

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

« _____ » _____ 2020 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 - очная
Нормативный срок обучения – 2 года и
10 мес.
На базе основного общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования –
технический

6 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	26,8	9,2	3,0	2	0	11	52
II курс	35,0	4,0	0	2	0	11	52
III курс	12,2	17,8	8,0	1	2	2	43
Всего	74,0	31,0	11,0	5	2	24	147

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)					
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс	
		всего занятий			лабораторных работ и практических занятий	индивидуальных проектов	1 се-местр 17 недель	2 се-местр 22 недели	3 се-местр 17 недель	4 се-местр 22 недели	5 се-местр 17 недель	6 се-местр 21 неделя	
							экзамен						
ОД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	23/10/ДЗ/5Э	3077	1025	2052	529	0	296	460	559	592	96	49
ОУД.01	Русский язык	0/0/0/Э/0/0	171	57	114	0	0	24	39	27	24	0	0
ОУД.02	Литература	0/0/0/ДЗ/0/0	257	86	171	0	0	34	44	17	76	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	0/0/0/ДЗ/0/0	256	85	171	171	0	34	44	17	76	0	0
ОУД.04	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	0/0/0/Э/0/0	428	143	285	0	0	51	66	51	117	0	0
ОУД.05	История	0/0/0/ДЗ/0/0	256	85	171	0	0	17	44	17	93	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3/3/ДЗ/0/0/0	256	85	171	168	0	51	66	54	0	0	0
ОУД.07	ОБЖ	0/0/ДЗ/0/0/0	108	36	72	15	0	17	25	30	0	0	0

ОУД.08	Информатика	0/0/0/Э/0/0	162	54	108	50	0	17	22	34	35	0	0
ОУД.09	Физика	0/0/0/Э/0/0	270	90	180	30	0	34	66	34	46	0	0
ОУД.10	Химия	0/0/0/ДЗ/0/0	171	57	114	32	0	17	44	34	19	0	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. Экономику и право)	0/0/0/Э/0/0	256	85	171	0	0	0	0	65	106	0	0
ОУД.12	Биология	0/0/ДЗ/0/0/0	54	18	36	0	0	0	0	36	0	0	0
ОУД.13	География	0/0/ДЗ/0/0/0	108	36	72	0	0	0	0	72	0	0	0
ОУД.14	Экология	0/0/ДЗ/0/0/0	54	18	36	0	0	0	0	36	0	0	0
УД.01	Астрономия	0/0/ДЗ/0/0/0	52	17	35	8	0	0	0	35	0	0	0
УД.02	Родной язык	0/0/0/0/0/0	102	34	68	35	0	0	0	0	0	34	34
УД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	0/0/0/0/ДЗ/0	59	20	39	20	0	0	0	0	0	39	0
УД.04	Основы проектной деятельности	0/0/0/0/0/0	57	19	38	20	0	0	0	0	0	23	15
П.00	Профессиональный цикл	23/14ДЗ/7Э/5Эк	2350	266	2084	1661	0	316	332	53	160	516	707
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	03/3ДЗ/0Э	134	38	96	30	0	64	0	0	32	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ/0/0/0/0/0	45	13	32	12	0	32	0	0	0	0	0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ/0/0/0/0/0	44	12	32	6	0	32	0	0	0	0	0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/ДЗ/0/0	45	13	32	12	0	0	0	0	32	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	03/11ДЗ/7Э/5Эк	2216	228	1988	1631	0	252	332	53	128	516	707
ПМ.01	Приготовление теста	03/2ДЗ/2Э/1Эк	559	59	500	418	0	252	248	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Э/0/0/0/0/0	133	43	90	34	0	90	0	0	0	0	0

МДК.01.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	0/Э/0/0/0/0	48	16	32	6	0	0	32	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	270	0	270	270	0	162	108	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0/ДЗ/0/0/0/0	108	0	108	108	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Разделка теста	03/3ДЗ/1Э/1Эк	642	50	592	542	0	0	84	53	128	327	0
МДК.02.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	0/0/0/Э/0/0	91	30	61	36	0	0	24	17	20	0	0
МДК.02.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/ДЗ/0	65	20	45	20	0	0	0	0	0	45	0
УП.02	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0	342	0	342	342	0	0	60	36	108	138	0
ПП.02	Производственная практика	0/0/0/0/ДЗ/0	144	0	144	144	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.03	Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий	03/2ДЗ/2Э/1Эк	607	75	532	366	0	0	0	0	0	189	434
МДК.03.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	0/0/0/0/0/Э	182	60	122	54	0	0	0	0	0	57	65
МДК.03.02	Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/Э	47	15	32	6	0	0	0	0	0	0	32
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	306	0	306	306	0	0	0	0	0	132	174
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции	03/2ДЗ/1Э/1Эк	246	26	220	182	0	0	0	0	0	0	220
МДК.04.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	0/0/0/0/0/Э	84	26	58	20	0	0	0	0	0	0	58
УП.04	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	126	0	126	126	0	0	0	0	0	0	126
ПП.04	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36

