



УТВЕРЖДАЮ

Директор ИАПО «Канский техникум ОТ и СХ»
В.Н. Мавлютова

30 августа 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий
и сельского хозяйства»
по профессии

19.01.04 Пекарь

Квалификации:

Пекарь

Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП:

2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования: естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г, в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390).

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь** реализуется в соответствии с нормативно – правовыми актами:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 345, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. N 389 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

– Письмо Минобрнауки России от 29 декабря 2009 г. № 03-2672 « О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования» за подписью директора Департамента государственной политики в сфере образования И.М. Реморенко;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 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

- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» (зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011г, регистрационный номер 1993);

- Устав КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ».

1.2. Организация учебной деятельности и режим занятий

В данном учебном плане основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС нормативный срок обучения на базе основного общего образования в соответствии с требованиями ФГОС при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев, в том числе:

- обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» – 77 недель,
- учебная практика (производственное обучение) - 15 недель,
- производственная практика – 24 недели,
- промежуточная аттестация – 5 недель,
- государственная итоговая аттестация – 2 недели,
- каникулярное время – 24 недели.

В соответствие с Уставом начало занятий - 01 сентября 2019г. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут.

Оценка качества освоения учебных дисциплин основной профессиональной образовательной программы СПО ППКРС осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная практика (540 часов) проводится рассредоточено, во время освоения МДК.01.01. - 36 часов, МДК 02.01 – 72 часа, МДК 02.02 – 108 часов, МДК 03.01 и МДК 03.02 – 180 часов, МДК 04.01 и МДК 04.02 – 108 часов, МДК 05.01 – 36 часов. Производственная практика (864 часа) проводится во время освоения ПМ 02. – 216 часов, во время освоения ПМ.03 – 252 часа, ПМ 04 – 252 часа, во время освоения ПМ.05 – 144 часа.

При реализации ОПОП учебным планом предусмотрено по 4 часа консультаций в год на каждого обучающегося. Из них на групповые и индивидуальные консультации по дисциплинам профессионального цикла – 250 часов, на подготовку письменной экзаменационной работы 50 часов из расчета по 2 часа на индивидуальные консультации.

Для обучающихся с нормативным сроком освоения ОПОП 2 года 10 месяцев предусмотрены каникулы продолжительностью 24 недели за весь период обучения.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом технического профиля, получаемого профессионального образования, в соответствии с «Рекомендациями 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 г. №06-259**).

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО на протяжении 1, 2 и 3 курса обучения.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Увеличение объема часов за счет вариативной части и резерва часов по общеобразовательной подготовке введено с целью освоения обучающимися дополнительных знаний и умений, профессиональных компетенций, практического опыта, определенных с помощью работодателей. Учебное время, отведенное на формирование вариативной части ППКРС федеральным государственным образовательным стандартом по профессии **19.01.04 Пекарь** распределено следующим образом:

58 часов на введение в ППКРС новой дисциплины общепрофессионального цикла Изготовление фигурок из шоколада;

19 часов - для освоения дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

27 часов - для освоения МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий;

20 часов - для освоения МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий;

20 часов - для освоения МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся и проводится в каждом семестре, организовывается согласно Положению о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ (утвержденного 28.01.2015 г.) в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на освоение дисциплин, МДК; экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации. Экзамены квалификационные проводятся по завершению профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация организовывается в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования

(программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих) краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства», (утвержденного 28.01.2015г. с внесенными изменениями и дополнениями от 09.01.2018г.) и Программой государственной итоговой аттестации по данной профессии. Государственная итоговая аттестация проводится в последние недели обучения и включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Для проведения государственной итоговой аттестации учебным планом предусматривается 2 недели.

К государственной итоговой аттестации, на основании решения педагогического совета, приказом директора техникума допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. По результатам государственной итоговой аттестации выпускникам присваиваются квалификации: пекарь, кондитер.

По результатам государственной итоговой аттестации на основании приказа директора выдаются документы государственного образца об уровне образования и квалификации.

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии СПО 19.01.04 Пекарь

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
2.	технологии приготовления мучных кондитерских изделий
3.	технологического оборудования хлебопекарного производства
4.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5.	кабинет гуманитарных и социально – экономических дисциплин
	Лаборатории:
6.	микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
7.	учебная пекарня
	Спортивный комплекс
8.	спортивный зал
9.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
10.	стрелковый тир (место для стрельбы)
	Залы:
11.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
12.	актовый зал

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
1	2	3	4	5	6	7
I курс	39	1		1	0	11
II курс	28	5	6	2	0	11
III курс	10	9	18	2	2	2
Всего	77	15	24	5	2	24

