

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

директор колледжа

Преис Галина Владимировна



05.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

13249.11583.

код

Кухонный рабочий. Вышивальщица.

наименование профессии

коррекционных школ (классов)

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Кухонный рабочий - 2 разряд. Вышивальщица - 3 разряд.

форма обучения

Очная

Срок получения образования по АОППО

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Распределение по курсам и семестрам																			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Курс 1																Курс 2							
								Обязательная				Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4							
								в том числе				17 нед				9 (14) нед				17 нед				18 (14) нед							
								Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Максим.	Обязательная	в том числе			Максим.	Обязательная	в том числе			Максим.	Обязательная	в том числе			Максим.	Обязательная	в том числе		
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	10	15	17	18	19	27	30	31	32	33	41	44	45	46	47	55	58	59	60	61	69	72	73	74	75
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											30	30				30	30				30	30				30	30			
15	ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	7	11	2	12	2338	2338	484	924		510	510	140	190		659	659	146	258		510	510	110	280		659	659	88	196	
17	ОПЦ Общепрофессиональный цикл	1	7	4	2	12	963	963	346	617		267	267	110	157		254	254	96	158		296	296	92	204		146	146	48	98	
18	ОП.01 Психология личности и профессиональное самоопределение		4			1-3	84	84	38	46		14	14	8	6		30	30	12	18		16	16	8	8		24	24	10	14	
19	ОП.02 Основы трудового законодательства		14				44	44	22	22		22	22	10	12							22	22	12	10						
20	ОП.03 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации					13	60	60	34	26		30	30	20	10							30	30	14	16						
21	ОП.04 Товароведение			1			39	39	12	27		39	39	12	27																
22	ОП.05 Коммуникативный практикум			24		13	78	78	30	48		16	16	8	8		30	30	10	20		16	16	6	10		16	16	6	10	
23	ОП.06 Безопасность жизнедеятельности		24			13	78	78	36	42		14	14	6	8		24	24	12	12		16	16	6	10		24	24	12	12	
24	ОП.07 Техническое оснащение и организация рабочего места				13		40	40	20	20		20	20	12	8							20	20	8	12						
25	ОП.08 Экономика отрасли и предприятия					24	72	72	36	36							36	36	18	18							36	36	18	18	
26	ОП.09 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2		1	82	82	40	42		32	32	16	16		50	50	24	26											
27	ОП.10 Охрана труда и окружающей среды		13				94	94	42	52		34	34	16	18		38	38	18	20		22	22	8	14						
	ОП.11 Материаловедение			3			40	40	18	22												40	40	18	22						
29	ОП.12 Специальный рисунок			3			68	68	10	58												68	68	10	58						
31	ОП.13 Физическая культура		1-4				184	184	8	176		46	46	2	44		46	46	2	44		46	46	2	44		46	46	2	44	
34	ПЦ Профессиональный цикл	2		7			445	445	138	307		63	63	30	33		150	150	50	100		94	94	18	76		138	138	40	98	
36	ПМ.01 Выполнение подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичной обработки сырья	2		4			213	213	80	133		63	63	30	33		150	150	50	100											
38	МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений и подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов	1					63	63	30	33		63	63	30	33																
39	МДК.01.02 Технология обработки и подготовки зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, овощей, грибов и плодов	2					150	150	50	100							150	150	50	100											
41	Практическая подготовка																														
42	УП.01.01 Учебная практика			1		час	90	90	нед	3	час	90	нед	3								час	нед				час	нед			
	УП.01.02 Учебная практика			2		час	120	120	нед	4							час	120	нед	4											
45	ПП.01.01 Производственная практика			12		час	210	210	нед	7	час	90	нед	3			час	120	нед	4		час		нед			час		нед		

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Материаловедения
	3	Основ трудового законодательства
	4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	5	Основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	6	Технологии художественной вышивки
	7	Социально-психологической адаптации
		Лаборатории:
	1	Технического оснащения и организации рабочего места
		Мастерские:
	1	Швейные и и вышивальные работы
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	Актовый зал
	3	Спортивный зал

Пояснения		
<p>Основу для составления учебного плана по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации составляют: Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации"; Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"; Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся"); Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями); Профессиональный стандарт 29.01.09 Вышивальщица/ЕТКС ; Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г.№610н; Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. № ДГ -1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденными Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн.</p>		
<p>Учебный план носит модульный характер. Каждый профессиональный модуль - соответствующая профессиональная подготовка по рабочей профессии с присвоением соответствующей квалификации. Присваиваемые квалификации: Кухонный рабочий - 2 разряд. Вышивальщица - 3 разряд.</p>		
<p>Учебный план разработан для обучающихся с ОВЗ и рассчитан на 1 год 10 месяцев. График учебного процесса предусматривает начало учебного года 1 сентября и окончание 30 июня. На освоение программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации отводится 2338 чаов. В первый год обучения слушатели осваивают профессию – Кухонный рабочий (1169 часов); во второй год обучения - Вышивальщица (1169 часов). Учебная неделя составляет 30 часов - 5 рабочих дней. Зимние каникулы составляют две учебных недели, летние - 9 учебных недель.</p>		
<p>В каждом модуле предусмотрены учебные и производственные практики - 870 часов: УП.01.01 - 90 часов, УП.01.02 - 120 часов, ПП.01.01. - 210 часов, УП.02.01 - 120 часов, УП. 02.02 - 120 часов, ПП.02.01 - 210 часов . По завершении модуля проводится квалификационный экзамен, который проводится за счет времени, отведенного на итоговую аттестацию, проведение которого может быть организовано в колледже или на предприятии.</p>		
<p>В общепрофессиональный цикл входят дисциплины адаптационного, экономического и правового характера, а также специальные дисциплины, соответствующие профилю получаемой профессии. Дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура" являются обязательными для всех квалификаций.</p>		
<p>Промежуточная аттестация предусмотрена в каждом модуле, проводится в виде экзаменов 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 неделю. Итоговая аттестация - 0,5 недели в учебном году.</p>		
Согласовано		
Руководитель учебно-методического отдела		Петрушенко Ю.В.
Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам		Макарова И.Г.
Заведующий отделением по укрупненной группе специальностей		Швагдина А.А.
Председатель методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей		Федосенко И.П.