

Согласовано:

АО «ВОСХОД»

*менеджер по персоналу*  
*О.А. Завалова*



Утверждаю:

Директор ГБПОУ

Уфимский политехнический колледж

М.Г.Султанов



от 30 августа 2017 года

## 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:** 2года 10месяцев на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования:** естественнонаучный профиль

Рассмотрено:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

спец. дисциплин

от 29 августа 2017 года

председатель комиссии

          *МВ*           М.В. Никишина

Рассмотрено:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

общеобразовательных дисциплин

от 29 августа 2017 года

председатель комиссии

          *НВ*           Н.В. Кудакаева

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 2017 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.

Шенерманов М.Р.  
(должность уполномоченного лица)

[Подпись]  
(подпись уполномоченного лица)

Завалова В.А.  
(Ф.И.О. уполномоченного лица)



## **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 государ-



ственные 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»;

- 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»

## **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 40 учебных недель (17 недель в первом полугодии и 23 недели во втором полугодии). В течение учебного года учащимся предоставляются зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 8 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 3 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 к экзаменам (в часах)

Наименование предмета	1 курс	2 курс	3 курс
ОУД.01 Русский язык	20	20	-
ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	20	20	-
ОУД.09 Химия	20	20	-
МДК.01.01	20	-	-
МДК.01.02	20	-	-
МДК.02.01		20	-
МДК.02.02		10	
МДК.03.01		10	
МДК.03.02			-
МДК.04.01			-
Консультации к ВКР			100
<b>Итого за год</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Итого</b>			<b>300</b>

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 (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями, а производственная практика - концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях. При этом группа делится на подгруппы по 12-15 человек. Про-

изводственная 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 часов.

На базовом уровне изучаются тринадцать 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 продолжить 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 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»).

Распределение данного времени представлено в таблице 2.

Таблица 2.

Индекс	Наименование дисциплины	1 курс	2 курс	3 курс
ОУД.04	Химия		29	
ОУД.08	Физика		50	
ОУД.09	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		29	
ОУД.18	Башкирский язык/МХК	72		
Итого		72	108	
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	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	68	22	90
МДК.01.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	68	22	90
МДК.02.01	Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок	67	23	90
МДК.02.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	67	23	90
МДК.03.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки	67	23	90



	сухарных изделий			
МДК.03.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	67	23	90
<b>Итого</b>			<b>144</b>	

### 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 (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигну-

тых 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 в виде демонстрационного экзамена. 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.

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	40	-	-	-	-	11	51
2	27	7	4	2	-	11	51
3	10	14	14	1	1	2	42
Всего	77	21	18	3	1	24	144

### 3. План учебного процесса

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

Утверждаю  
 директор ГБПОУ Уфимский  
 политехнический колледж  
 М.Т. Султанов

Профессия 19.01.04 Пекарь срок обучения 2 года 10 месяцев (2017-2020)

Индикатор	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
							лекционные занятия	семинары	лабораторные занятия	практические занятия	в т.ч. в/д	I курс			II курс			III курс		
												1 семестр	2 семестр	итого за год	1 семестр	2 семестр	итого за год	1 семестр	2 семестр	итого за год
												17 нед	23 нед	год	17 нед	21 нед	год	17 нед	21 нед	год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1г	2г	3г	4г	5г	3024	1006	2052	1165	266	533	577	1110	216	583	799	143	0	143
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык				дз		171	57	114	114		34	23	57		57	57			
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература				дз		256	85	171	171		44	58	102		69	69			
ОУД.02	Иностранный язык				дз		256	85	171	171		46	54	100	24	47	71			
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия				э		427	142	257	282	3	80	67	147	33	77	110			
ОУД.04	История				дз		256	85	171	171		40	60	100	20	51	71			
ОУД.05	Физическая культура				дз		256	85	171	10	161	34	46	80	24	67	91			
ОУД.06	ОБЖ				дз		108	36	72	58	14	17	23	40		32	32			
ОУД.07	Информатика				дз		162	54	108	20	88	50	58	108						
ОУД.08	Физика				дз		144	48	158	96		35	35	70	28	60	88			
ОУД.09	Химия				э		300	100	200			45	45	90	47	63	110			
ОУД.10	Обществознание (вкл. экон. и право)				дз		256	85	171					40	60	100	71		71	
ОУД.15	Биология				дз		108	36	72			36	36	72						
ОУД.16	География				дз		108	36	72			36	36	72						
ОУД.17	Экология				дз		108	36	72								72		72	
<i>Вариативная часть</i>																				
ОУД.18	Башкирский язык/МХК				дз		108	36	72	72		36	36	72						
ОП.00	ОПЕРАЦИОННО-ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1г	2г	3г	4г	5г	156	52	104	71	33	36	36	72	0	32	32	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, 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	23	13		36	36						
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности				дз		48	16	32	12	20				32	32				
ПО.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1г	2г	3г	4г	5г	2268	288	1980	288	1692	43	215	258	396	141	537	429	756	1185
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление теста				э		702	90	612	90	522	43	137	180	396	0	396	36	0	36
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий				дз		135	45	90	45	45		90	90						
МДК.01.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				дз		135	45	90	45	45	43	47	90						
УП.01	Учебная практика				дз		252		252		252				252		252			
ПП.01	Производственная практика				дз		180		180		180				144		144	36	36	
ПМ.02	Разделка теста				э		702	90	612	90	522	0	78	78	0	102	102	216	216	432
МДК.02.01	Технология деления теста, формирования тестовых заготовок				дз		135	45	90	45	45		45	45		45	45			
МДК.02.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий				дз		135	45	90	45	45	33	33		57	57				
УП.02	Учебная практика				дз		252		252		252							108	144	252
ПП.02	Производственная практика				дз		180		180		180							108	72	180
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий				э		702	90	612	90	522	0	0	0	0	39	39	141	432	573
МДК.03.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сдобы с/харных изделий				дз		135	45	90	45	45				39	39	51		51	
МДК.03.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий				дз		135	45	90	45	45						90		90	
УП.03	Учебная практика				дз		252		252		252								252	252
УП.03	Производственная практика				дз		180		180		180								180	180
ПМ.04	Упаковка и укладка готовой продукции				э		162	18	144	18	126							36	108	144
МДК.04.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции				дз		54	18	36	18	18							36		36
ПП.03	Производственная практика				дз		108		108		108								108	108
ФК.00	Физическая культура				дз		80	40	40	40	40							40		40
Всего							5528	1386	4176	1524	2031	612	828	1440	612	756	1368	612	756	1368
												I курс			II курс			III курс		
												1 семестр	2 семестр	итого за год	1 семестр	2 семестр	итого за год	1 семестр	2 семестр	итого за год
												17 нед	23 нед	год	17 нед	21 нед	год	17 нед	21 нед	год
															2 нед ПА					
												Дисциплины и МДК			360			360		
												учебной практики			252			108		
												производст. практики			144			360		
															4 р/с-изд. математи ка, химии, ПМ.01			360		
												экзамены								
												дифференциальные зачеты			5					
															10					
																		ПА1-04 ПА1-03 ПА1-02		

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.

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