



Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения
по профессии рабочих, должностям служащих

12901 Кондитер

Квалификация : кондитер
Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –1 год 10 мес
На базе специального (коррекционного) образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	13	21	-	-	-	11	45
II курс	7	4	29	1	1	2	44
Всего	20	25	29	1	1	13	89

2.1 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		
					В т.ч. лекций, уроков	В т.ч. лаб. и практич. занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОП.00	Общеобразовательный цикл	3/0/1	461	152	309	91	218	121	122	66	0
ОУД.01	История	-, -, Э	162	54	108	52	56	40	36	32	
ОУД.02	Эстетика	-, ДЗ	80	25	55	19	36	30	25		
ОУД.03	Физическая культура	-, ДЗ	168	56	112	2	110	34	44	34	
ОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	51	17	34	18	16	17	17		
	Общепрофессиональный учебный цикл	7/0/0	306	102	204	82	122	110	54	40	
ОП.01	Основы санитарии и гигиены	ДЗ	45	15	30	20	10	30			
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	36 42	12 18	24	12 13	12 11		24		
ОП.03	Рисование	ДЗ	45	15	30	4	26	30			
ОП.04	Лепка	-, -, ДЗ	60	20	40	6	34			40	
ОП.05	Характеристика сырья	ДЗ	45	15	30	20	10	30			
ОП.06	Оборудование и инвентарь	-, ДЗ	45	15	30	10	20		30		
ОП.07	Охрана труда и техника безопасности	ДЗ	30	10	20	10	10	10	20	20	

П.00	Профессиональный учебный цикл	3/0/1	1905	107	1798	78	136	279	484	375	660	
												1 сем
ПМ.00	Профессиональные модули		1878	98	1780							
ПМ.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2/0/1	321	107	1780			271	544	357	660	
МДК.01.01	Технология приготовления	-, -, Э	294	98	196	76	120	60	52	84		
УП.	Учебная практика	-, -, ДЗ			762			219	432	111		
ПП.	Производственная практика	-, -, ДЗ			822					162	660	
ФК.00.01	Адаптивная физическая культура	-, -, ДЗ	27	9	18	2	16			18		
1	Всего:	13/0/2	2672	361	2311							
ПА	Промежуточная аттестация – 1 неделя	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ИА	Итоговая аттестация – 1 неделя Квалификационный экзамен											
	Консультации – 50 часов на каждый учебный год											
ВСЕГО ЧАСОВ: 2400												
	Дисциплин и МДК							291	228	208		
	Учебной практики						762	219	342	111		
	Произв. практики						870			162	660	
	Экзаменов						2			2		
	Диф. зачетов						13	4	2	4	3	
	Зачетов						0	0	0	0	0	