

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Красноярский
хлебокомбинат»

/А.К. Готов/

Акт согласования

от «25» марта 2020 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Красноярское
профессиональное училище»

/Е.Ю. Юдина/

Приказ от «16» апреля 2020 г. № 141-0/г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Самарской области
«Красноярское профессиональное училище»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: **ПЕКАРЬ**
КОНДИТЕР

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

Начало подготовки – 2020 год

Окончание подготовки – 2023 год

2020 г.

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
1 курс	35	6	-		-	11	52
2 курс	24	4	10	3	-	11	52
3 курс	18	9	10	2	2	2	43
Итого	77	19	20	5	2	24	147

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы, практики	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестре)					
		1	2	3	4	5	6	учебная нагрузка обучающ.	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка		1семестр	2семеср	3семестр	4семестр	5семестр	6семестр
										Всего	В том числе, ЛПЗ	недель	недель	недель	недель	недель	недель
												17	18	8	14	11	9
О.00	Общеобразовательный цикл							3078	1026	2052	856						
ОУД	Базовые общеобразовательные дисциплины							1848	616	1232	654						
ОУД.01	Русский язык		Э					219	73	146	103	60	86				
ОУД.02	Литература			ДЗ				270	90	180	114	62	78	40			
ОУД.03	Иностранный язык				ДЗ			255	85	170	50	24	66	22	58		
ОУД.04	Математика				Э			429	143	286	157	102	72	48	64		
ОУД.05	История		Э					255	85	170		102	68				
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ			258	86	172	172	68	44	24	36		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ						108	36	72	40	72					
ОУД.08	Астрономия	ДЗ						54	18	36	18	36					
ОУД	По выбору из обязательных предметных областей							1065	355	710	202						
ОУД.9	Информатика						ДЗ	330	110	220	118				72	74	74
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)					Э		330	110	220	30				72	72	76
ОУД.11	Биология						ДЗ	405	135	270	54			56	80	84	50
УД.00	Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся							165	55	110							
УД.01*	История моего края*							165	55	110*	16						
УД.02*	Психология*		ДЗ					165	55	110*	40		110				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл							239	73	166	92	64				140	36
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ						44	12	32	16	32					

ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности					ДЗ	44	12	32	16							32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ					52	16	36	16	36						
ОП.04	Общие компетенции профессионала			ДЗ			54	18	36	34	18		18				
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера						9	3	6							6	
ОП.06	Основы предпринимательства					ДЗ	36	12	24	10						24	
П.00	Профессиональный учебный цикл						2165	247	1918	273							
ПМ.00	Профессиональные модули						2165	247	1918	273							
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей					КЭ	165	17	148	15							
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей		ДЗ				57	17	40	15		40					
УП.01	<i>Учебная практика</i>		ДЗ				36		36			36					
ПП.01	<i>Производственная практика</i>		ДЗ				72		72			72					
ПМ.02	Приготовление теста			КЭ			605	81	524	82							
МДК.02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		ДЗ				125	41	84	42		84					
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			Э			120	40	80	40			80				
УП.02	<i>Учебная практика</i>			ДЗ			180		180			72	108				
ПП.02	<i>Производственная практика</i>			ДЗ			180		180				180				
ПМ.03	Разделка теста					КЭ	465	55	410	82							
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок				ДЗ		90	28	62	42				62			
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий				ДЗ		87	27	60	40				60			
УП.03	<i>Учебная практика</i>				ДЗ		144		144					144			
ПП.03	<i>Производственная практика</i>				ДЗ		144	0	144	144				144			

ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий						кЭ	648	72	576	72						
МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий					ДЗ		108	36	72	36						72
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий					Э		108	36	72	18						34 38
УП 04	<i>Учебная практика</i>					ДЗ		180		180							180
ПП 04	<i>Производственная практика</i>					ДЗ		252		252							252
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции						кЭ	246	22	224	22						
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции						Э	66	22	44	22						44
УП 05	<i>Учебная практика</i>					ДЗ		72		72							72
ПП 05	<i>Производственная практика</i>					ДЗ		108		108							108
ФК.00	Физическая культура					ДЗ	ДЗ	80	40	40	38						22 18
	Всего часов теоретического обучения							4158	1386	2772	1267	612	648	288	504	396	324
	ВСЕГО							5526	1386	4140	1267	612	828	576	828	576	756
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																72
Консультации на одного студента 4 часа в учебном году.											Дисциплин и МДК	612	648	288	504	396	324
Государственная итоговая аттестация – 2 недели с 17.06.2023 по 30.06.2023 г.											Учебной практики	0	108	108	144	180	72
Защита выпускной квалификационной работы:											Производственной практики	0	72	180	144	0	360
- Письменная экзаменационная работа,											Экзаменов	0	3	2	2	1	4
- Выпускная практическая квалификационная работа											Диф. зачётов	5	6	5	6	2	8
											Зачётов	0	0	0	0	0	0

