

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Красноярский
хлебокомбинат»

_____ /Е.В. Карпова/

Акт согласования
от «15» апреля 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «Красноярский
государственный техникум»

_____ /Е.Ю. Юдина/

Приказ от «21» апреля 2022 г. №20 о/д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Самарской области
«Красноярский государственный техникум»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: Пекарь
Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

Уровень образования на базе *основного общего* образования

Профиль получаемого профессионального образования: *естественно - научный*
ФГОС утвержден приказ от 02 августа 2013 г. N 799
с изменениями и дополнениями от 09.04.2015 N 390

Начало подготовки – 2022 год

Окончание подготовки – 2025 год

2022 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	-	1	-	11	52
2 курс	24	4	10	2	-	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 предметы, 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	2семестр	3семестр	4семестр	5семестр	6семестр
										Всего	В том числе, ДЗ	недель	недель	недель	недель	недель	недель
												17	23	17	23	17	20
О.00	Общеобразовательный цикл							3078	1026	2052	856						
ОУП	Общие учебные предметы							1848	616	1232	654						
ОУП.01	Русский язык		Э					189	63	126	103	60	66				
ОУП.02	Литература		ДЗ	3				300	100	200	114	80	90	30			
ОУП.03	Иностранный язык				ДЗ			255	85	170	50	42	66	22	40		
ОУП.04	Математика				Э			429	143	286	157	82	100	40	64		
ОУП.05	История		Э					255	85	170		82	88				
ОУП.06	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ			258	86	172	172	58	54	24	36		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ						108	36	72	40	72					
ОУП.08	Астрономия	ДЗ						54	18	36	18	36					
*	Индивидуальный проект							52	30	22		5	5	6	6		
ОУП	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей							1065	355	710	202						
ОУП.09	Информатика					ДЗ		330	110	220	118				72	86	62
ОУП.10	Обществознание (вкл. экономику и право)					ДЗ		330	110	220	30				72	84	64
ОУП.11	Биология					ДЗ		405	135	270	54			56	80	134	
ДУП.00	Дополнительные предметы по выбору обучающихся							165	55	110							
УП.01*	Экология моего края*							165	55	110*	16						
УП.02*	Психология*		ДЗ					165	55	110*	40	50	60				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл							239	73	166	100	64				140	36
ОП.01	Основы микробиологии,	ДЗ						44	12	32	16	32					

	санитарии и гигиены в пищевом производстве																
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности					ДЗ	44	12	32	16							32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ		52	16	36	16			18	18			
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
ОП.07	Социально значимая деятельность	3	3	3	3	3	3	54	18	36	36	6	6	6	6	6	6
П.00	Профессиональный учебный цикл							2165	247	1918	273						
ПМ.00	Профессиональные модули							2165	247	1918	273						
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей		К Э					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			К Э				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			501	55	446	82						
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок				ДЗ			90	28	62	36				62		
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских				ДЗ			87	27	60	30				60		

	изделий																	
УП 03	Учебная практика				ДЗ		144		144					144				
ПП 03	Производственная практика				ДЗ		180	0	180	180				180				
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий						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						58	14	
УП 04	Учебная практика				ДЗ		180		180							156	24	
ПП 04	Производственная практика					ДЗ	252		252								252	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции						246	22	224	22								
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции					Э	66	22	44	22							44	
УП 05	Учебная практика				ДЗ		72		72								72	
ПП 05	Производственная практика					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	4176	1267	612	828	576	828	612		720	
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 17.06.2024 по 30.06.2024 г.										Учебной практики		0	108	108	144	180	72	
Защита выпускной квалификационной работы:										Производственной практики		0	72	180	180	0	360	
- Письменная экзаменационная работа,										Экзаменов		0	3	2	2	0	4	
- Выпускная практическая квалификационная работа (ДЭ)																		

	Диф. зачётов	3	8	4	7	4	8
	Зачётов	0	0	1	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.	Актный 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 «Красноярский государственный техникум» (далее - ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум») разработан на основе следующих нормативных и методических документов:

- Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 07.03.2018г.);
- Федерального государственного образовательного стандарта 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);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012г. № 413 (в ред. от 29.06.2017г.);
- Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н.
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 15.12.2014 г.);
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 10.11.2020 г.) ПРИКАЗ от 16 августа 2013 г.;
- Приказа 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);
- Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. (ред. от 18.11.2020 г.) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказа Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «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).
- Приказа Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в ред. от 25.11.2016).
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 10.11.2020 г.) ПРИКАЗ от 16 августа 2013 г. № 968.

- Приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ.
- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28.06.2016г. №2/16-з).
- 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.).
- Методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования от 05.07.2018 г., утвержденных учебно-методическим объединением заместителей директоров по учебной и методической работе, методистов ЦПО Самарской области.
- Уточнений 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.
- Письма Центра профессионального образования Самарской области от 12.07.2018 г. №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».
- Письма Минобрнауки России от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования».
- Письма 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).
- Инструктивно-методического письма 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.
- Устава ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум».

- Локальных нормативных актов ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», регламентирующих 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.

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 практик 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.

Общеобразовательный цикл, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, состоит из общеобразовательных учебных предметов (общих, по выбору из обязательных предметных областей и дополнительных) из обязательных предметных областей: русский язык и литература, родной язык и литература, иностранные языки, общественные науки, математика и информатика, естественные науки, физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности. Общеобразовательный цикл учебного плана содержит 12 общеобразовательных учебных предметов.

Общеобразовательный учебный цикл ППКРС состоит из обязательной части трудоемкость, которой составляет 1231 часа (60%) и вариативной части – 821 часа (40%). В обязательную часть входят 8 учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия» и индивидуальный проект, который не является предметом. Общие учебные дисциплины общеобразовательного цикла составляют – 60%, учебные дисциплины из обязательных предметных областей и дополнительные по выбору обучающихся, предлагаемые Учреждением, составляют – 40%.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь образовательное учреждение реализует естественно-научный профиль получаемого профессионального образования. Более углубленно с учетом профиля профессионального образования, специфики осваиваемой профессии изучаются следующие предметы: «Математика», «Обществознание», «Биология».

В вариативную часть общеобразовательного учебного цикла включен дополнительный учебный предмет по выбору обучающихся: «Психология». В учебном плане на эту дисциплину отводится 110 часов.

Введена дисциплина «Социально значимая деятельность» за счет вариативных часов на основании распоряжения Министерства Образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 367-р. Дисциплина «Социально значимая деятельность» планируется на весь период обучения, объем составляет 36 аудиторных часов, 12 часов в год. Промежуточная аттестация по дисциплине

проходит в форме зачета, проводимого каждое полугодие (результаты отражаются в ведомости и зачетной книжке обучающегося, итоговый результат - в приложении к диплому). Зачеты по дисциплине «Социально значимая деятельность» не входят в обязательное количество экзаменов и зачетов в учебном году на основании п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464).

В дисциплину Обществознание (вкл. экономику и право) включен модуль «Нравственные основы семейной жизни» счет вариативных часов на основании распоряжения Министерства Образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 367

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 учебному предмету «Биология». Индивидуальный проект выполняется в течение срока освоения данного предмета и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта.

4.4. Формирование вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть около (20%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть используется на углубление знаний при введении новых учебных дисциплин. Данные учебные дисциплины призваны выработать у обучающегося умения грамотного планирования, поиска места работы, эффективного взаимодействия с коллегами, продвижения по службе. 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;
- Социально значимая деятельность – 36 часов;
- Нравственные основы семейной жизни – 36 часов.

Часы вариативной части использованы: 100%.

4.5. Порядок аттестации обучающихся.

По общеобразовательным предметам промежуточная аттестация в объеме 5 недель распределяется следующим образом:

- во 2 семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию, экзамен предусмотрен по общеобразовательным предметам Русский язык, История.
- в 3 семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию, экзамен предусмотрен по МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.
- в 4 семестре 1 недели отводится на промежуточную аттестацию. Экзамен предусмотрен по предмету «Математика».
- в 6 семестре 2 недели отводится на промежуточную аттестацию. Экзамен предусмотрен по МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции.

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению 3 курса. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и защиту письменной экзаменационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения и успешной сдачи государственной итоговой аттестации обучающимся выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь и присвоении квалификации: Пекарь, Кондитер.

