



**РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ
ГБПОУ ИО БТТТ 08-02**

Издание: 2024, февраль

Версия: 1

Изменение:

Раздел:



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ИО БТТТ
М.Н. Староверова
М.Н. Староверова
приказ № 20/о «12» февраля 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области
«Братский торгово-технологический техникум»
основная программа профессионального обучения
(программа профессиональной подготовки)

16472 Пекарь

Квалификация: Пекарь

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

2024г.

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар	Учебная практика	Производственная практика по профелю профессии	Промежуточная аттестация	Государ-ственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	25	5	11	0	0	11	52
II курс	21	6	13	0	1	2	43
Всего	46	11	24	0	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час.в сем.)											всего											
					Нагрузка во взаимодействии с преподавателем									1 курс						2 курс																
					самостоятельная работа	теоретического обучения	в том числе лаб. и практ. занятий		Консультации	Практика	Промежуточная аттестация		1 сем. 17 нед			2 сем. 24 нед			всего за 1 курс	3 сем. 17 нед			4 сем. 23 нед			всего за 2 курс										
							Занятия в группах	Занятия в подгруппах			Консультации	Экзамены	ТО 13 нед.	УП 3 нед.	ПП 1 нед.	ТО 14 нед.	УП 3 нед.	ПП 7 нед.		ТО 12 нед.	УП 4 нед.	ПП 1 нед.	ТО 9 нед.	УП 3 нед.			ПП 11 нед.									
О.00	Общеобразовательный цикл	Зз,2дз		222	0	222	24	20	167	0	0	0	0	54	0	0	66	0	0	120	48	0	0	54	0	0	102	222								
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	4 сем.	51	0	51	20	20	0	0	0	0	10	0	0	15	0	0	25	12	0	0	14	0	0	26	51									
ОУД.02	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	1,2,3,4	171	0	171	4	0	167	0	0	0	44	0	0	51	0	0	95	36	0	0	40	0	0	76	171									
АУД.00	Адаптированный цикл	Зз		255	11	200	44	122	34	0	0	0	40	0	0	40	0	0	80	86	0	0	89	0	0	175	255									
АУД.01	Основы интеллектуального труда	З	4 сем.	51	11	40	6	34	0	0	0	0	10	0	0	13	0	0	23	14	0	0	14	0	0	28	51									
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	З	4 сем.	51	11	40	6	34	0	0	0	0	10	0	0	12	0	0	22	12	0	0	17	0	0	29	51									
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	З	3 сем.	51	11	40	4	36	0	0	0	0	20	0	0	15	0	0	35	16	0	0	0	0	0	16	51									
АУД.04	Коммуникативный практикум	З	4 сем.	51	11	40	6	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	28	0	0	51	51									
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	З	4 сем.	51	11	40	22	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	30	0	0	51	51									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	Зз		289	35	254	131	123	0	0	0	0	122	0	0	116	0	0	238	0	0	0	51	0	0	51	289									
ОП.01	Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0	0	40	0	0	32	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	2 сем.	58	6	52	25	27	0	0	0	0	34	0	0	24	0	0	58	0	0	0	0	0	0	0	58									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	2 сем.	72	10	62	28	34	0	0	0	0	30	0	0	42	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	4 сем.	51	5	46	34	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51	0	0	51	51									
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	2 сем.	36	4	32	16	16	0	0	0	0	18	0	0	18	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36									
П.00	Профессиональный цикл			1664	104	570	160	0	410	0	990	0	0	174	90	30	198	90	210	792	226	90	60	76	90	330	872	1664								
ПМ.01	Приготовление теста		1 сем.	414	24	150	48	0	102	0	240	0	0	174	90	30	0	0	120	414	0	0	0	0	0	0	0	414								
МДК.01.01	Технология производства дрожжей			50	6	44	12	0	32	0	0	0	50	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0	50									
МДК.01.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			124	18	106	36	0	70	0	0	0	124	0	0	0	0	0	124	0	0	0	0	0	0	0	124									
УП.01	Учебная практика	дз	1 сем.	90	0	0	0	0	0	0	90	0	90	0	0	0	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	90									
ПП.01	Производственная практика	дз	2 сем.	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	30	0	0	0	120	150	0	0	0	0	0	0	0	150									
ПМ.02	Разделка теста		2 сем.	384	24	120	28	0	92	0	240	0	0	0	0	144	90	90	324	0	0	60	0	0	0	60	384									
МДК.02.01	Технологии деления теста, формирование тестовых заготовок			72	12	60	14	0	46	0	0	0	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72									
МДК.02.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий			72	12	60	14	0	46	0	0	0	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72									
УП.02	Учебная практика	дз	2 сем.	90	0	0	0	0	0	0	90	0	0	0	0	0	90	0	90	0	0	0	0	0	0	0	90									
ПП.02	Производственная практика	дз	3 сем.	150	0	0	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	90	90	90	0	0	60	0	0	0	60	150									
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		3 сем.	610	42	238	64	0	174	0	330	0	0	0	0	54	0	0	54	226	90	0	0	30	210	556	610									
МДК.03.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сахарных изделий			118	18	100	26	0	74	0	0	0	0	0	0	54	0	0	54	64	0	0	0	0	0	64	118									
МДК.03.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			108	18	90	26	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	108									
МДК.03.03	Приготовление ароматизированных булочных изделий			54	6	48	12	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	54	54									
УП.03	Учебная практика		4 сем.	120	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	0	0	30	0	120	120									
ПП.03	Производственная практика	дз	4 сем.	210	0	0	0	0	0	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	210	210										
ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции		4 сем.	256	14	62	20	0	42	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	76	60	120	256	256	256										
МДК.04.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции			76	14	62	20	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	76	0	0	76	76									
УП.04	Учебная практика		4 сем.	60	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	60	60									
ПП.04	Производственная практика		4 сем.	120	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	120										
Итого	Итоговая аттестация	Зз,16дз		2430	150	1246	359	265	611	0	990	0	0	390	90	30	420	90	210	1230	360	90	60	270	90	330	1200	2430								
	Всего			2460																							2460									
													дисциплин и МДК			390			420			810			360			270			630			1440		
													учебной практики			90			90			180			90			90			180			360		
													производственной практики			30			210			240			60			330			390			630		
													Экзамены			0			0			0			0			0			0			0		
													дифф. зачётов			1			6			7			1			5			6			13		
													зачётов			1			1			2			2			4			6			8		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
3	Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	Кабинет основ безопасности жизнедеятельности
5	Кабинет социально -экономических дисциплин
6	Кабинет охраны труда
7	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
8	Кабинет основ товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
3	Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	Учебный кондитерский цех
	Учебно - производственная мастерская (кафе)
	Учебно - производственная мастерская (столовая)
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план адаптированной образовательной программы основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Братский торгово-технологический техникум" разработан на основе:

- Профессионального стандарта "Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н);
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 870/390 «О практической подготовке обучающихся»,

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 57 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 24 недели - на производственную практику, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – согласно расписания. После 4 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 30 минут. Учебный год в техникуме начинается с 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- адаптационного;
- профессионального

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

ОУД.01 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.02 Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение

контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет. Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся во внеурочное время в групповой форме.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.