

Согласовано:

АО «ВОСХОД»

ст. мастер
И. В. Волков



Утверждаю:

Директор ГБПОУ

Уфимский политехнический колледж

М. Г. Султанов

от 30 августа 2019 года

Приказ № *112* от «30» августа 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Уфимский политехнический колледж

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Квалификация:

Пекарь

Кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный профиль

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ Уфимский политехнический колледж разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.04 (260103.01) «Пекарь», утвержденного приказом Министерства Образования и науки Российской Федерации №799 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№29657 от 20 августа 2013г.) и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2017г. №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №799 (ред. от 17.03.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №247 от 17 марта 2015 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного Министерством юстиции №36713 от 3 апреля 2015г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №389 от 9 апреля 2015 года «О внесении изменений в федеральные

государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного в Министерством юстиции №37216 от 8 мая 2015г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №390 от 9 апреля 2015 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, зарегистрированного в Министерством юстиции №37199 от 8 мая 2015г.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 г. № 28785);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. №1578 «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»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017г. №506;

- Закон Республики Башкортостан от 01.07.2013 года №696-з «Об образовании в Республике Башкортостан» (ред. от 16.06.2017г);

- Письмо МО РФ от 17.03.2015 №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»;

- примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ «Об уточнении 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.) (Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную и производственную практику, воспитательную работу с обучающимися.

Учебный год начинается с 1 сентября. Учебный год состоит из 41 учебной недели (17 недель в первом полугодии и 24 недели во втором полугодии). В течение учебного года обучающимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

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 уроков по теоретическому обучению устанавливаются 45 минут с перерывом 10 минут после каждого урока. Продолжительность уроков производственного обучения 50 минут с перерывом 10 минут. После 4 урока устанавливается перерыв для питания 45 минут. Последовательность и чередование уроков в каждой учебной группе определяется расписанием занятий.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые.

Распределение академических часов, отведенных на консультации, показано в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций (в часах)

Наименование предмета	1 курс	2 курс	3 курс
ОУД.01 Русский язык	15	20	-
ОУД.04 Математика	15	20	-
ОУД.10 Химия	20	20	-
МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	10	-	-
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	15	-	-
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	15	-	-
МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	10	10	-

МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий	-	10	-
МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	-	10	5
МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	-	-	10
МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	-	-	5
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	-	10	-
ПМ.02 Приготовление теста	-	-	5
ПМ.03 Разделка теста	-	-	5
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	-	-	5
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	-	-	5
Консультации к ВКР	-	-	60
Итого за год	100	100	100
Итого			300

Обучающиеся объединяются по профессии в учебные группы. Теоретическое обучение проводится в группах с числом обучающихся не менее 25 человек.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, а производственная практика - концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. При этом группа делится на подгруппы по 12-15 человек. Производственная практика проводится по договорам в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная программа среднего общего образования реализуется с учетом естественнонаучного профиля согласно Рекомендациям МО РФ от 17.03.2015 №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.

На освоение общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы предусмотрено 2052 часа.

На базовом уровне изучаются четырнадцать дисциплин, в том числе один интегрированный – «Обществознание (включая экономику и право)», способствующий развитию личности в период юности, ее духовно-нравственной, политической и экономической культуры, социального поведения. На профильный уровень изучения, согласно рекомендации Министерства Образования РФ, отведены дисциплины – «Химия», «Биология», «Информатика». Знания по данным дисциплинам дают возможность продолжать выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На изучение учебной дисциплины «Башкирский язык» (по выбору обучающихся или «Мировая художественная культура») в рамках вариативной части предусмотрено 72 часа.

На изучение учебной дисциплины «Родной язык» (язык выбирается обучающимися) в рамках вариативной части предусмотрено 36 часов.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 72 часа и дополнительные 35 часов учебных военных сборов, выделяемых на основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «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 образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г. №16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

Распределение резерва времени

Резерв времени по общеобразовательным дисциплинам составляет 180 часов (на основании Письма МО РФ от 17.03.2015 №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»).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» организовано с учетом «Методических рекомендаций по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования (письмо Заместителя министра образования и науки РФ от 20.06.2017г. №ТС-194/08).