3. План учебной деятельности

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ²	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)								
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс								
					всего занятий	в т.ч. лабораторные и практические занятия	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		5 семестр	6 семестр	
							17	23	итого	16,5	22,5	итого	16,5	20,5	итого
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	121	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	3/16/3	3078	1026	2052	703	561	724	1285	344	355	699	44	24	68
	Общие		0												
ОУД.01	Русский язык	--Э	171	57	114	40	17	44	61	17	36	53			0
ОУД.02	Литература	--ДЗ	256	85	171		43	71	114	31	26	57			0
ОУД.03	Иностранный язык	--ДЗ	256	85	171	171	51	63	114	24	33	57			0
ОУД.04	Математика	--Э	342	114	228	47	71	79	150	26	52	78			0
ОУД.05	История	-ДЗ	257	86	171	41	69	102	171			0			0
ОУД.06	Физическая культура	3.3.3.ДЗ	257	86	171	161	51	66	117	24	30	54			0
ОУД.07	ОБЖ	-ДЗ	108	36	72	15	34	38	72			0			0
ОУД.08	Астрономия	--ДЗ	54	18	36	12			0		36	36			0
Итого			1701	567	1134	487	336	463	799	122	213	335	0	0	0
	Повыбору из обязательных предметных областей		0		0				0			0			
ОУД.09	Информатика	--ДЗ	162	54	108	70	34	57	91	17		17			0
ОУД.10	Физика	-ДЗ	162	54	108	9	34	74	108			0			0
ОУД.11	Химия	--Э	256	85	171	18	49	58	107	30	34	64			0
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	----ДЗ	257	86	171	39			0	67	72	139	32		32
ОУД.13	Биология	ДЗ	108	36	72	16	72		72			0			0
ОУД.14	География	-ДЗ	108	36	72	20		72	72			0			0
ОУД.15	Экология	--ДЗ	108	36	72	4			0	72		72			0
Итого			1161	387	774	176	189	261	450	186	106	292	32	0	32
	Дополнительные		0		0				0			0			
УД.1	Исследовательская деятельность	ДЗ	54	18	36		36		36			0			0
УД.2	Основы предпринимательской деятельности	----ДЗ	54	18	36	16			0		36	36			0
УД.3	Эффективное поведение на рынке труда	----ДЗ	54	18	36	11			0			0	12	24	36
УД.4	Профилактика терроризма и экстремизма	--ДЗ	54	18	36	13			0	36		36			0
Итого			216	72	144	40	36	0	36	36	36	72	12	24	36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		240	67	173	67	51	0	51	90	32	122	0	0	0

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	77	26	51	16	51		51			0			0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-ДЗ	48	16	32	16			0	32		32			0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-ДЗ	48	16	32	11			0		32	32			0
ОП.04	Изготовление фигурок из шоколада	-,-,-Э	67	9	58	24			0	58		58			0
П.00	Профессиональный цикл		2164	253	1911	250	0	104	104	160	423	583	532	692	1224
ПМ.00	Профессиональные модули		0		0				0			0			0
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	-,-Эк	138	34	104	32	0	104	104	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	МДК.01.01. Технологии производства дрожжей	-,-Э	102	34	68	32		68	68			0			0
УП.01	Учебная практика	-,-ДЗ	36		36			36	36			0			0
ПМ.02	Приготовление теста	-,-,-,-Эк	676	93	583	90	0	0	0	160	423	583	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	-,-,-Э	132	44	88	38			0	88		88			0
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	-,-,-,-Э	148	49	99	52			0		99	99			0
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-ДЗ*	180		180				0	72	108	180			0
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-ДЗ*	216		216				0		216	216			0
ПМ.03	Разделка теста	-,-,-,-,-Эк	582	50	532	68	0	0	0	0	0	0	532	0	532
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	-,-,-,-,-ДЗ	72	24	48	32			0			0	48		48
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-ДЗ	78	26	52	36			0			0	52		52
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-ДЗ	180		180				0			0	180		180
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-ДЗ	252		252				0			0	252		252
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	-,-,-,-,-,-Эк	540	60	480	48	0	0	0	0	0	0	0	480	480
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	-,-,-,-,-,-Э	99	33	66	24			0			0		66	66
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-ДЗ	81	27	54	24			0			0		54	54
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,-ДЗ*	108		108				0			0		108	108
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-ДЗ*	252		252				0			0		252	252
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	-,-,-,-,-,-Эк	228	16	212	12	0	0	0	0	0	0	0	212	212
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	-,-,-,-,-,-Э	48	16	32	12			0			0		32	32
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-ДЗ*	36		36				0			0		36	36
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-ДЗ*	144		144				0			0		144	144
ФК.00	Физическая культура	-,-,-,-,-,3ДЗ	60	20	40	40			0			0	18	22	40

Итого	29Дз, 8Э, 5Эк	5542	1366	4176	1060	612	828	1440	594	810	1404	594	738	1332
ГИА														
1 курс														
Консультации на учебную группу по 4 часа на обучающегося в год	Дисциплин и МДК					612	792	1404	522	486	1008	162	198	360
	Учебной практики					0	36	36	72	108	180	180	144	324
Государственная итоговая аттестация 72 часа	Производственной практики						0	0		216	216	252	396	648
Письменная экзаменационная работа	Экзаменов					0	2	2	2	5	7	1	4	5
Выпускная практическая квалификационная работа	Дифф. зачетов					3	5	8	4	6	10	5	4	9
	Зачетов					1	1	2	1		1	1		1

