

Методическим советом  
Протокол 5 от 12.03.2024



Утверждаю

директор колледжа  
Кибаров Евгений Юрьевич

17.04.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

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

наименование образовательного учреждения (организации)

программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

12901      Контролер-кассир. Кондитер

код

наименование профессии

на базе      основного общего образования (без получения среднего общего образования)

квалификации:      контролер-кассир - 3 разряд  
                                 кондитер - 3 разряд

форма обучения      Очная      нормативный срок освоения ОППО      1 г 10 м      год начала подготовки по УП      2024

## 1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь			Декабрь				Январь		Февраль			Март		Апрель		Май			Июнь			Июль			Август																				
	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
<b>I</b>																	К	К											У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
<b>II</b>																	У	У	К	К										У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

### Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ИА	Каникулы	Всего	Обучающихся	Групп	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение					
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
<b>I</b>	24	16	8	3	1	2	4		4		8			8	2	11	52	
<b>II</b>	22	14	8	3	1	2	6	2	4		8			8	2	2	43	
<b>Всего</b>	<b>46</b>			<b>6</b>			<b>10</b>				<b>16</b>			<b>4</b>	<b>13</b>	95		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.												Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Курс 1												Курс 2																				
								Обязательная						Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4														
								в том числе						16 нед				8 нед				14 нед				8 нед														
								Всего	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия											
15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	32	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46													
1	2	3	4	5	9	11	13	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	32	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46	90	91	92		
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														54	36					54	36									54	36									
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																							
ОДБ	Базовые дисциплины																																							
ОДП	Профильные дисциплины																																							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	3	27		1656		1656	688	968		576		576	256	320		288		288	110	178		504		504	216	288		288		288	106	182		1656	144			
ОП	Общепрофессиональный цикл			27		1320		1320	530	790		576		576	256	320		188		188	70	118		432		432	180	252		124		124	24	100		1320				
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации			13		80		80	40	40		40		40	20	20								40		40	20	20								80				
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности			13		82		82	32	50		50		50	20	30								32		32	12	20								82				
ОП.03	Общая физическая подготовка			14		200		200	8	192		40		40	2	38		40		40	2	38		60		60	2	58		60		60	2	58		200				
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды			13		78		78	38	40		38		38	18	20								40		40	20	20								78				
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия			13		60		60	28	32		30		30	16	14								30		30	14	16								60				
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики			2		56		56	28	28				56				56		56	28	28														56				
ОП.07	Русский язык и культура речи			2		42		42	20	22				42				42		42	20	22														42				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			3		32		32	16	16														32		32	16	16									32			
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда			3		48		48	22	26														48		48	22	26									48			
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий			4		32		32	16	16																			32		32	16	16				32			
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2		50		50	20	30				50				50		50	20	30															50			
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность			1		54		54	26	28		54		54	28	26																					54			
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле			1		40		40	20	20		40		40	20	20																						40		
ОП.14	Организация и технология розничной торговли			1		60		60	30	30		60		60	30	30																						60		
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров			1		90		90	40	50		90		90	44	46																						90		
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров			1		80		80	40	40		80		80	40	40																						80		
ОП.17	Торговое оборудование			1		54		54	26	28		54		54	26	28																						54		
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов			3		40		40	20	20														40		40	20	20											40	
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена			3		36		36	18	18														36		36	18	18											36	
ОП.20	Основы калькуляции и учета			3		32		32	16	16														32		32	16	16											32	
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		42		42	20	22														42		42	20	22											42	
ОП.22	Арт-дизайн (Рисование и лепка)			4		32		32	6	26																			32		32	6	26					32		
П	Профессиональный цикл	3	3			1272		1272	158	1114								532		532	40	492		144		144	36	108		596		596	82	514			1272			
ПМ	Профессиональные модули	3	3			1272		1272	158	1114								532		532	40	492		144		144	36	108		596		596	82	514			1272			

