

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

**Утверждаю**

Директор ГАПУ «Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

Э.Ш.Фаттахова



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 мес. на базе специального  
(коррекционного) образования

2023

## Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)		Распределение нагрузки по курсам			
			<i>всего</i>	<i>В том числе практические занятия</i>	I курс		II курс	
					1 сем	2 сем	1 сем	2 сем
	<b>Общеобразовательный цикл</b>							
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	63	<b>186</b>	<b>148</b>	60	46	60	10
<b>ОУД.01</b>	<i>Литература</i>	3	36	36	36			
<b>ОУД.02</b>	<i>Математика</i>	-,3	38	38	12	26	0	0
<b>ОУД.03</b>	<i>Основы компьютерной грамотности</i>	-,3	32	32			22	10
<b>ОУД.04</b>	<i>Основы безопасности жизнедеятельности</i>	3	38	22			38	
<b>ОУД.05</b>	<i>Биология</i>	-,3	32	20	12	20		
<b>Адаптационный цикл</b>		<b>33</b>	<b>200</b>	<b>178</b>	<b>34</b>	<b>54</b>	<b>92</b>	<b>18</b>
<b>АД.01</b>	<i>Адаптивная физическая культура</i>	-,-,-,3	120	112	34	36	44	6
<b>АД.02</b>	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	-,3	32	16			28	4
<b>АД.03</b>	<i>Психология личности и профессиональное самоопределение</i>	-,-,3	46	44			18	8
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	63	<b>214</b>	<b>78</b>	106	76	22	10
<b>ОП.01</b>	<i>Основы экономики и калькуляции</i>	-,3	32	14			22	10
<b>ОП.02</b>	<i>Охрана труда</i>	3	34	16	34			
<b>ОП.03</b>	<i>Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве</i>	3	40	20		40		
<b>ОП.04</b>	<i>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</i>	3	36	12		36		
<b>ОП.05</b>	<i>Оборудование предприятий общественного питания</i>	3	36	16	36	36		
<b>ОП.06</b>	<i>Рисование и лепка</i>	3	36	36	36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	Эм/2з/2дз	<b>1830</b>	<b>189</b>	<b>70</b>	<b>64</b>	<b>36</b>	<b>10</b>

<b>ПМ.01</b>	Приготовление и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		180	70				0
<b>МДК 01.01</b>	Технология приготовления и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,3,-,3	180	70	70	64	36	10
<b>УП.</b>		-,-,-,ДЗ	1110	1320	240	240	300	330
<b>ПЛ.</b>		З,ДЗ	540			240		300
<b>Э</b>	Экзамен по модулю	Эм	12					12
	<b>ВСЕГО</b>	<b>173,1Э</b>	<b>2430</b>	<b>2430</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>690</b>
<b>К</b>	Консультации				4 часа на одного обучающегося в год		4 часа на одного обучающегося в год	
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация (час.)</b>							<b>12</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (в нед.)</b> <b>Квалификационный экзамен</b>				0	0	0	1
			дисциплин и МДК	270	240	210	60	
			учебной практики	240	240	300	330	
			Производственная практика		240			300
			Экзамены					1
			Зачеты	4	6	1	7	

## **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 входят междисциплинарные курсы (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.

### **3.2. Сводные данные по бюджету времени.**

Курсы	Обучение по дисциплинам /циклам	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен	Каникулы	Всего
I курс	17	16	8		11	52
II курс	9	21	10	1	2	43
Всего	26	37	18	1	13	95