Распределение данного времени представлено в таблице 2.

Таблица 2.

Индекс	Наименование дисциплины	1 курс	2 курс	3 курс
ОУД.09	Физика		14	
ОУД.10	Химия		22	
ОУД.12	Астрономия		36	
ОУД.16	Башкирский язык/МХК	72		
ОУД.17	Родной язык	36		
Итого		108	72	
Итого за 3 курса				180

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

На основании акта-согласия и запроса работодателя связанные с результатом освоения ППКРС, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, часы вариативной части были распределены по следующим профессиональным модулям и учебным дисциплинам: (Таблица 3)

Таблица 3.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	4	36
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	4	36
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	36	-	36
МДК.02.01	Технология приготовления теста для	62	28	90

	хлебобулочных изделий			
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	62	28	90
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	60	12	72
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	60	12	72
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	62	28	90
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	62	28	90
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	36	-	36
Итого			144	

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разработанные ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация осуществляется в конце каждого курса обучения.

Экзамены проводят по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла (химии). По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильной дисциплине – в устной.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются ГБПОУ Уфимский политехнический колледж после предварительного положительного заключения работодателей.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. 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, предусмотренного ФГОС.

1.6. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 4 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 4.

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Защита выпускной квалификационной работы	Каникулы	Всего
1	38	3	-	-	-	11	52
2	30	4	4	3	-	11	52
3	9	14	14	2	2	2	43
Всего	77	21	18	5	2	24	147

2. План учебного процесса

План учебного процесса по профессии СПО 19.01.04 Пекарь представлен в таблице 5.

3.Перечень кабинетов, мастерских, лабораторий и др.для подготовки по профессии

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, используемых для подготовки по профессии СПО 19.01.04 Пекарь представлен в таблице 6.

Таблица 6.

№	Наименование
	Кабинеты
3	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
3	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
3	Технологического оборудования хлебопекарного производства
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
4	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Электронный стрелковый тир
	Залы:
	Библиотека, читальный зал выходом в сеть Интернет
	Актовый зал



Профессия 19.01.04 Пекарь срок обучения 2 года 10 месяцев (2019-2020)