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии
19.01.04 Пекарь**

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Русский язык и литературы
2.	История и обществознание
3.	Математики, Физики
4.	Информатики и ИКТ
5.	Микробиологии и санитарии
6.	Экономики
7.	Технологии приготовления мучных и кондитерских изделий
8.	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
9.	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
10.	Технологического оборудования хлебопекарного производства
11.	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда, ОБЖ
	Лаборатории
12.	Изготовление мучных и кондитерских изделий
13.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские
14.	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
15.	Спортивный зал
16.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
18.	Библиотека
19.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
20.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее - ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярское профессиональное училище» (далее - ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище») разработан на основе следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 07.03.2018г.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 799 (в ред. от 09.04.2015 №390);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 (в ред. от 29.06.2017г.);
- Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н.
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 15.12.2014г.);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 17.11.2017г.);
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. от 18.08.2016);
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в ред. от 03.06.2014 N 619, от 27.04.2015 N 432, от 31.08.2016 N 1129);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. от 25.11.2016);
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з);
- Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 12.07.2018г. №380 «Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;
- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной

программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (далее - Рекомендации);

- Письмо Минобрнауки России от 10.07.1998г. № 12-52 111 ин/12-23 «О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования»;

- Инструктивно-методическое письмо Минобрнауки России «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 20.04.2015г. №ДЛ-11/6;

- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования от 05.07.2018 г., утвержденные учебно-методическим объединением заместителей директоров по учебной и методической работе, методистов ЦПО Самарской области;

- Уточнения рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол от 25.05.2017г. № 3;

- Устав ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище»;

- Локальные нормативные акты ГБПОУ «Красноярское профессиональное училище», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год начинается с 1 сентября. Объем учебно-производственной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю и максимальной нагрузки не более 54 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся парами. Перерыв между уроками по 5 минут, между парами 10 минут.

Консультации по дисциплинам проводятся преподавателями по расписанию консультаций из расчета 4 часа на 1 человека в год.

Учебная практика (производственное обучение) предусмотрена на 1, 2 и 3-м курсах. Практика проводится рассредоточенно. Занятия проводятся по 6

часов параллельно с изучением междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля. Производственная практика предусмотрена на первом курсе 2 недели, на втором курсе 10 недель, на третьем курсе 10 недель, проводится производственная практика на предприятиях.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих учреждений и организаций.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится в виде контрольных работ, тестирования после изучения соответствующих тем и разделов.

По окончании изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практики предусмотрены дифференцированные зачеты, которые проводятся в рамках бюджета времени отведенного на изучение соответствующих курсов. При освоении программы профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен.

На зимние каникулы отводится 2 недели, продолжительность летних каникул 9 недель, общий объем времени отведенный на каникулы за весь период обучения составляет 24 недели.

4.3. Общеобразовательный цикл.

Реализация общеобразовательного цикла осуществляется на основе письма Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.04.2015 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», а так же в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования» Министерства образования и науки Самарской области. На общеобразовательный цикл отводится 2052 часа учебного времени при освоении ППКРС на базе основного общего образования.

Общие учебные дисциплины общеобразовательного цикла составляют – 60%, учебные дисциплины из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением, составляют – 40%.

Обязательными для всех профилей являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая

культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия». На дисциплину «Астрономия» отводится 36 часов.

По выбору Учреждения введены дисциплины: «Информатика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», «Биология», что позволит обучающимся освоить программу среднего общего образования.

По выбору, обучающихся, введены дисциплины: «Экология моего края»* и «Психология»*. В учебном плане на эти дисциплины отводится по 110 часов, что позволяет равномерно распределить нагрузку.

Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются в течение всего срока обучения. В процессе обучения каждый обучающийся выполняет индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой и иной). Профиль обучения – естественнонаучный. В рабочих программах конкретизируются содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специфики профессии.

4.4. Формирование вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

Вариативная часть ППКРС выражена в виде включенных дисциплин регионального компонента и увеличение объема дисциплин инвариантной части. Данное распределение произведено следующим образом:

- Общие компетенции профессионала - 36 часов;
- Рынок труда и профессиональная карьера – 6 часов;
- Основы предпринимательства – 24 часа;
- Безопасность жизнедеятельности - 36 часов;
- МДК 01.01 Технологии производства дрожжей – 10 часов;
- МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 20 часов;
- МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок – 18 часов;
- МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий – 6 часов;
- МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции – 20 часов.

Часы вариативной части использованы: 100%

4.5. Порядок аттестации обучающихся.

По общеобразовательным дисциплинам промежуточная аттестация в объеме 3-х недель распределяется следующим образом:

- во 2-ом семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию, экзамен предусмотрен по общеобразовательным дисциплинам «Русский язык», «История».
- в 4 семестре 2 недели отводится на промежуточную аттестацию. Экзамен предусмотрен по дисциплине «Математика».
- в 5 семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию. Экзамен предусмотрен по МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.
- в 6 семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию. Экзамен предусмотрен по дисциплине «Обществознание (вкл. экономику и право)».

На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. Она предусматривает выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже 3-его разряда.

По окончании обучения и успешной сдачи государственной итоговой аттестации обучающиеся получают документ государственного образца об уровне образования и квалификации.