

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D66A1A8083BDDFAF1008B9A5EDD39706
Владелец: Цаберябая Татьяна Владимировна
Действителен: с 15.05.2024 до 08.08.2025

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«27» апреля 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Адаптированной образовательной программы
профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессиям
рабочих, должностям служащих по профессии

16472 Пекарь

Срок действия плана: с 01.09.2024 г. по 30.06.2026 г.

Квалификация: пекарь

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения АОП ПО:

1 год и 10 мес., для лиц с нарушением
интеллектуального развития, не имеющих основного
общего образования

Содержание

1. Пояснительная записка.
 - 1.1. Нормативная база реализации учебного плана.
 - 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.
 - 1.3. Адаптационный учебный цикл.
 - 1.4. Общепрофессиональный учебный цикл.
 - 1.5. Профессиональный модуль (вариативная часть учебного плана).
 - 1.6. Порядок аттестации слушателей.
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).
3. План учебного процесса.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации учебного плана

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Профессиональный стандарт «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н).
- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих»;
- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушением интеллектуального развития), разработанные ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», Федеральным методическим центром по инклюзивному образованию, 2022 г.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2024 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом Адаптированной образовательной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

Срок обучения - 1 год и 10 месяцев, общий объем нагрузки за весь период обучения составляет 2400 часа.

Первый год обучения (2024-2025 гг.) составляет 40 учебных недель и разбит на два семестра: 1 семестр составляет 17 учебных недель, общая нагрузка за 1 семестр - 510 часов, 2 семестр составляет 23 учебные недели, общая нагрузка за семестр 690 часов.

Второй год обучения (2025-2026 гг.) составляет 40 учебных недель и разбит на два семестра: 3 семестр составляет 17 учебных недель, общая нагрузка за 3 семестр - 510 часов, 4 семестр составляет 23 учебных недель, общая нагрузка за семестр 690 часов.

Учебный план реализуется в режиме работы по пятидневной учебной недели, где объем учебной нагрузки слушателей составляет 30 академических часа в неделю.

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями (уроками). После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся как парами (2 урока подряд), так и отдельным занятием (одно занятие) по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий определяется утвержденным заведующей филиалом КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» расписанием занятий (уроков).

Качество освоение учебных циклов и профессиональных модулей осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета или экзамена.

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК, УП и ПП. Проведение дифференцированного зачета предусматривается в рабочей программе дисциплины, как итоговое занятие. Форма дифференцированного зачета устанавливается преподавателем самостоятельно. Формой промежуточной аттестации по учебной практике является проверочная работа, по производственной практике - квалифицированная работа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в период, отведенный

для промежуточной аттестации графиком учебного процесса после завершения освоения учебных дисциплин или МДК. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день освобожденный от других форм учебной нагрузки. Для подготовки обучающихся к экзаменам проводятся консультации.

Консультации для слушателей предусматриваются КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Распределение академических часов, отведенных на консультации по АОП ПО, отражены в таблице 1:

таблица 1

Распределение консультаций к экзаменам (в часах)

Наименование профессионального модуля (междисциплинарного курса)	I курс	II курс
ПМ 01 Приготовление теста и изготовление простых хлебобулочных изделий		
МДК 01.01 Технология приготовления теста и изготовление простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	48	48
Итого за год:	48	48
Итого за весь период обучения:	96	

1.3. Адаптационный учебный цикл

Объемные параметры на освоение адаптационного цикла составляют 450 часов, к адаптационным учебным дисциплинам относятся: история России, физическая культура (адаптивная), коррекционно-развивающий практикум, профессиональное самоопределение и саморазвитие личности.

После завершения обучения по каждой учебной дисциплине адаптационного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты.

1.4. Общепрофессиональный учебный цикл

На предметы общепрофессионального учебного цикла предусмотрено 320 часов. Общепрофессиональный учебный цикл включает в себя следующие изучаемые предметы: основы санитарии и гигиены в пищевом производстве, оборудование, сырье и материалы, специальный рисунок, охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

После завершения обучения по каждому предмету общепрофессионального учебного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты.

