

Утверждаю

Директор

Прейс Галина Владимировна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии начального профессионального образования

17353 Продавец продовольственных товаров; 17351 Продавец непродовольственных товаров; 17530 Рабочий зеленого

код *наименование профессии*

на базе основного общего образования (с получением среднего (полного) общего образования)

квалификации: Продавец продовольственных товаров 3 разряд

Продавец непродовольственных товаров 3 разряд

Рабочий зеленого строительства 2-3 разряд

Повар 3 разряд

форма обучения Очная нормативный срок освоения ОПОГ 1г 10м год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от _____ № _____

7					
8					
9					
10					
11					
12					

19					
20					

Индекс	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступивши
ПК 1.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК.1.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных
ПК.1.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК.1.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК.1.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК.1.7	Изучать спрос покупателей.
ПК 2.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудован
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских
ПК 2.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки,
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 4.1	Проводить семенное и вегетативное размножение цветочно-декоративных культур
ПК 4.2.	Выполнять пикировку всходов
ПК 4.3.	Высаживать растения в грунт
ПК 4.4.	Выполнять перевалку и пересадку горшечных растений
ПК 4.5.	Ухаживать за растениями, размноженными рассадным и безрассадным способами
ПК 5.1.	Проводить размножение деревьев и кустарников
ПК 5.2	Выполнять посадку деревьев и кустарников

ОДБ	Базовые дисциплины														
ОДБ.01	Физическая культура	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОДП	Профильные дисциплины														
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.01	Основы законодательства	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.03	Общая физическая подготовка	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК.8								
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.07	Торговые вычисления, учет и отчетность	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
ОП.08	Санитария и гигиена	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
ОП.09	Организация и технология розничной торговли	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ОП.11	Основы агрономии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.5.1	ПК.5.2				
ОП.12	Основы зеленого строительства	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.5.1	ПК.5.2				
ОП.13	Специальный рисунок	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.5.1	ПК.5.2				
ОП.14	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.8.1	ПК.8.2	ПК.9.1	ПК.9.2	ПК.9.3	ПК.9.4	ПК.9.5		
ОП.15	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.8.1	ПК.8.2	ПК.9.1	ПК.9.2	ПК.9.3	ПК.9.4	ПК.9.5		
ОП.16	Основы калькуляции и учета	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.8.1	ПК.8.2	ПК.9.1	ПК.9.2	ПК.9.3	ПК.9.4	ПК.9.5		
ОП.17	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.8.1	ПК.8.2	ПК.9.1	ПК.9.2	ПК.9.3	ПК.9.4	ПК.9.5		
ПМ	Профессиональные модули	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.									
ПМ.01	Продажа продовольственных товаров	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
МДК.01.01	Розничная торговля продовольственными товарами	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.1.5	ПК.1.6	ПК.1.7		
ПМ.02	Продажа непродовольственных товаров	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3		
МДК.02.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3		
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3		
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3		
ПМ.03	Выполнение работ зеленого хозяйства	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2		
МДК.03.01	Технология выращивания цветочно -декоративных культур	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.3	ПК.5.4		
							ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.7.1	ПК.7.2			
МДК.03.02	Защита растений от вредителей и болезней	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5				

МДК.03.03	Технология выращивания древесно - кустарниковых культур	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2
							ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.6.1	ПК.6.2	ПК.7.1	ПК.7.2	
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2
ПМ.04	Выполнение работ по профессии Повар	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.							
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии Повар	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.8.1	ПК.8.2	ПК.9.1	ПК.9.2	ПК.9.3	ПК.9.4	ПК.9.5
							ПК.10.1.	ПК.10.2	ПК.10.3	ПК.10.4	ПК.11.1	ПК.11.2	ПК.11.3
							ПК.12.1	ПК.12.2	ПК.12.3	ПК.12.4	ПК.13.1	ПК.13.2	ПК.13.3
							ПК.13.4	ПК.14.1	ПК.14.2	ПК.14.3			
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.8.1	ПК.8.2	ПК.9.1	ПК.9.2	ПК.9.3	ПК.9.4	ПК.9.5
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ПК.10.1.	ПК.10.2	ПК.10.3	ПК.10.4	ПК.11.1	ПК.11.2	ПК.11.3

	№	Наименование
1	405	Кабинет Розничная торговля продовольственными товарами
2	408	Кабинет Розничная торговля непродовольственными товарами
3	105	Кабинет Технология выращивания цветочных и древесных культур
4	206	Кабинет Технология приготовления кулинарных изделий
		Лаборатории:
5	205	Учебныйкулинарный цех
6	106	Выращивания цветочных культур
7	406	Учебный магазин
8	103	Спортивный зал
9		Тренажерный зал
10		Открытый стадион широкого профиля
11		Актальный зал
12		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Пояснения		
1. Настоящий учебный план образовательного учреждения разработан на основе статей 73, 74 федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. № 513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 и от 16 декабря 2014 г. № 1348); от 18 апреля 2013 г. № 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки РФ от 26 мая 2015 г. № 524)		
2. График учебного процесса предусматривает: начало учебного года 1 сентября и окончание 1 июля; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, в том числе не менее 8 недель в учебном году, 2 недели в зимний период		
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению основной программы профессионального обучения. максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю, максимальный объем внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составляет 18 часов.		
4. Учебные занятия организуются согласно графика учебного процесса по шестидневной учебной неделе.		
5. Продолжительность учебного занятия 45 минут.		
6. Учебным планом предусмотрено изучение учебной дисциплины "Общая физическая подготовка", объем времени на которую увеличен за счет самостоятельной работы в форме спортивных секций, физической зарядки, занятий в тренажерном зале.		
7. Практика является обязательной частью программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета за счет объема времени, предусмотренного учебным планом для реализации практики. Учебным планом предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика по профилю профессии. Распределение практик по профессиональным модулям и продолжительность в неделях представлены в графике учебного процесса и сводных данных по бюджету времени в неделях		
8. По профессиональному модулю ПМ.03. Рабочий зеленого строительства проводится комплексный экзамен: МДК.03.01. Технология выращивания цветочно-декоративных культур и МДК.03.03. Технология выращивания древесно-кустарниковых культур.		
9. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, осуществляется в пределах рабочего времени обучающихся по соответствующей основной программе профессионального обучения. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.		
10. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.		
11. Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения индивидуальные и групповые по подготовке к экзаменам и зачетам, рефератов, сообщений, самостоятельной внеаудиторной работы.		
Согласовано		

Код	Наименование ЦМК
1	МЦК Омутинского отделения