

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО "Артинский агропромышленный техникум"



Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО "Артинский  
агропромышленный техникум"

В.И.Овчинников

"30" мая 2021 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**адаптированной образовательной программы**

основной программы профессионального обучения -

программы профессиональной подготовки

**по профессии рабочего**

**16472 "ПЕКАРЬ"**

государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области

**"Артинский агропромышленный техникум"**

для лиц с ОВЗ

**Квалификация: ПЕКАРЬ**

Форма обучения- **очная**

Нормативный срок обучения -

**1 год 10 мес.**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик				Обязательная учебная нагрузка (час)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам			
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	Всего занятий	в том числе лабор.и практ. занятия	1 курс		2 курс	
							17 нед (30 часов в неделю)	2 семестр 23 недели (30 часов в нед.)	3 семестр 17 недель (30 час в нед.)	4 семестр 22 недель (30 часа в нед.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный адаптированный цикл</b>				<b>535</b>	<b>320</b>	<b>115</b>	<b>215</b>	<b>117</b>	<b>88</b>
ОАД.01	Русский язык	ДЗ			50	20		50		
ОАД.02	История Отечества		ДЗ		60	30		30	30	
ОАД.03	ОБЖ	ДЗ			40	30		40		
ОАД.04	Физическая культура (лечебная)	3	3	ДЗ	145	120	35	35	37	38
ОАД.05	Математика		ДЗ		50	30	25		25	
ОАД.06	Информатика		ДЗ		50	40	25		25	
ОАД.07	Основы социально-правовых знаний	3			30			30		
ОАД.08	Психологические основы социализации			ДЗ	110	50	30	30		50
<b>ОП.00</b>	<b>Профессиональный цикл, включая раздел "Физическая культура"</b>					20				
ОП.	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				80			40		40
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены	3			40	20		40		
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ	40	20				40
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>									
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	Э(кв)			80		80			

МДК.01.01	Технологии производства дрожжей			
УП.01	Учебная практика			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>			<b>Э(кв)</b>
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			ДЗ(к)
УП.02	Учебная практика			
ПП.02	Производственная практика			
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>			<b>Э(кв)</b>
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ		
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий			ДЗ(к)
УП.03	Учебная практика			
<b>ПМ.04</b>	<b>отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>			<b>Э(кв)</b>
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		ДЗ	
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			ДЗ(к)
УП.04	Учебная практика			
ПП.04	Производственная практика			
ФК.00	Физическая культура			
	<b>ИТОГО</b>			
<b>ПА.00</b>	Промежуточная аттестация			
<b>ИА.00</b>	Итоговая аттестация			

Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год

**Итоговая аттестация:**

Квалификационный экзамен с 20.06 по 25.06

50	25	50			
30		30			
<b>610</b>		<b>315</b>	<b>270</b>	<b>100</b>	<b>180</b>
60	30	165	150		
120	60			30	90
400		150	90	70	90
30			30		
<b>405</b>			<b>115</b>	<b>98</b>	<b>192</b>
60	30		60		
130				28	102
215			55	70	90
<b>335</b>				<b>195</b>	<b>140</b>
30	10			30	
130	70			70	60
145				95	50
30					30
<b>40</b>	<b>38</b>		<b>20</b>		<b>20</b>
<b>2085</b>		<b>510</b>	<b>660</b>	<b>510</b>	<b>660</b>
			0,5 нед		1 нед
					1 нед
Всего	Дисциплин и МДК				
	Учебной практики				
	Производственной практики		30		30
	Экзаменов		1		3
	Дифф. зачетов		5	4	6
	Зачетов		2+2(фк)	1(фк)	1(фк)