МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Архангельский политехнический техникум»
ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО «Архангельский
политехнический техникум»
_____ Д.П. Ермолин.
«31» мая 20 21 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
адаптированной основной программы профессионального обучения –
адаптированной программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего, должности служащего

государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Архангельской области
«Архангельский политехнический техникум»
ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

по профессии рабочего
16472 Пекарь

Наименование квалификации: пекарь.
Уровень квалификации: 2, 3
квалификационные разряды.
Форма обучения: очная, с использованием
дистанционных образовательных технологий.
Срок обучения: 1 год и 9 месяцев.
Контингент обучающихся: обучающиеся с
ограниченными возможностями здоровья с
умственной отсталостью (различными
формами умственной отсталости,
интеллектуальными нарушениями), не
имеющие основного общего образования.

Архангельск
2021

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации адаптированной основной программы профессионального обучения.

Настоящий учебный план (далее – учебный пан) адаптированной основной программы профессионального обучения – адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум» по профессии рабочего 16472 Пекарь (профессия рабочего указана в соответствии с приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 (в последующей редакции) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение») (далее – адаптированная образовательная программа) разработан на основе нормативно-правовой и методической документации, представленной в пункте 1.2 «Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы» соответствующей настоящему учебному плану адаптированной образовательной программы.

1.2. Общая характеристика учебного плана адаптированной образовательной программы.

Настоящей учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы.

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени в неделях для очной формы обучения», таблицы «План учебного процесса (для адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего)» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования, по профессии рабочего 16472 Пекарь.

Данный учебный план составлен для организации очной формы обучения по адаптированной образовательной программе с использованием дистанционных образовательных технологий.

Срок обучения – 1 год и 9 месяцев с присвоением квалификации пекарь, уровень квалификации: 2, 3 квалификационные разряды.

Категория обучающихся: обучающиеся с ОВЗ с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющие основного общего образования.

Обучающийся с ОВЗ по настоящему учебному плану адаптированной образовательной программы готовится к следующим видам деятельности:

- ВД.01 Приготовление теста (на 2 квалификационный разряд);
- ВД.02 Разделка теста (на 2 квалификационный разряд);

- ВД.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Укладка и упаковка готовой продукции (на 3 квалификационный разряд).

В результате реализации учебного плана обучающийся с ОВЗ должен обладать регламентированными в соответствующей адаптированной образовательной программе профессиональными компетенциями, а также владеть необходимым практическим опытом, умениями и знаниями.

1.3. Организация учебного процесса и режим занятий.

Организацию учебного процесса и режим занятий в рамках реализации адаптированной образовательной программы целесообразно представить следующим образом:

- учебный процесс организуется в рамках учебных семестров, объединенных в учебные годы;
- начало и завершение профессионального обучения обучающихся с ОВЗ осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и расписанием организации образовательной деятельности обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом формы обучения;
- учебный год начинается и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком по настоящему учебному плану;
- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- учебный план включает в себя такие элементы, как учебные дисциплины (общепрофессиональные учебные дисциплины, адаптационные учебные дисциплины), междисциплинарные курсы (МДК), профессиональные модули (ПМ), учебную (УП) и производственную (ПП) практики, по результатам освоения которых осуществляется промежуточная аттестация (ПА), и итоговую аттестацию (ИА);
- последовательность и своеобразие реализации элементов учебного плана осуществляется согласно календарному учебному графику по адаптированной образовательной программе с учетом формы обучения.

Иные особенности организации учебного процесса и режима занятий обучающихся с ОВЗ представлены в пунктах 1.5 – 1.6 раздела 1 «Общие положения» адаптированной образовательной программы, в рамках которой составлен настоящий учебный план.

1.4. Порядок аттестации обучающихся с ОВЗ.

Оценка качества освоения адаптированной образовательной программы должна включать кроме текущего контроля успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Особенности организации текущего контроля успеваемости и аттестации обучающихся с ОВЗ указаны в разделе 4 «Контроль и оценка результатов организации образовательной деятельности по адаптированной образовательной

программе» адаптированной образовательной программы, в рамках которой составлен данный учебный план.

В течение всего периода реализации адаптированной основной программы профессионального обучения, исходя из профессионально-педагогической целесообразности, осуществляется проведение 3 экзаменов, 7 дифференцированных зачетов, 15 зачетов в рамках промежуточной аттестации.

