

Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН :  
на заседании Педагогического  
совета  
Протокол № 99  
от «28» 06 2025г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор  В.В. Иванов

«30» 08 2025 г.

М.П.

# Учебный план

по профессии: 16472 Пекарь

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения  
программы: 1 год и 10 мес.



### 3. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)			
			максимальная		Обязательная аудиторная		I курс		II курс		
					всего занятий	В т. ч.		1 сем. 11 нед	2 сем. 10 нед.	3 сем. 5 нед.	4 сем. 8 нед.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	
<b>АД.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>	<b>5ДЗ</b>	<b>131</b>		<b>131</b>	<b>109</b>		<b>33</b>	<b>30</b>	<b>47</b>	<b>21</b>
АД.01.	Русский язык и культура речи	ДЗ	32		32	10				32	
АД.02.	Физическая культура	ДЗ, ДЗ,ДЗ,ДЗ	99		99	99		33	30	15	21
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>7ДЗ</b>	<b>288</b>		<b>288</b>	<b>112</b>		<b>128</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>96</b>
ОПД.01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	32		32	14		32			
ОПД.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	32		32	14				32	32
ОПД.03	Охрана труда и противопожарная защита в организациях питания	ДЗ	32		32	4			32		

ОПД.04	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	ДЗ	48		48	20		48			
ОПД.05	Оборудование хлебопекарного производства	ДЗ	48		48	22		48			
ОПД.06	Правила и технология расчета с потребителями	-,ДЗ	64		64	22					64
ОПД.07	Эффективные способы трудоустройства	ДЗ	32		32	16					32
<b>ПД</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>12ДЗ</b>	<b>601</b>		<b>601</b>	<b>178</b>		<b>169</b>	<b>238</b>	<b>71</b>	<b>123</b>
ПД.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ,ДЗ,-,ДЗ	252		252	78		71	104	34	43
ПД.02	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	-,ДЗ,ДЗ	73		73	28		33	30	10	
ПД.03	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	-, ДЗ, -, ДЗ	244		244	64		65	104	27	48
ПД.04.	Технология упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ	32		32	8					32
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ,ДЗ	240					180	60		
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ, ДЗ, ДЗ	1080						360	360	360
УП.02.01.	Учебная практика	ДЗ	60		60						60
ПП.02.01.	Производственная практика	ДЗ	30		30						30
<b>Всего</b>			<b>2430</b>		<b>1020</b>	<b>399</b>		<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>690</b>
<b>ИГА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>										30
<b>Итоговая аттестация</b> - выполнение практической квалификационной работы по профессии;					<b>Все-го</b>		дисциплин и МДК	<b>330</b>	<b>300</b>	<b>150</b>	<b>240</b>

- собеседование по вопросам профессионального цикла с 22.06.2023 года по 28.06.2023 года (всего 1 нед.)	учебной практики	180/6нед	60/2нед		60/2нед
	производств. Практики		360/ 12нед.	360/ 12нед.	390/ 13нед.
	Дифф. Зачетов	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
	зачетов				

#### 4. Комплексные виды контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	(Семестр проведения комплексного вида контроля) Наименование дисциплины
1.	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	3	ПД.02.Технология деления теста, формования тестовых заготовок ПП.01.01. Производственная практика
2.	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	4	ПД.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий ПД.03.Технология выпекания хлеба , хлебобулочны , бараночных изделий и сушки сухарных изделий
3.	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	4	ОПД.02.Экономические и правовые основы производственной деятельности ОПД.06. Правила и технология расчета с потребителями
4.	Дифференцированный зачет	Комплексный дифференцированный зачет	4	УП.02.01. Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика

## 5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
2.	информатики –( компьютерный класс с выходом в сеть Интернет с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения)
3.	общепрофессионального цикла
4.	профессиональной подготовки
5.	кабинет педагога –психолога с оборудованной зоной психологической разгрузки
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Учебная пекарня
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	спортивный зал;
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3.	стрелковый тир ( в любой модификации ,включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал.

## **6. Пояснительная записка**

### **1. Нормативная база реализации АОППО 16472 Пекарь**

Настоящий учебный план краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ачинский колледж транспорта и сельского хозяйства» (далее Колледж) разработан в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII ) вида на основе требований ЕТКС пекарь 2-3 разряда, примерной основной программы профессионального обучения с учетом потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся, профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

### **2. Организация учебного процесса**

Форма обучения – очная. Нормативный срок освоения - 1 год 10 месяцев. Из них - 34 недели обучение по циклам АОПП ППП, 47 недель – учебная и производственная практики, 1 - неделя итоговая аттестация, 13 недель – каникулярное время. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению АОППО.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком.

Продолжительность учебной недели – 5 дней.

Продолжительность занятий – 45 минут. Занятия группируются парами. Перемена между занятиями в паре – 5 минут.

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОППО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках дисциплин профессионального цикла для последующего приобретения практического опыта по избранной профессии.

Производственная практика направлена на приобретение практического опыта и реализуется в рамках дисциплин профессионального цикла.

Практики реализуется концентрированно, в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках дисциплин профессионального цикла.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **3. Порядок аттестации обучающихся:**

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов (комплексных дифференцированных зачетов). Дифференцированные зачеты (комплексный дифференцированный зачет) проводятся по учебным дисциплинам и практикам в конце каждого учебного года или по завершении изучения предмета.

Итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной основной программе профессионального обучения по рабочей профессии **16 472 Пекарь** организуется в соответствии с Положением о проведении итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в Ачинском колледже транспорта и сельского хозяйства по адаптированным программам профессионального обучения по рабочим профессиям в два этапа:

- выполнение практической квалификационной работы по профессии;
- собеседование по вопросам профессионального цикла.

#### **Согласовано:**

Заместитель директора по учебно- производственной работе

Заместитель директора по учебной работе

Начальник отдела по производственной работе

Начальник отдела по учебной работе

Председатель методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

Председатель методической комиссии общих гуманитарных, социально-экономических , математических и общих естественнонаучных дисциплин

Кузнецова Ирина Викторовна

Цибулькина Мария Юрьевна

Сержан Евгений Иванович

Рыбкова Ольга Петровна

Войскович Светлана Анатольевна

Рябцева Марианна Анатольевна