

Департамент образования и науки Тюменской области

методическим советом
Протокол № 7 от 05.03.2025



Утверждаю

Директор колледжа
Кибаров Евгений Юрьевич

30.04.2025

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

12901.16844

код

Кондитер. Помощник воспитателя.

наименование профессии

основного общего образования (без получения среднего общего образования)

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Кондитер. Помощник воспитателя.

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от

№

Виды деятельности
Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
Осуществлять деятельность по уходу за детьми раннего возраста в соответствии с режимом дня

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май			Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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		23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	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		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

Обозначения:

Обучение по циклам

AПромежуточная аттестация

ККаникулы

УУчебная практика

ППроизводственная практика

Государственная итоговая аттестация

*Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем											
	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.	нед.			
I	29 1/2	14 1/2	15	1	1/2	1/2	5	2	3	5		5	1/2	11	52		
II	31 1/2	16 1/2	15	1	1/2	1/2	4		4	4		4	1/2	11	52		
Всего	61	31	30	2	1	1	9	2	7	9		9	1	22	104		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

3	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
4					

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применять актуальные методы работы
АД.01	Введение в основы финансовых отношений
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.01	Основы трудового законодательства
ОП.02	Экономика отрасли и предприятия
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.07	Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.08	Основы калькуляции и учета
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 02.	Осуществлять поиск анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональных задач
ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, повышать квалификацию
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.03	Основы предпринимательской деятельности
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ОП.11	Продуктивные виды деятельности

ОП.12	Основы рисования и лепки
ОП.14	Психолого-педагогическое воспитание дошкольника
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами и руководством
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.14	Психолого-педагогическое воспитание дошкольника
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Физическая культура
ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
ОП.11	Продуктивные виды деятельности
ОП.12	Основы рисования и лепки
ОП.14	Психолого-педагогическое воспитание дошкольника
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Физическая культура
ОП.07	Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов
ОП.13	Возрастная анатомия, физиология и гигиена
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
АД.01	Введение в основы финансовых отношений
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.02	Экономика отрасли и предприятия
ОП.08	Основы калькуляции и учета
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
АД.01	Введение в основы финансовых отношений

АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.01	Основы трудового законодательства
ОП.03	Основы предпринимательской деятельности
ОП.13	Возрастная анатомия, физиология и гигиена
ПК 01.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, сырьё к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
АД.01	Введение в основы финансовых отношений
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.01	Основы трудового законодательства
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 02.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов (кремов, глазурей, желе, конфи, муссов и т.д.)
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.01	Основы трудового законодательства
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПК 03.	Изготавливать тесто разнообразного ассортимента (бисквитное, песочное, слоёное, заварное, дрожжевое и др.)
ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
ОП.01	Основы трудового законодательства
ОП.11	Продуктивные виды деятельности
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика

	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 04.		Приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента (торты, пирожные, конфеты, шоколадные фигурки и т.п.)
	АД.02	Основы адаптации на рынке труда
	ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.11	Продуктивные виды деятельности
	МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 05.		Творчески оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом эстетических и маркетинговых требований
	АД.02	Основы адаптации на рынке труда
	ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.09	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий
	ОП.12	Основы рисования и лепки
	ОП.14	Психолого-педагогическое воспитание дошкольника
	МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 06.		Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдать нормы санитарии и безопасности
	АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.07	Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов
	ОП.13	Возрастная анатомия, физиология и гигиена
	МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 07.		Рассчитывать себестоимость продукции, вести учёт сырья и готовой продукции
	АД.01	Введение в основы финансовых отношений
	ОП.02	Экономика отрасли и предприятия
	ОП.03	Основы предпринимательской деятельности
	ОП.08	Основы калькуляции и учета
ПК 08.		Соблюдать правила охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии
	АД.01	Введение в основы финансовых отношений
	АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
	ОП.01	Основы трудового законодательства
	ОП.02	Экономика отрасли и предприятия
	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.06	Физическая культура
	ОП.07	Основы физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОК 01		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОДБ.04	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации
	МДК.02.01	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
	МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей
	МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
	УП.02.01	Учебная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
	ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ОК 02		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональных задач
	МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, родителями
ОП.01	Основы трудового законодательства
МДК.02.01	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
УП.02.01	Учебная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста
МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
УП.02.01	Учебная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
МДК.02.01	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ПК 2.1.	Осуществлять педагогическое наблюдение за состоянием здоровья каждого ребёнка, своевременно информировать медицинского работника об изменениях в его самочувствии
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей
УП.02.01	Учебная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей

ПК 2.2.	Планировать различные виды деятельности и общения детей в течение дня
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Теоретические и методические основы физического воспитания и развития детей дошкольного возраста
МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей
МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
УП.02.01	Учебная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПК 2.3.	Организовывать различные игры с детьми раннего и дошкольного возраста
АД.02	Основы адаптации на рынке труда
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей
УП.02.01	Учебная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПК 2.4.	Организовывать продуктивную деятельность дошкольников (рисование, лепка, аппликация, конструирование)
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.03	Психолого-педагогические основы организации общения детей дошкольного возраста
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей

ПК 2.5.	Проводить мероприятия по физическому воспитанию в процессе выполнения двигательного режима
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации различных видов деятельности детей
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей
ПК 2.6.	Эффективно взаимодействовать с родителями воспитанников
АД.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПП.02.01	Производственная практика. Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребёнка, физическое развитие и общение детей

[illegible]

[illegible]

	№	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
		Лабыоратории:
	1	Учебный кондитерский цех
		Залы:
	1	Спортивный зал
	2	Активный зал
	3	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	4	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия

Пояснения		
1.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).		
2.Учебный план носит модульный характер. Каждый профессиональный модуль - соответствующая профессиональная подготовка по рабочей профессии с присвоением соответствующей квалификации. Присваиваемые квалификации: кондитер, помощник воспитателя		
3.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.		
4.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.		
5.Продолжительность рабочей недели - шестидневная, учебные занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.		
6.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.		
7.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.		
8.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.		
9.План построен с учетом обязательной учебной нагрузки 80% и 20% вариативной - 462 часа. В ОП.01 Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации - 288 часов; Общепрофессиональный цикл - 772 часа, ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 674 часа; ПМ.02 Организация различных видов деятельности направленных на укрепление здоровья ребенка. физическое развитие и общения детей - 966 часов.		
Согласовано		
Заместитель директора по учебно-производственной работе		Петрушенко Ю.В.

	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам		Скареднова М.В.
	Заведующий отделением по укрупненной группе специальностей		Малышкина М.В.
	Председатель методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей		Федосенко И.П.

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