



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Голышмановский агропедагогический 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 ОПО 1 г 10 м год начала подготовки по УП 2025

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь					23 окт - 2 ноя	Октябрь			29 дек - 4 янв	Ноябрь			26 янв - 1 фев	Январь			23 фев - 1 мар	Февраль			30 мар - 5 апр	Март			27 апр - 3 май	Апрель			29 июн - 5 июл	Май			Июнь			27 июл - 2 авг	Июль			Август											
	1 - 2	4 - 9	11 - 16	18 - 23	25 - 30		2 - 7	9 - 14	16 - 21		3 - 9	10 - 16	17 - 23		24 - 30	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	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																		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
II																У	У	К	К										У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

А

Промежуточная аттестация

К

Каникулы

У

Учебная практика

П

Производственная практика

Г

Итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

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

[illegible]

ОДБ	Базовые дисциплины												
ОДБ.01	Физическая культура												
ОДП	Профильные дисциплины												
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК.01. ПК.3.2.	ОК.02. ПК.3.3.	ОК.03. ПК.3.4.	ОК.04. ПК.3.5.	ОК.05. ПК.2.1.	ОК.06. ПК.2.2.	ОК.07. ПК.2.3.	ОК.08. ПК.2.4.	ОК.09. ПК.2.5.	ОК.10.	ОК.11.	ПК.3.1.
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. ПК.3.2.	ОК.02. ПК.3.3.	ОК.03. ПК.3.4.	ОК.04. ПК.3.5.	ОК.05. ПК.2.1.	ОК.06. ПК.2.2.	ОК.07. ПК.2.3.	ОК.08. ПК.2.4.	ОК.09. ПК.2.5.	ОК.10.	ОК.11.	ПК.3.1.
ОП.05	Экономика отрасли и предприятия	ОК.01. ПК.3.2.	ОК.02. ПК.3.3.	ОК.03. ПК.3.4.	ОК.04. ПК.3.5.	ОК.05. ПК.2.1.	ОК.06. ПК.2.2.	ОК.07. ПК.2.3.	ОК.08. ПК.2.4.	ОК.09. ПК.2.5.	ОК.10.	ОК.11.	ПК.3.1.
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.							
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Работа на контрольно-кассовой технике	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.							
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.							
ПМ.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
МДК.02.01	Выполнение работ по профессии Кондитер	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							
УП.02.01	Учебная практика	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.							

	№	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

	Пояснения	
	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 практикочной подготовке 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 Приказ 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).	
	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.	
	3. Суммарный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы: во взаимодействии и без взаимодействия с педагогом.	
	4. Продолжительность рабочей недели - шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.	
	5. Оценка качества освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации Контролер-кассир. 12901 Кондитер включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.	
	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.	
	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.	
	8. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: - организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности; приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
	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 часорв, из них на изучение професситональных 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.	
	Согласовано	
	Руководитель учебно-методического отдела	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