

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»

_____ В.Б. Абиев

Приказ от 07 июля 2022 г. № 54-Д

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии

19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: Пекарь, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –10 мес.
на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ППКРС 19.01.04 Пекарь

Квалификация: Пекарь, кондитер
 Форма обучения - очная
 Нормативный срок обучения - 10 месяцев
 на базе среднего общего образования

1. Календарный учебный график

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
	1 7	8 14	15 21	22 28	29.IX - 5.X	6 12	13 19	20 26	27.X - 2.XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29.XII - 4.I	5 11	12 18	19 25	26.I - 1.II	2 8	9 15	16 22	23.II - 1.III	2 8	9 15	16 22	23	29.III - 5.IV	6 12	13 19	20 26	27.IV - 3.V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29.VI - 5.VII	6 12	13 19	20 26	27.VII - 2.VIII								
1																																																	1	20	10	9	1	1	2	43
																																													Итого	20	10	9	1	1	2	43				

Обозначения:

Теоретическое обучение

Практика учебная

Производственная практика (по профилю специальности)

Производственная практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Государственная (итоговая) аттестация

Каникулы



3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ППКРС профессии СПО 19.01.04 Пекарь на 2022-2023 гг.

1	2 Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3 Формы промежуточной аттестации	4 Учебная нагрузка обучающихся (час.)					5 Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)	
			4 Максимальная	5 Самостоятельная работа	6 Обязательная аудиторная			7 I курс	
					6 Всего занятий	7 лекций	8 в т.ч. лаб. и практ. зан.	9 1 сем.-9 нед. +УП – 5нед +ПП – 3нед	10 2 сем.- 9 нед +УП- 6 нед +ПП- 7 нед.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/4/-	216	72	144	84	60	32	112
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	16	16	32	-
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	48	16	32	28	4	-	32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16	16	-	32
ОП.04	Основы финансовой грамотности	ДЗ	72	24	48	24	24	-	48
П.00	Профессиональный цикл	1/16/4	1532	272	1260	212	292	580	680
ПМ.00	Профессиональные модули	-/15/4	1452	232	1220	212	252	560	660
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей		84	16	68	20	12	68	-
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	ДЗ	48	16	32	20	12	32	-
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36			36	-
ПМ.02	Приготовление теста	э (кв.)	396	72	324	72	72	324	-

МДК 02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ	108	36	72	36	36	72	-
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ	108	36	72	36	36	72	
УП.02	Учебная практика	ДЗ компл.	72		72			72	-
ПП.02	Производственная практика		108		108			108	-
ПМ.03	Разделка теста	э (кв.)	360	48	312	48	48	168	144
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ	72	24	48	24	24	48	-
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	72	24	48	24	24	48	-
УП.03	Учебная практика	ДЗ компл.	72		72			72	-
ПП.03	Производственная практика		144		144			-	144
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	э (кв.)	300	40	260	20	60	-	260
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	ДЗ	60	20	40	10	30	-	40
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	ДЗ	60	20	40	10	30	-	40
УП.04	Учебная практика	ДЗ компл.	72		72				72
ПП.04	Производственная практика		108		108				108
ПМ.05	Упаковка и укладка готовой продукции		132	20	112	28	12		112
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	ДЗ	60	20	40	28	12	-	40
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72			-	72

ПМ.06	Приготовление кондитерских изделий	э (кв)	180	36	144	24	48		144
МДК.06.01	Технология приготовления кондитерских изделий	ДЗ	108	36	72	24	48	-	72
УП.06	Учебная практика	ДЗ	72		72				72
ФК.00	Физическая культура	3, ДЗ	80	40	40	-	40	20	20
ВСЕГО:		1/20/4	1748	344	1404	296	352	612	792
	Промежуточная аттестация	1 нед.							1 нед.
								I сем.	II сем.
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация: Выпускная практическая квалификационная работа Выпускная письменная экзаменационная работа						Всего	дисц. и МДК	324	324
							уч. практики	180	216
							пр. практики	108	252
							экзаменов	2	2
							дифф. зачетов	8	12
							зачетов	1	0

4. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	1, 2	10
ПП.00	Производственная практика	1, 2	9
	Всего		19

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Экономики и бухгалтерского учёта
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
4.	Химии, биологии и экологических основ природопользования
5.	Товароведения, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
	Лаборатории:
1.	Технологии приготовления кондитерских изделий
2.	Технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион
3.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал
2.	Актовый зал

6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации ППКРС 19.01.04 Пекарь

Настоящий учебный план ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь разработан на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020г.);
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- Устав ГАПОУ «СОГТЭК»;
- Локальные нормативные документы ГАПОУ «СОГТЭК».

1.2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности

Организация учебного процесса обеспечивает реализацию ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь.

Учебный процесс организуется в соответствии с календарным учебным графиком и графиком учебного процесса, утверждаемыми директором Колледжа на каждый учебный год.

Учебный год в Колледже начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Продолжительность учебной недели составляет шесть дней.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Занятия проводятся в группах и подгруппах. Для проведения практических занятий по всем междисциплинарным курсам группа делится на подгруппы.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 2 недели в зимний период.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося.

Практика является обязательным разделом ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебный план по профессии 19.01.04 Пекарь предусматривает реализацию программ следующих видов практики: учебной и производственной. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых была реализована программа практики.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе изучения учебной дисциплины или МДК за счет времени, отведенного на их изучение. Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждой дисциплине и МДК разработаны и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ООП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определены в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа.

При освоении ППКРС применяются зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, в т. ч. экзамены (квалификационные) по каждому профессиональному модулю.

Учебным планом предусмотрена обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен (квалификационный). Экзамен

(квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО по профессии.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла проводится с участием внешних экспертов (работодателей, преподавателей Колледжа, читающих смежные курсы).

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

Объем вариативной части ППКРС составляет 180 часов (при 54 часах максимальной недельной нагрузки для обучающегося), из них 144 часа – аудиторной нагрузки.

Часы вариативной части выделены на изучение дополнительного профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление кондитерских изделий.

Вариативная часть ППКРС направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения обучения.

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу (МДК), учебной и производственной практике, профессиональному модулю.

Согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь учебным планом предусмотрена 1 неделя промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится как в период сессионной недели, так и по факту завершения изучения определенного компонента ООП.

Промежуточная аттестация проходит в устной, письменной и комбинированной формах. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю разработаны Колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Учебным планом предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации: – зачет, дифференцированный зачет, экзамен по отдельной дисциплине (МДК); экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

При выборе дисциплин для экзамена Колледжем учтены значимость дисциплины в подготовке по рабочей профессии, завершенность изучения учебной дисциплины, завершенность значимого раздела в дисциплине.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего МДК или учебной дисциплины.

Обучение по профессиональному модулю завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия в рамках промежуточной аттестации. В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин и МДК.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ООП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены Колледжем. Фонды оценочных средств для квалификационного экзамена по профессиональному модулю разрабатываются и утверждаются Колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Реализация ППКРС завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утверждаемой программой ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту 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 должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.