

Департамент образования и науки Тюменской области



Утверждаю

директор колледжа

Прейс Галина Владимировна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области

"Голышмановский агропедагогический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

12901. _____

код

Кондитер. Помощник воспитателя.

наименование профессии

основного общего образования (без получения среднего общего образования)

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОППО

квалификация:

Кондитер. Помощник воспитателя.

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОППО

1г 10м

год начала подготовки по УП

2022

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.													Распределение по курсам и семестрам																				Максимальная учебная нагрузка										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Курс 1										Курс 2										Обяз. часть	Вар. часть													
									Всего	в том числе			Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4																					
		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная		в том числе			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе																		
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Лекции, уроки					Пр. занятия	Лаб. занятия	Лекции, уроки					Пр. занятия	Лаб. занятия	Лекции, уроки					Пр. занятия	Лаб. занятия																	
1	2	3	4	5	8	9	11	13	14	16	17	18	25	26	27	28	29	30	31	38	39	40	41	42	43	44	51	52	54	55	56	57	64	65	67	68	69	70	156	157									
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													43,88		36		44,43		36		36		33,18		29,57		27,07																					
15	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	8	12	6	2394	282	53	2059	818	774	467	746	106	28	612	279	218	115	622	93	25	504	204	180	120	612	48	564	225	213	126	414	35	379	110	163	106	1872	522								
17	ОП	Общепрофессиональный цикл	8	8	2	830	128	33	669	337	284	48	390	53	18	319	161	142	16	154	25	15	114	60	46	8	190	32	158	80	60	18	96	18	78	36	36	6	734	96									
18	ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	1			60	4		56	32	24		30			30	18	12									30	4	26	14	12									48	12								
19	ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена		1		71	8	8	55	27	12	16	71	8	8	55	27	12	16																						71								
20	ОП.03	Основы калькуляции и учета	1			61	5	5	51	26	25		61	5	5	51	26	25																							61								
21	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		67	13	5	49	20	21	8	33	8		25	11	14								34	5	5		24	9	7	8									67							
22	ОП.05	Экономика отрасли и предприятия	2			67	5	5	57	29	28		26			26	12	14								41	5	5	31	17	14											67							
23	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	2		4	94	21		73	43	30		23	8		15	8	7								23	5		18	11	7			24	4	20	12	8		24	4	20	12	8	94				
24	ОП.07	Основы рисования и лепки	2			61	5	5	51	30	21		28			28	18	10								33	5	5	23	12	11												61						
25	ОП.08	Основы предпринимательской деятельности	2	3	1	64	17		47	26	21		23	8		15	7	8								23	5		18	11	7			18	4	14	8	6					36	28					
26	ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий		1		49	8	5	36	16	20		49	8	5	36	16	20																								49							
27	ОП.10	Основы товароведения продовольственных товаров		1		46	8		38	18	20		46	8		38	18	20																								46							
28	ОП.11	Продуктивные виды деятельности	3			30	6		24	14	10																30	6	24	14	10												30						
29	ОП.12	Основы профессионального общения	4			36	8		28	14	14																															36							
30	ОП.13	Возрастная анатомия, физиология и гигиена		3		56	6		50	20	12	18															56	6	50	20	12	18											56						
31	ОП.14	Психолого-психологическое воспитание дошкольника		3		32	8		24	12	12																32	8	24	12	12												32						
32	ОП.15	Правовое обеспечения профессиональной деятельности		4		36	6		30	10	14	6																														36	6	30	10	14	6	20	16
35	П	Профессиональный учебный цикл	8	4	4	1464	154	20	1290	475	419	396	331	53	10	268	118	74	76	443	68	10	365	142	111	112	397	16	381	143	130	108	293	17	276	72	104	100	1038	426									
37	ПМ	Профессиональные модули	8	4	4	1464	154	20	1290	475	419	396	331	53	10	268	118	74	76	443	68	10	365	142	111	112	397	16	381	143	130	108	293	17	276	72	104	100	1038	426									
39	ПМ.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	4	2	2	774	121	20	633	260	185	188	331	53	10	268	118	74	76	443	68	10	365	142	111	112																	562	212					
41	МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		1	134	26	5	103	53	30	20	134	26	5	103	53	30	20																								89	45					
42	МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	2		1	318	53	10	255	109	68	78	197	27	5	165	65	44	56	121	26	5	90	44	24	22																	228	90					
43	МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2			322	42	5	275	98	87	90								322	42	5	275	98	87	90																		245	77				
46	УП.01.01	Учебная практика		2	час	180			180	нед	5	час			нед				час			180	нед	5	час		нед			час		нед											180						
49	ПП.01.01	Производственная практика		2	час	144			144	нед	4	час			нед				час			144	нед	4	час		нед			час		нед											144						
52	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																														
55	ПМ.02	Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребенка, физическое развитие и общения детей	4	2	2	690	33		657	215	234	208															397	16	381	143	130	108	293	17	276	72	104	100	476	214									

