

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»
А.В. Юдина
2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Московской области
«Колледж «Подмосковье»*

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Квалификация: пекарь
кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОПОП: 2 год. 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль: естественно-научный

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с получением среднего общего образования разработан на основе следующих документов:

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

Приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. N 799 (в ред. от 09.04.2015 N 390) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04. 2013 г. № 291;

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрирован в Минюсте России 26.07.2017г. регистрационный №47532);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта Пекарь», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением:

общих и профессиональных компетенций, **включающих в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

2. Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:

объем учебной нагрузки - 123 недели:

- учебная нагрузка обучающихся - 77 недель;
- промежуточная аттестация - 5 недель;
- учебная практика - 23 недели;
- производственная практика по профилю специальности - 16 недель;
- государственная итоговая аттестация - 2 недели;
- каникулы - 24 недели.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный процесс организован следующим образом:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии;
- продолжительность учебной недели - пятидневная;
- для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю;
- численность обучающихся в учебной группе - не более 25 чел.;
- промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов - не более 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят зачеты (дифференцированные зачеты) по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на I курсе - 11 недель, на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе - 2 недели. За весь период обучения предусматривается 24 недели каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- в соответствии с приказом Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;
- на учебную и производственную практики выделяется 39 недель.

Таблица 1

№ п/п	ПМ	Год обучения	УП часы	ПП часы
1.	ПМ.01.	1	36	36
2.	ПМ.02.	1,2	360	72
3.	ПМ.03.	2,3	180	144
4.	ПМ 04	3	180	252
5.	ПМ 05	3	72	72
Итого: 1404 ч.			828	576

– учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Время и формы проведения консультаций (групповые и индивидуальные) определяются преподавателем и согласуются с цикловыми методическими комиссиями. Формы проведения консультаций: групповые,

индивидуальные, письменные, устные.

3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППКРС) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулярное время - 22 нед.

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», а также приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413».

Согласно, вышеуказанного приказа учебный план обучения содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной нормативным документом.

Общеобразовательный цикл ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования с **естественно-научным** профилем получения среднего общего образования (2052 академических часа учебных занятий) содержит двенадцать учебных предметов:

Общие учебные предметы: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия;

– учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей: Родной язык, Биология, Физика

– дополнительные учебные предметы: Введение в специальность

Объем часов по разделам предметы «Введение в специальность» распределен в таблице 2.

Таблица 2

ДУП.01.01	Основы технологической деятельности
ДУП.01.02	Основы проектной деятельности
ДУП.01.03	Химия в профессии
ДУП.01.04	Основы общественных наук

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект, который выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме, утвержденной на заседании цикловой комиссии, в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

4. Формирование вариативной части образовательной программы

На основании запросов работодателей и решения цикловой комиссии вариативная часть образовательной программы (216 (аудиторные часы 144) часов) направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, в т.ч. на расширение объема времени необходимого на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), дисциплин обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

ОП.04 Техническое оснащение рабочего места – 34 часа;

ОП.05 Охрана труда – 34 часа;

ОП.06 Основы финансовой грамотности – 34 часов;

увеличены часы на изучение следующих дисциплин:

– ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 2 часа;

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 2 часа;

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности – 18 часов;

В целях расширения видов профессиональной деятельности согласно требованиям ФГОС увеличены часы на МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий – на 20 часов.

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 3.

Индексы циклов и учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов		Распределение вариативной части		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОП.00	96	124	22	102
ПМ.00	440	20	20	
ФК	40			
Вариативная часть	144	144	42	102

5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль

результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися, в режиме тестирования и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах. По некоторым дисциплинам, МДК и практикам предусмотрены комплексные дифференцированные зачеты или экзамены.

Информация о комплексных формах оценивания представлена в таблице.

Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
			Код	Наименование
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
			[6]	ПП.05.01 Производственная практика
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
			[6]	ПП.04.01 Производственная практика
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
			[5]	ПП.03.01 Производственная практика
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.01.01 Производственная практика
			[2]	УП.01.01 Учебная практика
Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02.01 Производственная практика
			[4]	УП.02.01 Учебная практика
Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
			[4]	МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
Экз	Комплексный экзамен	5	[4]	МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
			[5]	МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий
Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
			[6]	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации / семестр		
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие
ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			
ОУП	Общие учебные предметы			
ОУП.01	Русский язык	3		
ОУП.02	Литература		3	
ОУП.03	Иностранный язык		4	
ОУП.04	Математика	5		
ОУП.05	История	4		
ОУП.06	Физическая культура		1-4	

ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	
ОУП.08	Астрономия		5	
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			4
УПВ	Учебные предметы по выбору			
УПВ.01	Родной язык / Родная литература		6	
УПВ.02	Биология		3	
УПВ.03	Физика	4		
ДУП	Дополнительные учебные предметы			
ДУП.01	Введение в специальность		1-6	
ДУП.01.01	Основы технологической деятельности			
ДУП.01.02	Основы проектной деятельности			
ДУП.01.03	Химия в профессии			
ДУП.01.04	Основы общественных наук			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОП	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		6	
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		5	
ОП.04	Техническое оснащение рабочего места	1		
ОП.05	Охрана труда		1	
ОП.06	Основы финансовой грамотности		6	
П	Профессиональный учебный цикл			
ПМ	Профессиональные модули			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей			
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	2		
УП.01.01	Учебная практика		2*	
ПП.01.01	Производственная практика		2*	
ПМ.02	Приготовление теста			
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	4*		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	4*		
УП.02.01	Учебная практика		4**	
ПП.02.01	Производственная практика		4**	
ПМ.03	Разделка теста			
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	4		
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	5		
УП.03.01	Учебная практика		5*	
ПП.03.01	Производственная практика		5*	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	6**		
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских	6**		

	изделий			
УП.04.01	Учебная практика		6*	
ПП.04.01	Производственная практика		6*	
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции			
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	6		
УП.05.01	Учебная практика		6*	
ПП.05.01	Производственная практика		6*	
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		5,6	

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно.

6. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего.

Общий объем часов, отводимых во ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет – 2 недели (72 часа).

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.

7. Перечень кабинетов, мастерских для подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь

1. Кабинеты:

- технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
 - технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
 - технологического оборудования хлебопекарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

2. Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

3. Мастерские:

учебная пекарня.

4. Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

5. Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по письмам и разделу "Физическая культура"		Промежуточная аттестация	Практики		ГИА	Кашкулы	Всего
	нед.	час. учеб. зан.		Учебная практика	Производственная практика			
I	34	1224	1	нед. 5	нед. 1	нед. 11	11	52
II	25	900	2	10	4	11	11	52
III	18	648	2	8	11	2	2	43
Всего	77	2772	5	23	16	2	24	147

