	30	690	1230	510	18	672	30	1230
	дисциплины, МДК, консультации								204	30	258	492	210	18	132	0	360
	учебная практика								306		432	738	300		150	0	450
	производственная практика								0		0	0	0		390	0	390
	экзаменов								0		0	0	0		1		1
	Дифф. зачетов								3		4	7	2		4		6
	зачетов								1		1	2	3		1		4