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[2]	МДК.01.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных изделий разнообразного ассортимента
				[2]	МДК.01.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
[4]	МДК.02.02 Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей				
[4]	МДК.02.03 Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста				

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2	Материаловедения
3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиена
4	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
5	Товароведения продовольственных товаров
6	Технологии кондитерского производства
7	Технического оснащения и организация рабочего места
	Лабюоратории:
1	Учебный кондитерский цех
	Спортивный укомплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Активный зал

Пояснения		
Основу для составления основной программы профессионального обучения, учебного плана составляют:		
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;		
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020г. № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";		
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020г. "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "О практической подготовке обучающихся");		
- Приказ Минобрнауки России № 513 от 02.07.2013г. "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";		
- Приказ Минтруда России № 597н от 07.09.2015г. "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";		
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 769н от 05.12.2018г. "Об утверждении профессионального стандарта "Няня"(работник по присмотру и уходу за детьми)		
Учебный план носит модульный характер. Каждый профессиональный модуль - соответствующая профессиональная подготовка по рабочей профессии с присвоением соответствующей квалификации. Присваиваемые квалификации: кондитер, помощник воспитателя.		
Учебный план рассчитан и разработан на 1 год и 10 месяцев. В первый год обучения слушатели осваивают профессию:кондитеор, во второй год обучения-помощник воспитателя. Учебная неделя составляет 36 часов - 6 рабочих дней. Зимние каникулы составляют две учебных недели, летние - 9 недель. Промежуточная аттестация предусмотрена в каждом модуле, проводится в виде экзамена по МДК и учебным дисциплинам, в виде дифференцированных зачетов по учебным и производственным практикам, а также в виде зачетов и контрольных работ. В первый и второй годы обучения промежуточная аттестация составляет - 1/2 неделя. Итоговая аттестация - 1/2 недели в учебном году.		
В каждом модуле предусмотрены учебные и производственные практики. По завершении модуля проводится квалификационный экзамен, который проводится за счет времени, отведенного на итоговую аттестацию, проведение которого может быть организовано в ОУ или на предприятии.		
В общепрофессиональный цикл входят дисциплины адаптационного и профессионального цикла. Дисциплина "Физическая культура" входит в цикл базовых дисциплин является обязательной для всех квалификаций, предусмотренных в учебном плане и проводится из расчета 2 часа в неделю. Дисциплина "Основы жизнедеятельности" также является обязательной для всех квалификаций. В нее включены вопросы общего характера и специальные, в соответствии с получаемой профессией.		
План построен с учетом обязательной учебной нагрузки 80% и 20% вариативной - 522 часа. В ОП.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации - 12 часов; ОП.08 Основы предпринимательской деятельности - 68 часов; ОП.15 Правовое обеспечения профессиональной деятельности - 16 часов; ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 212 часов; ПМ.02 Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребенка, физическое развитие и общения детей - 214 часа;		
Согласовано		