ПМ.01	Работа на контрольно-кассовой технике	2	2				100		100	40	60						100		100	40	60																	532				
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	2					100		100	40	60						100		100	40	60																	100				
	Практическая подготовка																																									
УП.01.01	Учебная практика		2					час	144	нед	4		час		нед		час		144	нед	4		час		нед			час		нед									144			
ПП.01.01	Производственная практика		2					час	288	нед	8		час		нед		час		288	нед	8		час		нед			час		нед									288			
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный		1																																							
ПМ.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	1	1				236		236	118	118																76		72	36	36		170		164	82	82			740		
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер	4					236		236	118	118																72		72	36	36		164		164	82	82			236		
	Практическая подготовка																																									
УП.02.01	Учебная практика		4					час	216	нед	6		час		нед		час		216	нед	6		час		нед		час	72	нед	2		час		144	нед	4				216		
ПП.02.01	Производственная практика		4					час	288	нед	8		час		нед		час		288	нед	8		час		нед		час		нед			час		288	нед	8				288		
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный																																									
	Учебная и производственная практики							час	936	нед	26		час		нед		час		432	нед	12		час		нед		час	72	нед	2		час		432	нед	12						
	Учебная практика (Производственное обучение)							час	360	нед	10		час		нед		час		144	нед	4		час		нед		час	72	нед	2		час		144	нед	4						
	Концентрированная							час	360	нед	10		час		нед		час		144	нед	4		час		нед		час	72	нед	2		час		144	нед	4						
	Рассредоточенная							час		нед			час		нед		час			нед			час		нед		час		нед			час			нед							
	Производственная практика							час	576	нед	16		час		нед		час		288	нед	8		час		нед		час		нед		час		288	нед	8							
	Концентрированная							час	576	нед	16		час		нед		час		288	нед	8		час		нед		час		нед		час		288	нед	8							
	Рассредоточенная							час		нед			час		нед		час			нед			час		нед		час		нед		час			нед								
	Итоговая аттестация									нед	4				нед					нед	2				нед									нед	2							
	Защита выпускной квалификационной работы									нед					нед					нед					нед																	
	Итоговая аттестация									нед	4				нед					нед	2	72			нед									нед	2	72						
	в т.ч. в период обучения по циклам																																									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								200										50								50															
	в т.ч. в период обучения по циклам																																									
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>27</b>			<b>2736</b>		<b>2592</b>	<b>688</b>	<b>1904</b>		<b>616</b>	<b>40</b>	<b>576</b>	<b>256</b>	<b>320</b>		<b>752</b>	<b>32</b>	<b>288</b>	<b>110</b>	<b>178</b>		<b>628</b>	<b>52</b>	<b>504</b>	<b>216</b>	<b>288</b>		<b>740</b>	<b>20</b>	<b>288</b>	<b>106</b>	<b>182</b>			<b>2592</b>	<b>144</b>			
	<b>ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>27</b>			<b>2736</b>		<b>2592</b>	<b>688</b>	<b>1904</b>		<b>616</b>	<b>40</b>	<b>576</b>	<b>256</b>	<b>320</b>		<b>752</b>	<b>32</b>	<b>288</b>	<b>110</b>	<b>178</b>		<b>628</b>	<b>52</b>	<b>504</b>	<b>216</b>	<b>288</b>		<b>740</b>	<b>20</b>	<b>288</b>	<b>106</b>	<b>182</b>			<b>2592</b>	<b>144</b>			
	Экзаменов (без учета физ. культуры)														<b>1</b>																								<b>1</b>			
	Зачётов (без учета физ. культуры)																																						<b>1</b>			
	Дифференцированных зачётов (без учета физ. культуры)														<b>11</b>																							<b>3</b>				

Индекс	Содержание
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды

ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия

ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.03	Общая физическая подготовка
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики
ОП.07	Русский язык и культура речи
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ПК.3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле
ОП.14	Организация и технология розничной торговли
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров
ОП.17	Торговое оборудование
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК.3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле
ОП.14	Организация и технология розничной торговли
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров

ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров
ОП.17	Торговое оборудование
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК.3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле
ОП.14	Организация и технология розничной торговли
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров
ОП.17	Торговое оборудование
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК.3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле
ОП.14	Организация и технология розничной торговли
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров
ОП.17	Торговое оборудование
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

ПК.3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле
ОП.14	Организация и технология розничной торговли
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров
ОП.17	Торговое оборудование
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК.2.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.20	Основы калькуляции и учета
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.22	Рисование и лепка
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий

ОП.18	Товароведение пищевых продуктов
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.20	Основы калькуляции и учета
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.22	Рисование и лепка
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК.2.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.20	Основы калькуляции и учета
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.22	Рисование и лепка
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК.2.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.20	Основы калькуляции и учета
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.22	Рисование и лепка

МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК.2.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена
ОП.20	Основы калькуляции и учета
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.22	Рисование и лепка
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
ОДБ.01	Физическая культура												
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК.01.</b>	<b>ОК.02.</b>	<b>ОК.03.</b>	<b>ОК.04.</b>	<b>ОК.05.</b>	<b>ОК.06.</b>	<b>ОК.07.</b>	<b>ОК.08.</b>	<b>ОК.09.</b>	<b>ОК.10.</b>	<b>ОК.11.</b>	<b>ПК.3.1.</b>
		<b>ПК.3.2.</b>	<b>ПК.3.3.</b>	<b>ПК.3.4.</b>	<b>ПК.3.5.</b>	<b>ПК.2.1.</b>	<b>ПК.2.2.</b>	<b>ПК.2.3.</b>	<b>ПК.2.4.</b>	<b>ПК.2.5.</b>			
ОП.01	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.03	Общая физическая подготовка	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.04	Охрана труда и окружающей среды	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	ПК.3.1.
		ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.			
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	ПК.3.1.
		ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.			
ОП.06	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.07	Русский язык и культура речи	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК.01.	ОК.02.	ОК.03.	ОК.04.	ОК.05.	ОК.06.	ОК.07.	ОК.08.	ОК.09.	ОК.10.	ОК.11.	
ОП.12	Торговые вычисления, учет и отчетность	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ОП.13	Санитария и гигиена в торговле	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ОП.14	Организация и технология розничной торговли	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ОП.16	Товароведение непродовольственных товаров	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ОП.17	Торговое оборудование	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ОП.18	Товароведение пищевых продуктов	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
ОП.19	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
ОП.20	Основы калькуляции и учета	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
ОП.21	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
ОП.22	Рисование и лепка	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Работа на контрольно-кассовой технике</b>	<b>ПК.3.1.</b>	<b>ПК.3.2.</b>	<b>ПК.3.3.</b>	<b>ПК.3.4.</b>	<b>ПК.3.5.</b>							
МДК.01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
УП.01.01	Учебная практика	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
ПП.01.01	Производственная практика	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							



	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	русского языка;
	2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технологии кондитерского производства;
	5	технического оснащения и организации рабочего места;
	6	организации и технологии розничной торговли;
	7	учебный магазин;
	8	учебный кондитерский цех.
	9	спортивный зал
	10	тренажерный зал
	11	открытый стадион



	<b>Пояснения</b>
	<p>1. Настоящий учебный план профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказом Минпросвещения России от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 года "О практической подготовке обучающихся" (вместе "О практической подготовкой подготовки обучающихся"), приказом Минобрнауки России № 597н от 07 сентября 2013 года "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение", приказа Минтруда России № 597н от 07 сентября 2015 года "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер", приказа Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 13 апреля 2017 г. № 148н «Об утверждении профессионального стандарта «Контролер-распорядитель», методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Минобрнауки РФ 22 января 2015 № ДЛ-1/056м).</p>
	<p>2. График учебного процесса предусматривает: начало учебного года 1 сентября и окончание 30 июня. Общая продолжительность каникул на весь период обучения составляет 13 недель, в том числе 4 недели в зимний период.</p>
	<p>3. Суммарный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы: во взаимодействии и без взаимодействия с педагогом.</p>
	<p>4. Продолжительность рабочей недели - шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.</p>
	<p>5. Оценка качества освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации Контролер-кассир. 12901 Кондитер включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>8. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности;</li> <li>- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ul>

	9. Первый курс обучения 1368 часов, из них на изучение профессиональных дисциплин - 820 часов и на изучение профессионального модуля - 548 часов, присваивается квалификация "Контролер-кассир 3 разряда". Второй курс обучения 1368 часов, из них на изучение профессиональных дисциплин - 618 часов, на изучение профессионального модуля - 750 часов., присваивается квалификация "Кондитер 3 разряда".	
	10. 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.	
	11. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.	
	<b>Согласовано</b>	
	Заместитель директора учебно-производственной работе	Петрушенко Ю.В.
	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам	Макарова И.Г.
	Заведующий отделением	Шабанова С.Н.
	Председатель цикловой методической комиссии	Усольцева Г.Н.

Код	Наименование ЦМК
1	ЦМК Омутинского отделения