

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум» _____ И.И. Немченко
августа 2018 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной программы профессионального обучения
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области
«Бегуницкий агротехнологический техникум»
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья –
выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида
по профессии 16675 Повар

Квалификация: **повар 2 разряда**

Форма обучения – **очная**

Нормативный срок освоения – **1 год 10 месяцев**
без получения основного общего образования

2018 год

16675 Повар

Учебный план (прием 2018-2020 г)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Распределение по семестрам:		Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)			
		экзаменов	зачетов	Максим учебная нагрузка	Самостоят учеб нагрузка, ч	Всего	I курс		II курс	
							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
							17 нед	23 нед	17 нед	23 нед 14+8+1
ОП.00	Общепрофессиональные цикл	0	11			350				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2			40	17	23		
ОП.02	Основы физиологии питания		2			34	17	17		
ОП.03	Товароведение продовольственных товаров		4			55		23	17	15
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места		1			34	17	17		
ОП.05	Охрана труда и техника безопасности		2			34	17	17		
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства		4			32			17	15
ОП.07	Основы калькуляции и учета в общественном питании		4			55		23	17	15
ОП.08	Организация производства предприятий общественного питания		4			45			17	28
ОП.09	Оказание первой помощи		2			21		21		
ОП.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2			40	17	23		
ОП.11	Основы сервировки стола		4			37			17	20
АЦ.00	Адаптационный цикл	0	5			214				
АЦ.01	Эффективное поведение на рынке труда		4			32			17	15
АЦ.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		4			45			17	28
АЦ.03	Психология общения и коммуникативный практикум		3			57	17	23	17	
АЦ.04	Основы интеллектуального труда		1			34	17	17		
АЦ.05	Психология личности и профессиоанальное самоопределение		2			46	17	29		
ПМ.00	Профессиональный цикл									
ПМ.01	Технологии подготовки и обработки сырья для приготовления блюд	КЭ								
МДК.01	Технологии подготовки и обработки сырья для приготовления блюд	4	2			200	58	54	68	20
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)		4			792	204	220	204	164
ПП.01	Производственная практика		4			240				240
ФК	Адаптивная физическая культура		1,2,3,4			152	34	44	34	40
ВЧ.00	Вариативная часть					285				
ВЧ.01	Социально-ориентированная математика		2			40	17	23		
ВЧ.02	История		2			40	17	23		
ВЧ.03	Основы культуры русской речи		2			37	17	20		
ВЧ.04	Основы деловой культуры		4			32			17	15
ВЧ.05	Основы информатики		3			57	10	13	34	
ВЧ.06	Рисование и лепка		2			47	17	30		

ВЧ.07	Основы экологии		4			32			17	15	
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)										
ПП.00	Производственная практика										
	ВСЕГО ЧАСОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ						510	660	510	630	
	Промежуточная аттестация					60		30		30	
	Итоговая аттестация					30				30	
	ИТОГО						510	690	510	690	
	Консультации 4 ч на человека в год					120					
	Нагрузка в неделю						30	30	30	30	
							510	690	510	690	
35 ч индивидуальных занятий*15 чел=525 ч							дисциплины	10	14	12	10
2 недели - промежуточная аттестация							учебная практика	204	250	204	164
1 неделя - итоговая аттестация (квалификационный экзамен)							производственная практика	-	-	-	240
							экзаменов	-	-	-	1
							зачетов	3	11	3	12