Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю директор колледжа Прейс Галина Владимировна 05.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации) по профессии среднего профессионального образования Кухонный рабочий. Вышивальщица. 13249.11583. код 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 2023 год начала подготовки по УП

1 Календарный учебный график

		Ce	ентя	ябрь	,		Ок	тябр			Но	ябрь	ь		Į	lека	брь			Ян	вар	ь	8	Фе	врал	٦ь	$\overline{\Box}$		Мар	T	Τ,	\Box	Апре	ель	Ī		М	ай			Ик	ЭНЬ			V	1юль	,			Авгу	/СТ	
Кур	C -	'. L	71	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	7Ι	13 - 19	ا پو	ᄓᅺ		10 - 16	1	1	٠	71		∞.	ŧΙ	7Ι	.	19 - 25	в - 1 фе	2 - 8	71	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	· · · I	16 - 22	ם ה	30 Map - 5 anp	1 '	1 1	1 ♀	4 - 10	ı '	٠.	25 - 31	' '	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	7Ι	- 1	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	• I	17 - 23	
		ı	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 2	28 2	29 3	30 3	31 3	2 33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50 !	51 5	2
I												у	У	У	П	П	П	Α	К	К															у	У	у	У	П	П	П	П	АИ	*	*	*	*	*	*	*	*	*
11											у	у	У	У			-		К	К					У	У	у	у							У	У	У	У	<u>А</u>	П	П	П	П	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Об	зна	че	ни	я:		[Обу	/чені	ие г	10 ЦІ	икла	M												У	Уч	ебна	эя пр	оакт	ика																						
						[Α	Пр	омех	кут	очна	я ат	тес	таци	1Я										П	Пр	ОИЗЕ	водс	твен	ная	пра	ктик	а										И	И	того	вая	аттє	еста	ция			
	К Каникулы																												*	Н	едел	ія от	сут	ству	ет																	

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА	
Курс		Обучение по циклам		Промеж	уточная атт	естация	Учебна (Произв обу			Произв пр	одствен актика	ная	Прове- дение	Каникулы
"	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	24	1	1/2	1/2	7	3	4	7	3	4	1/2	11
II	40	17	24	1	1/2	1/2	12	4	8	4		4	1/2	2
Всего	80	34	48	2	1	1	19	7	12	11	3	8	1	13