1.5. Профессиональный модуль (вариативная часть учебного плана)

В рамках реализации АОП ПО проводится обучение по профессиональному модулю - Приготовление теста и изготовление простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. В рамках освоения данного профессионального модуля предусмотрено 1630 часов, из них: 488 часа на изучение междисциплинарного курса, 622 часа на учебную практику, 480 часов на производственную практику.

Учебная практика, проводится рассредоточено в течение всего времени обучения чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы слушатели приобретают на учебной практике. Учебная практика проводится в специальном оборудованном помещении - учебной пекарни под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» и организациями. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. В период прохождения производственной практики слушателями ведется дневник практики. Результаты прохождения практики слушатели

представляют в форме отчета установленного образца КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

1.6 Порядок аттестации слушателей

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, включающего в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Итоговая аттестация слушателей является обязательной и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков, требуемых в АОП ПО. Квалификационный экзамен проводится на последней неделе установленного срока обучения. Расписание проведения квалификационных экзаменов утверждается директором КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» в установленном порядке и доводится до сведения слушателей.

Состав экзаменационной комиссии, дата и время проведения итоговой аттестации по АОП ПО оформляется приказом директора КГБПОУ «Заринский политехнический техникум». Дата и время проведения итоговой аттестации доводится до слушателей не позднее, чем за 10 календарных дней до ее начала.

Слушателям, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о присвоенной профессии рабочего, должности служащего.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 2 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

таблица 2

Сводные данные в неделях по бюджету времени

Курс	Недели				Дни	Итого
	Учебные циклы и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Каникулы	Праздничные	
I курс	30	6	4	11	7	52
II курс	12	16	12	2	7	43
Всего	42	22	16	13	14	95

3. План учебного процесса

План учебного процесса по Адаптированной образовательной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16472 Пекарь КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» представлен в таблице 3:

Таблица 3

План учебного процесса по программе профессионального обучения "16472 Пекарь"

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
						Обязательная			I курс		всего за 1 курс	II курс		всего за 2 курс
		Всего занятий	в том числе лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.						
					17 нед.	23 нед.	17 нед.	24 нед.						
1	2	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Адаптационный учебный цикл					450	389	0	102	130	232	124	94	218
АД.01	История России			ДЗ		90	56		34	22	56	34		34
АД.02	Физическая культура (адаптивная)				ДЗ	140	128		34	44	78	34	28	62
АД.03	Коррекционно-развивающий практикум				ДЗ	101	101		17	22	39	34	28	62
АД.04	Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности				ДЗ	119	104		17	42	59	22	38	60
	Общепрофессиональные дисциплины					320	105	0	158	145	303	17	0	17
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве			дз		72	18		17	38	55	17		17
ОП.02	Оборудование		дз			52	38		17	35	52			0
ОП.03	Сырье и оборудование	дз				60	15		60		60			0
ОП.04	Специальный рисунок и лепка	ДЗ				32	19		32		32			0
ОП.05	Охрана труда	ДЗ				32	4		32		32			0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ			72	11			72	72			0

ПМ.00	Профессиональный цикл					1630	341	1142	250	415	665	369	596	965
ПМ.01	Приготовление теста и изготовление простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				Э	1630	341	1142	250	415	665	369	596	965
МДК.01.01	Технология приготовления теста и изготовление простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				ДЗ	488	341		115	247	362	65	61	126
УП.01	Учебная практика		дз		дз	662		662	135	48	183	304	175	479
ПП.01	Производственная практика					480		480		120	120		360	360
	ВСЕГО					2400	835	1142	510	690	1200	510	690	1200
ИА.00	Итоговая аттестация					36							36	36
						2436			510	690	1200	510	726	1236
Консультации на учебную группу всего: 96 часов (4 часа на человека в год)						Всего: 2436 часов	Дисциплин и МДК		375	522	897	206	155	361
							Учебная практика		135	48	183	304	175	479
							Производственная практика		0	120	120	0	360	360
							Экзамен		0	0	0	0	1	1
							Диффер. зачет		3	3	6	2	5	7
Итоговая аттестация: Выпускной квалификационный экзамен														