

Департамент образования и науки Тюменской области

методическим советом
Протокол № 5 от 12.03.2024

Утверждаю
Директор колледжа
Кибаров Евгений Юрьевич



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

12901, _____

код

Кондитер. Помощник воспитателя.

наименование профессии

основного общего образования (без получения среднего общего образования)

На базе

квалификация:

Кондитер. Помощник воспитателя.

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от _____

№ _____

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 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			
I																А	К	К																				А	У	У	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																А	К	К																			А	У	У	У	У	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"	<input type="checkbox"/>	У	Учебная практика	<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>	А	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	П	Производственная практика	<input type="checkbox"/>	Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	К	Каникулы	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика							
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	32 1/2	1098	16 1/2	618	16	480	1	1/2	1/2	3		3	4		4	1/2	2	43		
II	30 1/2	1026	16 1/2	602	14	424	1	1/2	1/2	4		4	5		5	1/2	20	61		
Всего	63	2124	33	1220	30	904	2	1	1	7		7	9		9	1	22	104		

93	в т.ч. в период обучения по циклам																																																		
95	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	8	11	15			4	2124	2124	906	828	390	618	618	298	248	72	480	480	200	182	98	602	602	228	230	144	424	424	180	168	76	1662	462																	
97	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	8	11	15			4	2124	2124	906	828	390	618	618	298	248	72	480	480	200	182	98	602	602	228	230	144	424	424	180	168	76	1662	462																	
99	Экзамены (без учета физ. культуры)																	2											2																						
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																	4											3											3											1
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	3											5											1											6
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																		
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																		
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																		

№	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[2] МДК.01.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
				[2] МДК.01.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.02.01 Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
				[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
3				

Индекс	Содержание
--------	------------

	№	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
		Лаборатории:
	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.		
График учебного процесса предусматривает начало учебного года 1 сентября и окончание 1 июня. Учебный план рассчитан и разработан на 1 год и 10 месяцев. В первый год обучения слушатели осваивают профессию - кондитер, во второй год обучения - помощник воспитателя. Учебная неделя составляет 36 часов - 6 рабочих дней. Зимние каникулы составляют две учебных недели, летние - 9 недель.		
Суммарный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы: во взаимодействии и без взаимодействия с педагогом.		
Продолжительность рабочей недели - шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.		
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 образовательном учреждении или на предприятии.		
В общепрофессиональный цикл входят дисциплины адаптационного и профессионального цикла. Дисциплина "Физическая культура" 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 - часов; ОП.15 Правовое обеспечения профессиональной деятельности - 16 часов; ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 194 часов; ПМ.02 Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребенка, физическое развитие и общения детей - 220 часа		
Согласовано		
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Петрушенко Ю.В.
Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам		Макарова И.Г.
Заведующий отделением по укрупненной группе специальностей		Скарденнова М.В.
Председатель МК мастеров производственного обучения и преподавателей		Федосенко И.П.

Код	Наименование ЦК
-----	-----------------