

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»



Утверждаю
Директор ГАПОУ «Мензелинский
сельскохозяйственный техникум»
Э.Ц.Фаттахова
Приказ от 24.01.2022 № 197

Учебный план по адаптированной основной программе
профессионального обучения
по профессии
12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер 2 разряда

Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения программы: 1 год 10
месяцев
на базе специального (коррекционного) образования

Сводные данные по бюджету времени.

Курсы	Обучение по дисциплинам /циклам	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен	Каникулы	Всего
I курс	21	20			11	52
II курс	9	21	10	1	2	43
Всего	30	41	10	1	13	95

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение нагрузки по курсам			
			всего	В том числе практические занятия	I курс		II курс	
					1 сем	2 сем	1 сем	2 сем
и	Общеобразовательный цикл							
ОУД.00	Базовые дисциплины		53	186	148	60	46	60
ОУД.01	Литература		3	36	36	36		
ОУД.02	Математика		3	38	38	12	26	0
ОУД.03	Основы компьютерной грамотности		3	32	32			22
ОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности		3	38	22			38
ОУД.05	Биология		3	32	20	12	20	
п	Адаптационный цикл		33	200	178	34	54	92
АД.01	Адаптивная физическая культура		3	120	112	34	36	44
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		3	32	16			28
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение		3	46	44		18	20
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		53	214	78	106	76	22
ОП.01	Основы экономики и калькуляции		3	32	14			22
ОП.02	Охрана труда		3	34	16	34	0	
ОП.03	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве		3	40	20		40	
ОП.04	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		3	36	12	36		

ОП.05	Оборудование предприятий общественного питания	3	36	16		36		
ОП.06	Рисование и лепка	3	36	36	36			
П.00	Профессиональный цикл	Э	1830	189	70	64	36	10
ПМ.01	Приготовление и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	180	70				0
МДК 01.01	Технология приготовления и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3	180	70	70	64	36	10
УП.		ДЗ	1350	1320	240	480	300	330
ПП.		ДЗ	300					300
Э	Экзамен по модулю		12					12
	ВСЕГО	173,1Э	2460	2400	510	720	510	690
К	Консультации				4 часа на одного обучающегося в год		4 часа на одного обучающегося в год	
ПА	Промежуточная аттестация (час.)							12
ГИА	Государственная итоговая аттестация (в нед.) Квалификационный экзамен				0	0	0	1
				дисциплин и МДК	270	240	210	72
				учебной практики	240	480	300	330
				Производственная практика				300
				Экзамены				1
				Зачеты	3	5	1	6

Пояснительная записка

Учебный план предназначен для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основное общее образование с ограниченными возможностями здоровья (с отклонениями в развитии).

Учебный план предполагает минимум часов на общеобразовательный учебный цикл и максимум часов на профессиональный учебный цикл (трудовую подготовку). Причём, при обязательном изучении дисциплины, даются только элементарные теоретические сведения. Основное внимание уделяется отработке практических умений и навыков.

Учебный план составлен для работы в режиме 5-дневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой - 30 часов в неделю.

В учебном плане указывается наименование дисциплин, профессиональных модулей и практик, формы промежуточной аттестации, распределение аудиторной учебной нагрузки по семестрам, количество зачётов, и экзаменов, консультации на учебную группу, форма проведения итоговой аттестации.

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса в группе строится с учётом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается - в соответствии с графиком учебного процесса. Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий. Продолжительность учебной недели - 5 дней, Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся парами. Между пар 10-15 минутные перемены.

Программа профессиональной подготовки включает в себя общепрофессиональный и профессиональный циклы.

В раздел «Общеобразовательный цикл» входят дисциплины развивающей направленности: Литература, Математика, Основы безопасности жизнедеятельности, Основы компьютерной грамотности, Биология.

Профессиональный цикл состоит из профессионального модуля в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс (МДК) учебная и производственная практики.

Учебная практика

Учебная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в учебно-производственных мастерских техникума.

Производственная практика

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания в соответствии с заключенными договорами либо в учебно – производственных мастерских техникума.

Формы и оценка качества освоения программы

По профессиональному модулю проводится комплексный экзамен (по модулю).

Организация консультаций

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчёта 4 часа на одного обучающегося на учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.