

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Агротехнологический колледж"

Директор ГАПОУ ТО

"Агротехнологический колледж"



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

Год начала подготовки: 2024 г.

программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

16675 Повар; 19861 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования

Квалификация: повар 2-3 разряд; электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования 2-3 разряд

1. График учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени

(в неделях)

Table with columns for months (September to August), weeks, and learning modules. It includes theoretical training, practical training (academic and production), internships, and holidays. Summary rows are provided for 1st and 2nd courses, and a total row.

Условные обозначения:

Теоретическое обучение

[Symbol]

Учебная практика

[Symbol]

Производственная практика

[Symbol]

Промежуточная аттестация

[Symbol]

Каникулы

[Symbol]

Неделя отсутствует

[Symbol]

Итоговая аттестация

[Symbol]

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы					Распределение по курсам и по теоретическому обучению			
		Экзаменов	Дем. экзаменов	Диф. зачётов	Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Всего	в том числе		1 курс		2 курс	
								Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
										12 нед.	7 нед.	12 нед.	9 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Объём образовательной программы по учебным циклам	2		19	2160	720	1440	584	856	432	252	432	324
ПП	Профессиональная подготовка	2	0	19	2160	720	1440	584	856	432	252	432	324
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			12	885	295	590	307	283	240	56	186	108
ОП.01	Основы трудового законодательства			1	48	16	32	26	6	32			
ОП.02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации			2	99	33	66	31	35	28	38		
ОП.03	Общая физическая подготовка			3	90	30	60		60	16	18	26	
ОП.04	Экономика отрасли и предприятия			4	96	32	64	36	28				64
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов			1	48	16	32	28	4	32			
ОП.06	Основы калькуляции и учета			1	48	16	32	22	10	32			
ОП.07	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1	48	16	32	20	12	32			
ОП.08	Организация производства и оборудование предприятий общественного питания			1	102	34	68	46	22	68			
ОП.09	Элементы технической механики			3	72	24	48	20	28			48	
ОП.10	Материаловедение			3	72	24	48	22	26			48	
ОП.11	Охрана труда			3	48	16	32	16	16			32	
ОП.12	Основы электротехники			3	48	16	32	16	16			32	
ОП.13	Основы механизации сельскохозяйственного производства			4	66	22	44	24	20				44
П. 00	Профессиональный цикл	2		7	1275	425	850	277	573	192	196	246	216
ПМ. 00	Профессиональные модули	2		7	1275	425	850	277	573	192	196	246	216
ПМ. 01	Овладение рабочей профессии 16675 Повар	2*			582	194	388	117	271	192	196	0	0
МДК. 01.01	Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд			2	288	96	192	55	137	192			
МДК.01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд			2	294	98	196	62	134		196		
УП. 01.01	Учебная практика			1			180			180			
УП. 01.02	Учебная практика			2			180				180		
ПП.01.01	Производственная практика						360				360		
ПМ.02	Освоение рабочей профессии 19861 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	4*			693	231	462	160	302	0	0	246	216
МДК. 02.01	Технологии монтажа, технического обслуживания и ремонта производственных силовых и осветительных электроустановок			4	369	123	246	82	164			246	
МДК.02.02	Технологии обслуживания и ремонта внутренних и наружных силовых и осветительных электроустановок			4	324	108	216	78	138				216
УП.03.01	Учебная практика			4			144					144	
УП. 03.02	Учебная практика			4			180					36	144

ПП. 03	Производственная практика					360						360
	Всего часов по учебным циклам					1440						
	Учебная практика					684						
	Производственная практика					756						
	Итоговая аттестация					72						
	Объём образовательной программы в академических часах					2952						
ВК. 00	Время каникулярное					13 нед						
Консультации: 4 ч. в год на одного обучающегося в группе.		Всего	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)					432	252	432	324	
			Экзаменов						1	1	1	
			Дифференцированных зачётов					6	4	4	6	

Пояснения
1. Учебный план разработан на основе статей 73, 74 федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказов Министерства образования и науки РФ: от 14 июля 2023 г. №534 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение ; от 24 августа 2022 г. №762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
2. График учебного процесса предусматривает: начало учебного года 1 сентября и окончание 1 июля; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, в т.ч. не менее 10 недель в учебном году, 2 недели в зимний период.
3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению основной программы профессионального обучения. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю, максимальный объем внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составляет 18 часов.
4. Учебные занятия организуются согласно графика учебного процесса по шестидневной учебной неделе.
5. Продолжительность учебного занятия 90 минут, с 5-ти минутным перерывом.
6. Практика является обязательной частью программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Аттестация по практике проводится в форме зачёта за счёт объёма времени, предусмотренного учебным планом для реализации практики. Учебным планом предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика . Распределение практик по профессиональным модулям и продолжительность в неделях представлены в графике учебного процесса и сводных данных по бюджету времени в неделях.
7. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию и квалификационный экзамен.
8. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, осуществляется в пределах рабочего времени обучающегося по соответствующей основной программе профессионального обучения.
9. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.
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.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	
	Кабинеты:
1	Охраны труда
2	Технической механики
3	Электроснабжения сельского хозяйства;
4	Технология кулинарного производства
	Лаборатории:
1	Материаловедения
2	Электротехники и электроники
	Мастерские:
1	Эксплуатации и ремонта электрооборудования и средств автоматизации;
2	Электромонтажная
3	Кулинарный учебный цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
	Залы:
1	Библиотека
2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Актовый зал