				Формы	проме	жуточно	рй		Учебн										Р	аспре	делени	е по н	курсам і	и семес	страм						
				a	ттеста	ДИИ			обуча	ЮЩИХ	ся, ч.						Курс	c 1									Кур	oc 2			
						<u>a</u>			(Обязат	ельная	1			иестр :	1				честр				Cer	местр	3				естр	
		Наименование циклов, разделов,	_		зачеты	работы		Б		В 1	ом чис	сле		1	7 нед				9 (14) не	ед			17	7 нед				18 (14) н	ед
	Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	GHE	l e	зач		яe	Максимальная		ž	ᄄ	КИ		ая	ВТ	ом чис	ле		ВВ	ВТ	гом чис	сле		ая	В 1	гом чи	сле		ая	В 1	ом числе
		практик	Экзамень	Зачеты	Диффер.	Контрольные	Другие	MZ MZ	Всего	g,	занятия	занятия	Ž.	H475		RN		Ž.	H915		Б.		Z.	45	Ţ	КИ.	-	Z	- H	,	КИ.
			Ψ	m	фф	od.	7	lakc		Ž,		. 33	Максим.	зате	јекции уроки	풀	Лаб. занятия	Максим	зате	Лекции уроки	занят	Лаб. занятия	Максим	зате	Лекции, уроки	. занятия	Лаб. занятия	Макси	зате	ЦИИ ЭКИ	занят Лаб. знятия
					₫	(OH)		~		Лекции,	Пр.	Лаб.	Σ	Обязателы	Лекции уроки	Пр. занятия	를 표	Σ	Обязательн	F y). 33	33 H	Σ	Обязатель	F N	7p. 3₹	Зан	Σ	Обязателы	Лекци урокі	Пр. занятия Лаб. занятия
-		-		<u> </u>	_			- 10			40										.d □										
	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 с	_										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		13				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	7	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
15		Выполнение подготовки производственного																													
36	ПМ.01	инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичной обработки сырья	2		4			213	213	80	133		63	63	30	33		150	150	50	100										
٧/		Технология уборки производственных															一														
38	МДК.01.01	помещений и подготовки производственного	1					63	63	30	33		63	63	30	33															
30	ндк.от.от	инвентаря, кухонной, столовой посуды и	1					03	03	30	33		03	03	30	33															
-		приборов Технология обработки и подготовки зерновых														\dashv	\dashv														
20	MEIC 04 62	продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов,	_					450	450		400							450	450		400										
39	МДК.01.02	сельскохозяйственной птицы, овощей, грибов и	2					150	150	50	100							150	150	50	100										
		плодов																													
41		Практическая подготовка																													
42		Учебная практика			1		час	90	90	нед		3	час	90	нед	3							час		нед			час		нед	
44	УП.01.02	Учебная практика			2		час	120	120	нед	4	1						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	
48	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																										
51	ПМ.02	Выполнение вышивки	1		3			232	232	58	174										94	94	18	76		138	138	40	98
53	МДК.02.01	Технология художественной ручной вышивки	4					160	160	28	132										94	94	18	76		66	66	10	56
54	МДК.02.02	Технология вышивки на специальном оборудовании	4					72	72	30	42															72	72	30	42
56		Практическая подготовка																											
57	УП.02.01	Художественная ручная вышивка			4		час	240	240	нед	8	час		нед		час		нед			час	120	нед	4		час	120	нед	4
58	УП.02.02	Вышивка на специальном оборудовании			4		час	120	120	нед	4	час		нед		час		нед			час		нед			час	120	нед	4
61	ПП.02.01	Производственная практика			4		час	120	120	нед	4	час		нед		час		нед			час		нед			час	120	нед	4
64	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4																										
69		Практическая подготовка					час	900	900	нед	30	час	180	нед	6	час	240	нед	8	3	час	120	нед	4	1	час	360	нед	12
71		Учебная практика					час	570	570	нед	19	час	90	нед	3	час	120	нед	4	1	час	120	нед	4	1	час	240	нед	8
72		Концентрированная					час	570	570	нед	19	час	90	нед	3	час	120	нед	4	1	час	120	нед	4	1	час	240	нед	8
73		Рассредоточенная					час			нед		час		нед		час		нед			час		нед			час		нед	
75		Производственная практика					час	330	330	нед	11	час	90	нед	3	час	120	нед	4	ļ	час		нед			час	120	нед	4
76		Концентрированная					час	330	330	нед	11	час	90	нед	3	час	120	нед	4	ŀ	час		нед			час	120	нед	4
77		Рассредоточенная					час			нед		час		нед		час		нед			час		нед			час		нед	
79		Итоговая аттестация					час	30	30	нед	1	час		нед		час	15	нед		1/2	час		нед			час	15	нед	1/2
80		Защита практической квалификационной работы					час	30	30	нед	1	час		нед		час	15	нед		1/2	час		нед			час	15	нед	1/2
87 T		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В														I													
88		АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	4	7	11	2	12	2338	2338	620	888	510	510	140	190	659	659	146	258		510	510	110	280		659	659	128	194
90		Экзамены (без учета физ. культуры)												1				1										1	
91		Зачеты (без учета физ. культуры)												2				1					1					3	
92		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												3				4					2					4	
95		Контрольные работы (без учета физ. культуры)										1									1								

Nō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.02.01 Технология художественной ручной вышивки [4] МДК.02.02 Технология вышивки на специальном оборудовании
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.02.01 Художественная ручная вышивка [4] УП.02.02 Вышивка на специальном оборудовании

ОДБ	Базовые дисциплины						
одп	Профильные дисциплины						
поо	Предлагаемые ОО						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл						
ОП.13	Психология личности и профессиональное самоопределение						
ОП.01	Основы трудового законодательства						
ОП.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации						
ОП.04	Материаловедение						
ОП.08	Коммуникативный практикум						
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности						
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочего места						
ОП.03	Экономика отрасли и предприятия						
ОП.06	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве						
ОП.10	Охрана труда и окружающей среды						
ОП.10	Основы дизайна, композиции и цветоведения						
ОП.11	Специальный рисунок						
ОП.12	Основы конструирования и моделирования одежды						
ОП.14	Физическая культура						
пц	Профессиональный цикл						
ПМ.01	Выполнение подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, первичной обработки сырья						
мдк.01.01	Технология уборки производственных помещений и подготовки производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов						
МДК.01.02	Технология обработки и подготовки зерновых продуктов, яиц, рыбы, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, овощей, грибов и плодов						
УП.01.01	Учебная практика						
ПП.01.01	Производственная практика						
ПМ.02	Выполнение вышивки						
МДК.02.01	Технология художественной ручной вышивки						
МДК.02.02	Технология вышивки на специальном оборудовании						
УП.02.01	Художественная ручная вышивка						
УП.02.02	Вышивка на специальном оборудовании						
ПП.02.01	Производственная практика						
	Государственная итоговая аттестация						
	Защита практической квалификационной работы						

Nō	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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Согласовано

COLVINGODATIO	
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.

Код Наименование ЦК