

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 38
от «27» 06 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор  В.В. Иванов
«27» 06 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПО ПРОФЕССИИ 16472 Пекарь

Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения программы: 1 год 10 месяцев

3. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)			
			максимальная		Обязательная аудиторная			I курс		II курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 11 нед	2 сем. 10 нед.	3 сем. 5 нед.	4 сем. 8 нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	
АД.00	Адаптационный цикл	13/5ДЗ	131	131	109		33	30	15	53	
АД.01.	Русский язык и культура речи	ДЗ	32	32	10					32	
АД.02.	Физическая культура	ДЗ, ДЗ,ДЗ,ДЗ	99	99	99		33	30	15	21	
ОПД.00	Общепрофессиональный цикл	7ДЗ	320	320	112		160		48	80	
ОПД.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	32	32	14		32				
ОПД.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-ДЗ	32	32	14				16	16	
ОПД.03	Охрана труда и противопожарная защита в организациях питания	ДЗ	32	32	4		32				

ОПД.04	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	ДЗ	48		48	20		48			
ОПД.05	Оборудование хлебопекарного производства	ДЗ	48		48	22		48			
ОПД.06	Правила и технология расчета с потребителями	ДЗ	64		64	22					64
ОПД.07	Эффективные способы трудоустройства	ДЗ	32		32	16				32	
ПД	Профессиональный цикл	14ДЗ	2011		601	178		137	270	87	107
ПД.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ,ДЗ,ДЗ,,ДЗ	252		252	78		55	120	39	38
ПД.02	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ,ДЗ,ДЗ	73		73	28		33	30	10	
ПД.03	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	244		244	64		49	120	38	37
ПД.04.	Технология упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ	32		32	8					32
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ,ДЗ	240					180	60		
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ, ДЗ, ДЗ	1080						360	360	360
УП.02.01.	Учебная практика	ДЗ	60		60						60
ПП.02.01.	Производственная практика	ДЗ	30		30						30
Всего			2430		1020	399		510	720	510	690
ИГА	Итоговая аттестация										30
Итоговая аттестация - выполнение практической квалификационной работы по профессии;					Все-го		дисциплин и МДК	330	300	150	240

- собеседование по вопросам профессионального цикла с 22.06.2021года по 28.06.2021года (всего 1 нед.)	учебной практики	180/6нед	60/2нед		60/2нед
	производств. практики		360/ 12нед.	360/ 12нед.	390/ 13нед.
	дифф. зачетов	7	3	3	7
	зачетов				

4. Комплексные виды контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	(Семестр проведения комплексного вида контроля) Наименование дисциплины
1.	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	4	ПД.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий ПД.03.Технология выпекания хлеба , хлебобулочны , бараночных изделий и сушки сухарных изделий
2.	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	4	ОПД.02.Экономические и правовые основы производственной деятельности ОПД.06. Правила и технология расчета с потребителями

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
2	информатики –(компьютерный класс с выходом в сеть Интернет с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения)
3.	общепрофессионального цикла
4.	профессиональной подготовки
5.	кабинет педагога –психолога с оборудованной зоной психологической разгрузки
	Лаборатории:
1.	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	стрелковый тир (в любой модификации ,включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал.

6. Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации АОППО 16472 Пекарь

Настоящий учебный план краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» (далее Колледж) разработан в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII) вида на основе требований ЕТКС пекарь 2-3 разряда, примерной основной программы профессионального обучения с учетом потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся, профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

2. Организация учебного процесса

Форма обучения – очная. Нормативный срок освоения - 1 год 10 месяцев. Из них - 34 недели обучение по циклам АОПП ППП, 47 недель – учебная и производственная практики, 1 - неделя итоговая аттестация, 13 недель – каникулярное время. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению АОППО.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком.

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Продолжительность занятий – 45 минут. Занятия группируются парами. Перемена между занятиями в паре – 5 минут.

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках дисциплин профессионального цикла для последующего приобретения практического опыта по избранной профессии.

Производственная практика направлена на приобретение практического опыта и реализуется в рамках дисциплин профессионального цикла.

Практики реализуется концентрированно, в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3. Порядок аттестации обучающихся:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов (комплексных дифференцированных зачетов). Дифференцированные зачеты (комплексный дифференцированный зачет) проводятся по учебным дисциплинам и практикам в конце каждого учебного года или по завершении изучения предмета.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по рабочей профессии **16 472 Пекарь** организуется в соответствии с Положением о проведении итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в Ачинском колледже транспорта и сельского хозяйства по адаптированным программам профессионального обучения по рабочим профессиям в два этапа:

- выполнение практической квалификационной работы по профессии;
- собеседование по вопросам профессионального цикла.

Согласовано:

Заместитель директора по учебно- производственной работе

Заместитель директора по учебной работе

Начальник отдела по производственной работе

Начальник отдела по учебной работе

Председатель методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

Председатель методической комиссии общих гуманитарных, социально-экономических , математических и общих естественнонаучных дисциплин

Кузнецова Ирина Викторовна

Цибулькина Мария Юрьевна

Сержан Евгений Иванович

Рыбкова Ольга Петровна

Войскович Светлана Анатольевна

Лачинова Елена Александровна