Наимен.	Наименование цехов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение образовательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)											
			Специальная работа	Итого часов	в т.ч.				I курс		II курс		III курс		Итого по плану					
					Лекций	Лаб. и прак. Занятия УЧ.П.	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр								
							17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.								
О.06	Опыты в кондитерском цехе	з	3075	1023	2052	1619	423	510	525	1035	324	586	910	107	0	107				
ОУД.01	Русский язык	з	171	57	114	77	37	34	23	57	20	37	57							
ОУД.02	Литература	дз	256	85	171	171		58	44	102	28	41	69							
ОУД.03	Иностранный язык	дз	256	85	171	171		50	50	100	30	41	71							
ОУД.04	Математика	з	342	114	228	219	9	60	58	118	40	70	110							
ОУД.05	История	дз	256	85	171	142	29	48	52	100	30	41	71							
ОУД.06	Физическая культура	дз	256	85	171	4	167	34	46	80	24	67	91							
ОУД.07	ОбЖ	дз	108	36	72	58	14	20	20	40	16	16	32							
ОУД.08	Информатика	дз	162	54	108	20	88	58	50	108										
ОУД.09	Физика	дз	183	61	122	95	27	30	30	60	32	30	62							
ОУД.10	Химия (в т.ч. выполнение индивидуального проекта)	з	289	96	193	166	17	50	40	90	40	63	103							
ОУД.11	Обществознание (вкл. экон. и право)	дз	256	85	171	171					42	58	100	71		71				
ОУД.12	Астрономия	дз	54	18	36	36						36	36							
ОУД.13	Биология	дз	108	36	72	66	6				22	50	72							
ОУД.14	География	дз	108	36	72	64	8	34	38	72										
ОУД.15	Экология	дз	108	36	72	69	3					36	36	36		36				
ОУД.16	Казанский язык/МК	дз	108	36	72	72		34	38	72										
ОУД.17	Родной язык	дз	54	18	36	18	18			36	36									
ОП.00	Основы здоровьесбережения	з	156	52	104	73	31	36	36	72	0	32	32	0	0					
ОП.01	Основы здоровьесбережения, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	54	18	36	36		36		36										
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	54	18	36	25	11		36	36										
ОП.03	Безопасность жизни и деятельности	дз	48	16	32	12	20					32	32							
ПО.00	Профессиональный цикл	з	2268	756	1512	1188	324	657	66	303	369	288	138	426	465	720	1185			
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	з	126	42	84	63	21	36	36	72	36	0	36	0	0	0				
МД.01.01	Технологии производства дрожжей	дз	54	18	36	30	6	36		36										
УП.01	Учебная практика	дз	36		36			36		36										
ПП.01	Производственная практика	дз	36		36						36		36							
ПМ.02	Приготовление теста	з	702	234	468	351	117	30	222	252	252	0	252	108	0	108				
МД.02.01	Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий	дз	135	45	270	202,5	67,5	30	60	90										
МД.02.02	Технологии приготовления теста для мучных кондитерских изделий	дз	135	45	270	202,5	67,5		90	90										
УП.02	Учебная практика	дз	252		252			72	72	144		144	36			36				
ПП.02	Производственная практика	дз	180		180				180	108		108	72			72				
ПМ.03	Разделка теста	з	576	192	384	288	96	45	45	90	99	99	180	180	360					
МД.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	дз	108	36	216	162	54	45	45		27	27								
МД.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	дз	108	36	216	162	54				72	72								
УП.03	Учебная практика	дз	216		216								180	36		216				
ПП.03	Производственная практика	дз	144		144									144		144				
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	з	702	234	468	351	117	0	0	0	0	39	39	141	432	573				
МД.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и булочных изделий	дз	135	45	270	202,5	67,5				39	39	51			51				
МД.04.02	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	дз	135	45	270	202,5	67,5						90			90				
УП.04	Учебная практика	дз	252		252										252	252				
ПП.04	Производственная практика	дз	180		180										180	180				
ПМ.05	Упаковка и укладка готовой продукции	з	162	54	108	81	27	30	114				36	108	144					
МД.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	дз	54	18	108	81	27	30	6				36			36				
ПП.05	Производственная практика	дз	108		108				108						108	108				
ФК.00	Физическая культура	дз	80	40	40				40					40		40				
Всего					5579	1403	4176	2004	2162	612	864	1476	612	756	1368	612	720	1332		

Государственная итоговая аттестация - 2 недели
Промежуточная аттестация - 5 недель

Курс	I курс			II курс			III курс		
	Семестр			Семестр			Семестр		
	17 нед.	24 нед.	итого за год	17 нед.	24 нед.	итого за год	17 нед.	24 нед.	итого за год
Льготный и МК	612	756	1368	324	756	1080	324	216	540
при несп. отпусках /	108	108	144	144	4	4	72	432	504
всего	2	8	10	1	11	12	8	5	13

Приложение №1
к программе подготовки
квалифицированных рабочих,
служащих ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
по профессии
19.01.04 Пекарь
и выдаче акта о согласовании
часов вариативной части рабочих
программ профессиональных
модулей и учебных дисциплин
установленным требованиям

АКТ - СОГЛАСОВАНИЕ

«30» августа 2019 г.

Настоящее заключение предоставлено


Акционерное общество «Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»
служба по работе с персоналом по адресу: 450096, Республика Башкортостан,
г.Уфа, ул. Комсомольская, 122,а.


Часы вариативной части, рабочие программы профессиональных
модулей и учебных дисциплин для образовательных программ подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь в
образовательном учреждении ГБПОУ Уфимский политехнический колледж
по адресу: 450076, Республика Башкортостан, Г.Уфа, ул.Зенцова, 81а,
соответствуют установленным требованиям ФГОС и отвечают потребностям
работодателя.


(должность уполномоченного лица)

М.П.




(подпись уполномоченного лица)


(Ф.И.О. уполномоченного лица)