

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

Директор

Шлак Т.Е.



30.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Тюменский колледж производственных и социальных технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

16472

код

Пекарь

наименование профессии

12882

код

Комплектовщик товаров

наименование профессии

основного общего образования

на базе

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППО и СПА

квалификация:

Комплектовщик товаров 2 разряда, Пекарь 2 разряда

форма обучения

Очная

Срок обучения

1г 10м

год начала подготовки по УП

2021

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.		Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4										
											Обязательная			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе		
											Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия				Лаб. занятия	в том числе	Лекции, уроки				Пр. занятия	Лаб. занятия	в том числе						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)									30	30	110	190	390	390	150	240	300	300	160	140	300	300	150	150	1290								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2	25				6	1290	1290	570	720	300	300	110	190	390	390	150	240	300	300	160	140	300	300	150	150	1290					
ОП	Общепрофессиональный цикл		9				6	444	444	160	284	118	118	50	68	146	146	50	96	90	90	30	60	90	90	30	60	444					
ОП.01	Основы социально-психологической адаптации					1-4	120	120	40	80	30	30	10	20	30	30	10	20	30	30	10	20	30	30	10	20	120						
ОП.02	Общая физическая подготовка		1-4				80	80	80	80	20	20		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	80						
ОП.03	Основы деловой культуры		2				32	32	10	22					32	32	10	22									32						
ОП.04	История Тюменской области					2	32	32	10	22					32	32	10	22									32						
ОП.05	Технология поиска работы и трудоустройства		4				40	40	20	20																	40						
ОП.06	Основы санитарии и гигиены		1				32	32	20	12	32	32	20	12													32						
ОП.07	Товароведение пищевых продуктов		1				36	36	20	16	36	36	20	16													36						
ОП.08	Оборудование		2				32	32	20	12					32	32	20	12									32						
ОП.09	Основы трудового законодательства		3				40	40	20	20										40	40	20	20				40						
П	Профессиональный учебный цикл	2	16				846	846	410	436	182	182	60	122	244	244	100	144	210	210	130	80	210	210	120	90	846						
ПМ	Профессиональные модули	2	16				846	846	410	436	182	182	60	122	244	244	100	144	210	210	130	80	210	210	120	90	846						
ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь"	1	8				426	426	160	266	182	182	60	122	244	244	100	144									426						
МДК.01.01	Организация рабочего места и охрана труда		1				36	36	12	24	36	36	12	24													36						
МДК.01.02	Технология производства дрожжей		1				36	36	12	24	36	36	12	24													36						
МДК.01.03	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формование тестовых заготовок		1				74	74	24	50	74	74	24	50													74						
МДК.01.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий		2				142	142	56	86	36	36	12	24	106	106	44	62									142						
МДК.01.05	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		2				106	106	44	62					106	106	44	62									106						
МДК.01.06	Технология упаковки и укладки готовой продукции		2				32	32	12	20					32	32	12	20									32						
УП.01.01	Учебная практика		2		РП	час	330	330	нед	9 1/6	час	120	нед	3 1/3	час	210	нед	5 5/6	час		нед			час	нед								
ПП.01.01	Производственная практика		2		РП	час	180	180	нед	5	час	90	нед	2 1/2	час	90	нед	2 1/2	час		нед			час	нед								
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																															
	Всего часов с учетом практик						936	936																									
ПМ.02	Выполнение работ по профессии 12882 "Комплектовщик товаров"	1	8				420	420	250	170										210	210	130	80	210	210	120	90	420					
МДК.02.01	Товароведение потребительских товаров		34				200	200	130	70										100	100	70	30	100	100	60	40	200					
МДК.02.02	Организация и технология розничной торговли		34				140	140	80	60										70	70	40	30	70	70	40	30	140					
МДК.02.03	Организация рабочего места и охрана труда		34				80	80	40	40										40	40	20	20	40	40	20	20	80					
УП.02.01	Учебная практика		4		РП	час	450	450	нед	12 1/2	час		нед		час		нед			час	210	нед	5 5/6	час	240	нед	6 2/3						
ПП.02.01	Производственная практика		4		РП	час	150	150	нед	4 1/6	час		нед		час		нед			час		нед		час	150	нед	4 1/6						
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4																															
	Всего часов с учетом практик						1020	1020																									
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА																																
	Учебная и производственная практики						час	1110	1110	нед	30 5/6	час	210	нед	5 5/6	час	300	нед	8 1/3	час	210	нед	5 5/6	час	390	нед	10 5/6						
	Учебная практика (Производственное обучение)						час	780	780	нед	21 2/3	час	120	нед	3 1/3	час	210	нед	5 5/6	час	210	нед	5 5/6	час	240	нед	6 2/3						

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.01.01 Производственная практика
				[2]	УП.01.01 Учебная практика