Итоговая аттестация по адаптированной образовательной программе проводится в форме квалификационного экзамена. Оценка выставляется по пятибалльной системе.

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию по адаптированной образовательной программе, выдается документ о квалификации (свидетельство о профессии рабочего).

1.5. Другое.

Иные аспекты обучения потребителей образовательных услуг по настоящему учебном плану, не обозначенные в данном документе, регулируются локальными нормативными актами ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум», не противоречащими действующей нормативно-правовой документации в сфере образования федерального (Российская Федерация) и регионального (Архангельская область) уровней.

Настоящий учебный план является основой для разработки индивидуальных учебных планов для лиц, осваивающих адаптированную образовательную программу, при наличии объективных для этого оснований, предусмотренных действующим законодательством.

В контексте реализации учебного плана адаптированной образовательной программы разрабатываются рабочие программы учебных дисциплин (общепрофессиональных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин), профессиональных модулей, практик, итоговой аттестации, фонды оценочных средств, методические материалы.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения.

Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** *(кроме промежуточной аттестации)*	**Учебная практика** *(включая промежуточную аттестацию по практике)*	**Производственная практика** *(включая промежуточную аттестацию по практике)*	**Промежуточная аттестация** *(по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, экзамены по профессиональным модулям и консультации к ним)*	**Итоговая аттестация**	**Каникулы**	**Всего (по курсам)**
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
1 курс	23	12	4	2		11	**52**
2 курс	11	8	15	2	1	2	**39**
Всего	**34**	**20**	**19**	**4**	**1**	**13**	**91**

3. План учебного процесса (для адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего).

Индекс	Наименование элемента адаптированной образовательной программы (цикла, учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации) и др.	Формы промежуточной аттестации. Учебный семестр 1	2	3	4	Учебная нагрузка обучающихся (час.): максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа обучающихся	обязательная учебная нагрузка обучающихся: всего обязательной учебной нагрузки обучающихся	аудиторная учебная нагрузка обучающихся (учебные занятия): всего, включая теоретические занятия	в том числе: практических и лабораторных занятий	консультаций	учебная практика	производственная практика	промежуточная аттестация	Распределение обязательной учебной нагрузки обучающихся по курсам и семестрам (час. в семестр): 1 учебный курс: 1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	2 чебный курс: 3 семестр 17 нед.	4 семестр 19 нед.
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины**	**6 з / 0 дз / 0 Э**				**357**	**119**	**238**	**224**	**104**	**0**	**-**	**-**	**14**	**120**	**76**	**42**	**0**
ОП.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	-	-	-	72	24	48	44	16		-	-	4	48			
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	з	-	-	-	60	20	40	38	20		-	-	2	40			
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-	з	-	-	66	22	44	42	24		-	-	2		44		
ОП.04	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания	-	-	з	-	63	21	42	40	22		-	-	2			42	
ОП.05	Основы безопасности жизнедеятельности	з	-	-	-	48	16	32	30	10		-	-	2	32			
ОП.06	Обществознание	-	з	-	-	48	16	32	30	12		-	-	2		32		
АЦ.00	**Адаптационный учебный цикл. Адаптационные учебные дисциплины**	**6 з / 0 дз / 0 Э**				**588**	**196**	**392**	**370**	**246**	**0**	**-**	**-**	**22**	**138**	**86**	**168**	**0**
АД.01	Коммуникативный практикум	-	-	з	-	90	30	60	56	40		-	-	4	26	22	12	
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	-	-	з	-	90	30	60	56	30		-	-	4	26	22	12	
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-	-	з	-	60	20	40	36	20		-	-	4			40	
АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-	-	з	-	180	60	120	116	70		-	-	4	52	20	48	
АД.05	Основы интеллектуального труда	-	-	з	-	48	16	32	30	10		-	-	2			32	
АД.06	Адаптивная физическая культура	-	-	з	-	120	40	80	76	76		-	-	4	34	22	24	
П.00	**Профессиональный учебный цикл. Профессиональные модули**	**3 з / 7 дз / 3 Э**				**1935**	**255**	**1680**	**450**	**310**	**24**	**594**	**564**	**72**	**252**	**558**	**300**	**570**
ПМ.01	**Приготовление теста**	**1 з / 3 дз / 1 Э**				**627**	**109**	**518**	**194**	**140**	**6**	**238**	**58**	**28**	**252**	**266**	**0**	**0**
	Экзамен по ПМ.01 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	-	Э	-	-	27	9	18	6	-	6	-	-	12		18		
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	дз	-	-	-	150	50	100	94	70		-	-	6	100			
МДК.01.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	-	дз	-	-	150	50	100	94	70		-	-	6	32	68		
УП.01	Учебная практика	-	з	-	-	240	-	240	-	-	-	238	-	2	120	120		
ПП.01	Производственная практика	-	дз	-	-	60	-	60	-	-	-	-	58	2		60		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ПМ.02	**Разделка теста**	**1 з / 2 дз / 1 Э**	**348**	**56**	**292**	**100**	**70**	**6**	**118**	**58**	**16**	**0**	**292**	**0**	**0**
	Экзамен по ПМ.02 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	- Э - -	18	6	12	6	-	6	-	-	6		12		
МДК.02.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	- дз - -	150	50	100	94	70		-	-	6		100		
УП.02	Учебная практика	- з - -	120	-	120	-	-	-	118	-	2		120		
ПП.02	Производственная практика	- дз - -	60	-	60	-	-	-	-	58	2		60		
ПМ.03	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Укладка и упаковка готовой продукции**	**1 з / 2 дз / 1 Э**	**960**	**90**	**870**	**156**	**100**	**12**	**238**	**448**	**28**	**0**	**0**	**300**	**570**
	Экзамен по ПМ.03 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	- - - Э	45	15	30	12	-	12	-	-	18				30
МДК.03.01	Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий	- - дз -	225	75	150	144	100		-	-	6			150	
УП.03	Учебная практика	- - - з	240	-	240	-	-	-	238	-	2			150	90
ПП.03	Производственная практика	- - - дз	450	-	450	-	-	-	-	448	2				450
Итого		**15 з / 7 дз / 3 Э**	**2880**	**570**	**2310**	**1044**	**660**	**24**	**594**	**564**	**108**	**510**	**720**	**510**	**570**
ИА.00	**Итоговая аттестация**	**-**	**30**	**-**								**-**	**-**	**-**	**30**
ИА.01	Квалификационный экзамен	-	30	-								-	-	-	30
Всего		**-**	**2910**												

