



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*адаптированной образовательной программы профессионального обучения*  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Нытвенский многопрофильный техникум»  
по профессии  
**16472 Пекарь**

базовая подготовка: **лица с ОВЗ, не имеющие основного общего/среднего общего образования**

квалификация: **Пекарь**

форма обучения: **очная**

нормативный срок освоения ОП ПО: **1 год 10 месяцев**

год начала подготовки по ОП ПО: **2022**

Приказ Минтруда и социальной защиты РФ (об утверждении ПС "Пекарь"): № 914н от 01.12.2015 г.

г.Нытва, 2022



**1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

	Сентябрь				30	Октябрь			28	Ноябрь				Декабрь				30	Январь				Февраль				Март				30	Апрель			27	Май				Июнь				29	Июль				Август				Всего недель											
	2	9	16	23		7	14	21		4	11	18	25	2	9	16	23		6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20	27	3	10	17	24												
дни	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52												
1 курс												УП	УП	УП	УП	УП	К	К					УП	УП	УП					ПП	ПП	ПП	ПП	ПП									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	52										
2 курс										УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПА	К	К		УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП			ПП	ПП	ПП	ПП	ПП			ПА	ВКЭ	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	43								

**Условные обозначения**

Обучение по УД, ПД

Промежуточная аттестация
ПА

Учебная практика
УП

Производственная практика
ПП

Каникулы
К

Выпускной квалификацион ный экзамен
ВКЭ

Неделя отсутствует
О

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### 16472 ПЕКАРЬ

Индекс УД, ПД, практик	Наименование учебных дисциплин, ПД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)						
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		ИТОГО	II курс		ИТОГО	
					Всего аудиторных занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем		3 сем	4 сем		
						Лекций, уроков	Лаб. и практ. занятий	12 нед	14 нед		9 нед	6 нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>ОДБ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>552</b>	<b>210</b>	<b>342</b>	<b>152</b>	<b>190</b>	<b>80</b>	<b>114</b>	<b>194</b>	<b>100</b>	<b>48</b>	<b>148</b>	
ОУД.01	История родного края	Дз/2	60	18	42	30	12	0	42	42	0	0	0	
ОУД.02	Физическая культура (адаптивная)	З/1, Дз/2, З/3, Дз/4	228	114	114	0	114	48	26	74	26	14	40	
ОУД.03	Социальная адаптация и психология общения	Дз/2	66	20	46	30	16	32	14	46	0	0	0	
ОУД.04	Компьютерная грамотность	Дз/1	44	12	32	20	12	0	32	32	0	0	0	
ОУД.05	Русский язык и культура речи	Дз/3	48	14	34	18	16	0	0	0	34	0	34	
ОУД.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	Дз/4	48	14	34	24	10	0	0	0	0	34	34	
ОУД.07	Основы географии	Дз/3	58	18	40	30	10	0	0	0	40	0	40	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>940</b>	<b>294</b>	<b>646</b>	<b>388</b>	<b>258</b>	<b>212</b>	<b>286</b>	<b>498</b>	<b>96</b>	<b>52</b>	<b>148</b>	
ОП.01	Введение в профессию	Дз/1	44	12	32	20	12	32	0	32	0	0	0	
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	Дз/2	96	30	66	44	22	0	66	66	0	0	0	
ОП.03	Технология оформления хлебобулочных и кондитерских изделий (рисунок и лепка)	Дз/3	166	54	112	28	84	0	56	56	56	0	56	
ОП.04	Охрана труда	Дз/3	58	18	40	30	10	0	0	0	40	0	40	
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	Дз/1	46	14	32	20	12	32	0	32	0	0	0	
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз/2	132	42	90	60	30	58	32	90	0	0	0	
ОП.07	Основы санитарии, физиологии питания и гигиены	Дз/1	78	22	56	38	18	56	0	56	0	0	0	
ОП.08	Калькуляция и учет	Дз/2	108	34	74	50	24	0	74	74	0	0	0	
ОП.09	Сырьё и материалы	Э/2	138	46	92	62	30	34	58	92	0	0	0	
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	Э/4	74	22	52	36	16	0	0	0	0	52	52	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>722</b>	<b>234</b>	<b>488</b>	<b>328</b>	<b>160</b>	<b>140</b>	<b>104</b>	<b>244</b>	<b>128</b>	<b>116</b>	<b>244</b>	
ПД.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента		361	117	244	164	80	140	104	244	0	0	0	
ПД.01.01	Технология приготовления и деления теста для хлебобулочных изделий, формование тестовых заготовок	Э/2	100	32	68	46	22	68	0	68	0	0	0	
ПД.01.02	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		209	69	140	94	46	72	68	140	0	0	0	
ПД.01.03	Упаковка и презентация хлебобулочных изделий	Дз/2	52	16	36	24	12	0	36	36	0	0	0	
УП.01.	Учебная практика	Дз/2	288		288			180	108	288	0	0	0	
ПП.01.	Производственная практика	Дз/2	216		216			0	216	216	0	0	0	

ПД.02	<b>Приготовление кондитерских изделий</b>		<b>361</b>	<b>117</b>	<b>244</b>	<b>164</b>	<b>80</b>	0	0	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>116</b>	<b>244</b>
ПД.02.01	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Э/4	100	32	68	46	22	0	0	<b>0</b>	68	0	<b>68</b>
ПД.02.02	Технология приготовления и разделка кондитерских изделий		209	69	140	94	46	0	0	<b>0</b>	60	80	<b>140</b>
ПД.02.03	Упаковка и презентация кондитерских изделий	Дз/4	52	16	36	24	12			<b>0</b>	0	36	<b>36</b>
УП.02.	Учебная практика	Дз/4	612		612			0	0	<b>0</b>	252	360	<b>612</b>
ПП.02	Производственная практика	Дз/4	180		180			0	0	<b>0</b>	0	180	<b>180</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>2214</b>	<b>738</b>	<b>1476</b>	<b>868</b>	<b>608</b>	<b>432</b>	<b>504</b>	<b>936</b>	<b>324</b>	<b>216</b>	<b>540</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация	3н								<b>1н</b>			<b>2н</b>
Консультации - 4 часа на одного обучающегося в учебный год													
ВКЭ	Выпускной квалификационный экзамен	2н											<b>2н</b>
	<b>Итоговая аттестация в форме Выпускного квалификационного экзамена:</b>												
	1. Письменная экзаменационная работа												
	2. Выпускная практическая квалификационная работа												
Практикоориентированность: 87,8%													
					<b>Всего аудиторных занятий</b>								
						Учебная практика (УП)	180	108	<b>288</b>	252	360	<b>612</b>	
						Производственная практика (ПП)	0	216	<b>216</b>	0	180	<b>180</b>	
						Экзаменов	0		<b>2</b>			<b>2</b>	
						Дифф. зачётов			<b>11</b>			<b>9</b>	
					зачётов			<b>0</b>			<b>0</b>		





**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по учебным дисциплинам		Учебная практика		Производственная практика		Промежуточная аттестация		Выпускной квалификационный экзамен	Каникулы	Всего (по курсам)
	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.	1 сем.	2 сем.			
1 курс	12	14	5	3	0	6	0	1	0	11	52
2 курс	9	6	7	10	0	5	1	1	2	2	43
<i>Итого по семестрам</i>	<i>21</i>	<i>20</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>0</i>	<i>11</i>	<i>1</i>	<i>2</i>			
<b>ВСЕГО</b>	<b>41</b>		<b>25</b>		<b>11</b>		<b>3</b>		<b>2</b>	<b>13</b>	<b>95</b>