ПМ.05	Передовые технологии и оборудование хлебопекарного и кондитерского производств	03/2ДЗ/1Э/1Эк	162	18	144	123	0	0	0	0	0	0	144
МДК.05.01	Технологии приготовления современных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/Э	54	18	36	15	0	0	0	0	0	0	36
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	0/0/0/0/0/ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36
ФК.00	Физическая культура	0/0/0/ДЗ/0/0	80	40	40	40	0	0	0	0	40	0	0
всего		23/25ДЗ/12Э/5Эк	5507	1331	4176	2230	0	612	792	612	792	612	756
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация												2
К.00	Консультации из расчета 4 часа на каждого обучающегося в год					дисциплины и МДК	450	516	576	684	198	240	
						учебной практики	162	168	36	108	270	372	
						производственной практики	0	108	0	0	144	144	
						экзаменов	1	2	0	6	1	7	
						дифф. Зачетов	2	3	5*	5*	4	6	
						зачетов	1	1	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.), с учетом Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г № 247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», на основе устава колледжа, утвержденного постановлением администрации области от 11 сентября 2015 г № 1015, 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 РФ от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», Приказа Министерства образования и науки от 29 октября 2013 г № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», «Рекомендациями 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 от 17 марта 2015 г № 06-259), при соблюдении рекомендаций СанПиН и требований по безопасности жизнедеятельности и охране труда.

Срок обучения составляет 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования.

Начало учебных занятий: 1 сентября. Форма обучения: очная.

Продолжительность учебного года – 52 недели, включая экзамены, в том числе 1 полугодие 17 недель, 2 полугодие – 23 недели (1 курс), 22 недели (2 курс), 20 недель (3 курс), каникулы – 11-2 недели (включая праздничные дни).

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Продолжительность занятий - 45 мин.

4.1. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего профессионального 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 (ФГАУ «ФИРО», 25 февраля 2015 г). Объемные параметры общеобразовательной подготовки соблюдены с учетом технического профиля получаемого профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь**, в объеме 2052 ч. Реализация общеобразовательной подготовки осуществляется в сетевой форме на основании договора с МБОУ Цнинская СОШ №2.

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. Учебная практика реализуется рассредоточено, в рамках профессионального модуля ПМ.01 объем составляет 270 ч. на 1 курсе, ПМ.02 – 60 ч. на 1 курсе, 144 на 2 курсе и 138 ч на 3 курсе, ПМ.03 – 306 ч, ПМ.04 – 126 ч., ПМ.05 – 72 ч. на 3 курсе обучения.

Производственная практика реализуется концентрированно в 5 периодов после освоения каждого модуля. Объем практического обучения на предприятии составляет 73% объема профессионального цикла. Формой отчетности по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных дневником производственной практики, отчетом и аттестационным листом.

В рамках освоения профессионального цикла по междисциплинарным курсам предусмотрена самостоятельная работа обучающихся в объеме 228 ч.

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

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.

В процессе промежуточной аттестации обучающихся количество экзаменов не превышает 8 в учебном году. Промежуточная аттестация включает 5 экзаменов по общеобразовательным дисциплинам на втором курсе, 7 экзаменов по МДК на 1, 2 и 3 курсах и 5 экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям соответственно на 1 и 3 курсах.

По дисциплине УД.02 «Родной язык», УД.04 «Основы проектной деятельности» промежуточная аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета не предусмотрена, поэтому проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных общеобразовательных дисциплин. На ее проведение отводится не более трех учебных часов на группу.

По остальным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, при этом их количество не превышает 10 в учебном году, 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.

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 для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год. 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 2 недели.

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:

- для внедрения профессионального модуля ПМ.05 Передовые технологии и оборудование хлебопекарного и кондитерского производств в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности колледжа (144 ч).