

Утверждаю
директор Тамбовского областного
государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева»
А.П. Бетин

« _____ » _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тамбовского областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева»
по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Квалификация: формовщик теста,
машинист тесторазделочных машин
Форма обучения - очно-заочная
Нормативный срок обучения – 1 год и 6
мес.
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования –
технический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и модулям	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	6	7	8	9
I курс	40	1	0	11	52
II курс	19	0	1	2	22
Всего	59,0	1	1	13	74

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
		экзамен	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс	
					всего занятий	лабораторных работ и практических занятий	Индивидуальных проектов	1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 2 недели
П.00	Профессиональный цикл	03/16ДЗ/2Э/4Эк	1694	330	1364	1000	0	416	606	306	36
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	03/2ДЗ/1Э	158	46	112	38	0	32	0	80	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	0/0/Э/0	69	21	48	20	0	0	0	48	0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0/0/ДЗ/0	44	12	32	6	0	0	0	32	0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/0/0/0	45	13	32	12	0	32	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	03/14ДЗ/1Э/4Эк	1536	284	1252	962	0	384	606	226	36
ПМ.01	Приготовление теста	03/4ДЗ/0Э/1Эк	468	84	384	300	0	384	0	0	0

МДК.01.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ/0/0/0	204	68	136	68	0	136	0	0	0
МДК.01.02	Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ/0/0/0	48	16	32	16	0	32	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ/0/0/0	180	0	180	180	0	180	0	0	0
ПП 01	Производственная практика	ДЗ/0/0/0	36	0	36	36	0	36	0	0	0
ПМ.02	Разделка теста	03/4ДЗ/0Э/1Эк	384	88	296	200	0	0	296	0	0
МДК.02.01.	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	0/ДЗ/0/0	180	60	120	52	0	0	120	0	0
МДК.02.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	0/ДЗ/0/0	84	28	56	28	0	0	56	0	0
УП.02	Учебная практика	0/ДЗ/0/0	84	0	84	84	0	0	84	0	0
ПП 02	Производственная практика	0/ДЗ/0/0	36	0	36	36	0	0	36	0	0
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	03/3ДЗ/1Э/1Эк	534	96	438	342	0	0	310	128	0
МДК.03.01.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушка сухарных изделий	0/Э/0/0	240	80	160	80	0	0	160	0	0
МДК.03.02	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	0/0/ДЗ/0	48	16	32	16	0	0	0	32	0
УП.03	Учебная практика	0/0/ДЗ/0	210	0	210	210	0	0	150	60	0
ПП 03	Производственная практика	0/0/ДЗ/0	36	0	36	36	0	0	0	36	0
ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции	03/3ДЗ/0Э/1Эк	150	16	134	120	0	0	0	98	36
МДК.04.01.	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	0/0/ДЗ/0	48	16	32	18	0	0	0	32	0
УП.04	Учебная практика	0/0/ДЗ/0	66	0	66	66	0	0	0	66	0
ПП 04	Производственная практика	0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	36
ФК.00	Физическая культура	ДЗ/0/0/0	80	40	40	40	0	40	0	0	0

всего		03/17ДЗ/2Э/4Эк	1774	370	1404	1040	0	456	606	306	36
Консультации			236	0	236	0	0	68	92	68	8
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация										1
К.00	Консультации из расчета 4 часа в неделю на учебную группу					дисциплин и МДК	240	336	144	0	
						учебной практики	180	234	126	0	
						производственной практики	36	36	36	36	
						экзаменов	1	2	2	1	
						диф. зачетов	6*	4	6	1	
						зачеты	0	0	0	0	

*включая дифференцированный зачет по физической культуре

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии среднего профессионального образования
19.01.04 Пекарь**

Кабинеты:

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

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20.08.2013 г.), методических рекомендаций по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приложение к письму Минобрнауки России от 20.07.2015 г. № 06-846), Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки от 29 октября 2013 г № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

Срок обучения составляет 1 года 6 месяцев.

Начало учебных занятий: 1 сентября. Форма обучения очно-заочная.

Продолжительность учебного года на первом курсе - 52 недели, в том числе 1 полугодие 17 недель, 2 полугодие – 23 недели, каникулы – 11 недель (включая праздничные дни); на 2 курсе - 23 недели, в том числе 1 полугодие 17 недель, 2 полугодие - 2 недели, каникулы - 2 недели (включая праздничные дни).

Очно-заочная форма обучения предполагает посещение занятий от двух до четырех раз в неделю и систематические аудиторные занятия (лекции, семинары, практические занятия и пр.) в течение всего учебного года.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 16 академических часов в неделю. В максимальный объем аудиторной учебной нагрузки не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета.

4.2. Общепрофессиональный цикл.

Общепрофессиональный цикл формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь** и состоит из общепрофессиональных дисциплин. Освоение общепрофессионального цикла предусматривает освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 32 часа.

4.3. Профессиональный цикл.

Профессиональный цикл формируется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь**, в соответствии с видами деятельности,

соответствующими присваиваемым квалификациям. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практики.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

При очно-заочной форме обучения практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения. Учебная практика реализуется обучающимися самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета в форме собеседования. Производственная практика реализуется обучающимися в объеме не более четырех недель.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную, государственную итоговую аттестацию обучающихся и, при необходимости, входной контроль.

На основании п.3 ст. 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж имени И.Т. Карасева» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Общая продолжительность экзаменационных сессий в учебном году не превышает 10 календарных дней. Количество экзаменов в учебном году составляет не более 8, а количество дифференцированных зачетов не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часа.

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и курсовые работы (проекты), проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин. На ее проведение отводится не более трех часов на учебную группу. На проверку трех работ предусматривается 1 час.

Система оценок включает следующие оценки: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), 1 («неудовлетворительно»). Оценка освоения профессионального модуля формулируется как ВПД «освоен»/«не освоен».

Консультации на учебную группу планируются из расчета 4 часа в неделю. Групповые и индивидуальные консультации осуществляются в устной и письменной форме.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в форме защиты

выпускной квалификационной работы, включающей письменную экзаменационную работу и выпускную практическую квалификационную работу. На проведение государственной итоговой аттестации отводится 1 неделя.

Вариативная часть ОПОП ориентирована на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углублению подготовки обучающихся в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Часы вариативной части ОПОП в объеме 144 ч использованы:

- на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин (16 ч) и профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.04 (128 ч МДК) с целью расширения и углубления знаний в соответствии с тенденциями развития отрасли и рекомендациями региональных предприятий.