

УТВЕРЖДАЮ

директор КГБПОУ "ЭМТ"

_____ Л.В. Паникаровская

31 " августа 2022 года

приказ № 23-у от 31.08.2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Эвенкийский многопрофильный техникум"

по профессии профессионального обучения

по адаптированной образовательной программе

профессионального обучения по профессии

12391 Изготовитель полуфабрикатов

(для обучающихся с нарушением интеллекта)

Квалификация: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряд;

12901 Кондитер 2-3 разряд.

Нормативный срок обучения - 2 года

период обучения 2023-2025

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным модулям	Учебная практика (производственное обучение)	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	16,6	16,4	6			11	50
2 курс	16,4	12,6	10	1	1	2	43
ИТОГО	33	29	16	1	1	13	93

--	--	--	--	--	--	--	--

2. План учебного процесса по профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)					
		Формы промежуточной аттестации	максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс			2 курс		
					всего занятий	лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	
								17 недель	16 недель	6 недель	17 недель	12 недель	10 недель
1	2	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД	Общеобразовательная подготовка		376	64	312	94	218	86	80	0	100	46	0
ОУД.01	История России	- \ - \ ДЗ	90	30	60	46	14	16	16		16	12	
ОУД.02	Физическая культура	3 \ 3 \ ДЗ	191	17	174	0	174	52	48		52	22	
ОУД.03	Основы безопасности жизнедеятельности	- \ - \ ДЗ	95	17	78	48	30	18	16		32	12	
ОП.	Общепрофессиональный цикл		507	184	323	222	101	85	67	0	92	79	0
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия		54	18	36	22	14				36		
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	_ / _ / ДЗ	166	58	108	69	39	34	30		17	27	
ОП.03	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены	- \ ДЗ	59	20	39	31	8	17	22				
ОП.04	Основы трудового законодательства		54	18	36	26	10					36	
ОП.05	Методика поиска работы		48	16	32	20	12				16	16	
ОП.06	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания	- \ \ ДЗ	126	54	72	54	18	34	15		23		
АД.00	Адаптированный цикл		99	36	63	47	16	0	0	0	36	27	0
АД.01	Культура и психология общения	_ / _ / ДЗ	54	18	36	28	8				36		
АД.02	Основы нравственности		45	18	27	19	8					27	

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Дифференцированный зачет	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)						
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс			2 курс			
					всего занятый	лекции	семинары, уроки	лаб. и практ.	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	
										17 недель	16 недель		6 недели	17 недель
1	2	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
П.00	Профессиональный цикл		1812	146	1666	172	120	339	333	180	282	232	300	
ПМ. 00	Профессиональные модули		438	146	292	172	120	135	45	0	78	34	0	
ПМ. 01	<i>Приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий</i>	Эк	384	128	256	144	112	135	45	0	42	34	0	
МДК 01.01	<i>Кулинария</i>	ДЗЭ	270	90	180	92	88	135	45					
МДК.01.02	<i>Технология приготовления мучных изделий</i>	-Э	114	38	76	52	24				42	34		
УП. 01	<i>Учебная практика</i>	_ДЗ_ДЗ	858		858			204	288		168	198		
ПП.01	<i>Производственная практика</i>	_ДЗ	408		408					180			228	
ПМ. 02	Упаковка и укладка полуфабрикатов	Эк	54	18	36	28	8	0	0	0	36	0	0	
МДК 02.01	<i>Технология упаковки и укладки полуфабрикатов</i>	-ДЗ	54	18	36	28	8				36			
УП. 02	<i>Учебная практика</i>	-ДЗ	36		36						36			
ПП.02	<i>Производственная практика</i>	-ДЗ	72		72								72	
	Всего часов		2794	430	2364	535	455	510	480	180	510	384	300	
	Недельная нагрузка							30	30	30	30	32	30	
	Всего теоретическое обучение		1420	430	990	535	455	306	192	0	306	186	0	
	Всего учебная практика и производственная практика		1374	0	1374	0	0	204	288	180	204	198	300	
	Итоговая аттестация	1 нед	36											
ВСЕГО					дисциплин	306	192	0	306	186	0			
					учебной практики	204	288		204	198	0			
					производственной практики	0	0	180	0	0	300			
					дифф.зачетов	1	2	0	4	4	2			
					зачетов	0	0	0	0	0	0			
					экзаменов	0	1	0	0	1	2			

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки

№	Наименование
Кабинеты	
1	Основы безопасности жизнедеятельности
2	Психологии
3	Финансово-экономических дисциплин
5	Спецдисциплин
6	Общественных наук
Мастерская	
1	Кулинарный цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал (договор аренды)
2	Открытый стадион
3	Тир (место для стрельбы)
Залы	
1	Библиотека с читальным залом с выходом в Интернет

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» составлен на основе Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования (с ограниченными возможностями здоровья).

Продолжительность обучения 2 года, пятидневная учебная неделя. Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение . В обязательное обучение входит общеобразовательная, адаптированная, общепрофессиональная и профессиональная подготовка. Уровень квалификации: 2-3 разряд. Начало учебного процесса с 1-го сентября по 30-е июня. Графиком учебного процесса регламентируется чередование теоретического и производственного обучения. Обязательная нагрузка в неделю на теоретических и практических занятиях - 30 часов. Консультации запланированы в количестве 4 часа на одного сушателя на весь период обучения, экзамены - 6 часов. Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются учебно-методическим (педагогическим) советом образовательного учреждения и утверждаются его председателем. В тематические планы изучаемых дисциплин могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда. По завершению обучения обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой. В конце обучения проводится два квалификационных экзамена ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий, ПМ.02 Упаковка и укладка полуфабрикатов . Для проведения лабораторных работ группа может делиться на подгруппы по 6-7 человек по предмету «Кулинария», «Производственное обучение». По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, формой контроля является зачет или дифференцированный зачет в устной или письменной форме, тестирование или другие формы зачетов по решению МК. Зачет и дифференцированный зачет проводится за счет времени отведенного на дисциплину.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена, на проведение которого отводится 12 часов за счет производственного обучения. Квалификационный экзамен проводится в установленном порядке квалификационной комиссией, создаваемой в соответствии с действующими нормативными актами. При успешной сдаче экзамена слушатель получает свидетельство о выполнении установленного объема работ по профессии 2-3 разряда по полученной профессии. Если слушатель не

свидетельства рабочих и служащих установленного образца с присвоением 2-5 разряда по полученной профессии. Если аттестуемый на начальный разряд показывает высокие знания и профессиональные умения, ему может присвоена квалификация на разряд выше.