Итоговая аттестация.
1. Проверка теоретических знаний.
2. Практическая квалификационная работа.

Всего	**учебных дисциплин и междисциплинарных курсов (МДК)** /в единицах в учебный семестр/	9	8	8	0
	учебной практики /в неделях (в часах) в семестр/	4 нед. (120 час.)	8 нед. (240 час.)	5 нед. (150 час.)	3 нед. (90 час.)
	производственной практики /в неделях (в часах) в семестр/		4 нед. (120 час.)		15 нед. (450 час.)
	экзаменов /в единицах в учебный семестр/	0	2	0	1
	дифференцированных зачетов /в единицах в учебный семестр/	1	4	1	1
	зачетов /в единицах в учебный семестр/	3	4	7	1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для профессиональной подготовки обучающихся с ОВЗ с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования, по профессии рабочего 16472 Пекарь

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
1	*2*
1	**Кабинеты**
1.1	кабинет санитарии и гигиены в пищевом производстве
1.2	кабинет основ товароведения пищевых продуктов
1.3	кабинет оборудования предприятий общественного питания
1.4	кабинет основ организации производства и экономики предприятий общественного питания
1.5	кабинет безопасности жизнедеятельности
1.6	кабинет обществознания
1.7	кабинет адаптационных учебных дисциплин
1.8	кабинет приготовления и разделки теста
1.9	кабинет термической обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладки и упаковки готовой продукции
2	**Лаборатории**
2.1	лаборатория адаптивных информационных и коммуникационных технологий
3	**Мастерские**
3.1	мастерская приготовления и разделки теста
3.2	мастерская термической обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, укладки и упаковки готовой продукции
4	**Спортивный комплекс**
4.1	спортивный зал
4.2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий или спортивная площадка
5	**Залы**
5.1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет» или создание условий для работы обучающихся с электронно-библиотечной системой
5.2	актовый зал
6	**Помещения, используемые в процессе комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ**
6.1	кабинет педагога-психолога
6.2	комната релаксации