

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»

В.Ю. Головин

Приказ № 66-а от «02» 07 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения –
адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ачинский торгово-экономический техникум»
наименование образовательного учреждения

по профессии **13249 Кухонный рабочий**
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

Срок обучения – 1 год 10 мес.

Квалификация – кухонный рабочий

Год начала подготовки по УП – 01.09.2019

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	22	9	8	2		11	52
2 курс	18	10	10	2	1	2	43
ВСЕГО	40	19	18	4	1	13	95

2. План учебного процесса (программа профессиональной подготовки)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
			Всего	в т.ч. практ. занятий	13 нед.	9 нед.	10 нед.	8 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОД	Общеобразовательные дисциплины		364		104	104	96	60
ОД.01	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3, 3, 3, 3	136	134	52	36	32	16
ОД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	-, 3, ДЗ	74	20		50	24	
ОД.03	Русский язык	-, ДЗ, 3, ДЗ	154	50	34	36	40	44
АД	Адаптационные дисциплины		152		120	0	0	32
АД.01	Коммуникативный практикум	3	40	40	40			
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	40	6	40			
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, 3	40	6		40		
АД.04	Рисунок и лепка	3	32	30	32			
АД.05	Основы компьютерной грамотности	3,3	62	56		32	30	
АД.06	Основы медицинских знаний	3	32	14				32
АД.07	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	32	12				32
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		240		40	84	84	32
ОП.01	Охрана труда	ДЗ	40	6	40			
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	Э	52	16			52	
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места кухонного работника	ДЗ	48	12	48			

ОП.04	Организация предприятий общественного питания	3	32	8			32	
ОП.05	Этика и психология профессионального общения	3	32	14				32
ОП.06	Охрана окружающей среды	3	36			36		
ПД	Профессиональные дисциплины		322		94	52	90	86
ПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	94	28	54	40		
ПД.02	Технология обработки и мытья посуды и оборудования	Э	50	16	50			
ПД.03	Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)	ДЗ, Э	174	56			90	84
УП	Учебная практика	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	570		90	180	180	120
ПП	Производственная практика	ДЗ, ДЗ	540			240		300
		Итого			390	270	300	240
	Итоговая аттестация							1 нед.
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 120 час.) Итоговая аттестация 1. Квалификационный экзамен с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.)		Всего	Дисциплины МДК	9	7	7	6	
			учебной практики	90	180	180	120	
			производст. практики	0	240	0	300	
			экзаменов	1	1	1	1	
			дифф. зачетов	1	2	2	2	
			зачетов (без учета физ культуры)	3	4	3	2	

Зам директора по УР

Гоголь Е.А.

Согласовано:

зам директора по ВР и социальным вопросам
заведующий отделением
заведующий ИМУЦ

Макарова Т.М.

Симон Т.Н.
Алферова И.А.

руководитель ППР
председатель ЦМК профессиональных дисциплин
председатель ЦМК технологических дисциплин

Кураленко М.В.
Азарова Т.И.
Глазкова И.А.

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

№ п/п	Наименование
1.	Кабинеты
	Технического оснащения и организации рабочего места
	Кабинет технологии кулинарного производства
	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2.	Мастерские
	Учебный кулинарный цех.
3.	Спортивный зал
4.	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал