

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

/Ю.А.Митько

2021г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

*программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии
среднего профессионального образования*

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

по профессии 19.01.04 Пекарь

на 2021-2024 учебный год

Квалификация: Пекарь

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль - естественнонаучный

Екатеринбург,
2021

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки №799 от 02.08.2013 г., профессионального стандарта «Пекарь» №914-н.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

Разработчики:

Субботина И.Н.-заместитель директора по УР

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 15

От « 15 » марта 2021 г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам.директора по УР Субботина И.Н.

Зам.директора по УПР Костромина С.Е.

Зам.директора по УМР Бугуева Л.В.

Заведующий отделением ППКРС Азисова Ф.А.

« 15 » марта 2021 г.

Согласовано:

Представители работодателя

Горбунов А.В.
« 15 » марта 2021 г.

А.И. Смирнова
« 22 » апреля 2021 г.



1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г.) 260103.01 Пекарь с изменениями: Приказ министерства образования и науки РФ № 390 от 9 апреля 2015г.;

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);

4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);

6. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017 г. Министерством образования и науки РФ);

7. Приказа Министерства Науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

8. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

9. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;

10. «Разъяснений по формированию учебного плана основного профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО (с уточнениями от 25.05.2017 г. приказ №3);

11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);

12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»;

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол №2/16-з от 28.06.2016г.)

2. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189 (ред.от 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993)

3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)

5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 05-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

6. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утверждены Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн.;

7. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021г.).

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл;
- Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»;

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – максимальный объем аудиторной учебной нагрузки - 36 часов, максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.
- Шестидневная рабочая неделя;
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;
- Текущий контроль результатов успеваемости подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся согласно Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- Организация консультаций предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, форма проведения консультаций - групповые и индивидуальные;
- Каникулы запланированы в объеме 24 недели, из них на первом, втором курсе по 11 недель, в том числе в зимний период по 2 недели, на третьем курсе - 2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2160 часов (из них 2052 ч. теоретической подготовки (57 недель) и 108ч. промежуточной аттестации (3недели) (при этом срок обучения увеличен на 82 недели). Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2160 часов. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего объёма учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования. На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика, химия, биология.

Общеобразовательный цикл состоит из 12 предметов:

- Основные учебные предметы – 8 предметов;
- Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей-3 предмета;
- Дополнительные учебные предметы-1 предмет.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится по предметам: «Русский язык», Математика», «Химия».

Объем часов по предмету «Физическая культура» предусмотрен из расчета 3 часа в неделю.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные

технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в дисциплинах: «История» и «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателя по выбранной теме, в течение первого года обучения по «Истории» и третьего года обучения по предмету «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности», в рамках учебного времени, отведенного учебным планом и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного) Промежуточная аттестация по данным предметам предусматривается в форме защите индивидуальных проектов и презентации.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и	Русский язык	Базовый

3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая	Физическая культура	Базовый
7	культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный
2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

1.4. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих По профессии 19.01.04 «Пекарь»

Программа подготовки квалификационных рабочих и служащих по профессии 19.01.04. «Пекарь» состоит из:

- общепрофессионального цикла;
- профессионального учебного цикла, в том числе учебной и производственной практики;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

В профессиональный цикл программы входят профессиональные модули (ПМ) состоящие из междисциплинарных курсов (МДК), учебной и производственной практики (УП и ПП). Учебная и производственная практика проводятся при освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1404 часа (39 недель), что составляет 70% от профессионального цикла образовательной программы.

- Учебная практика проводится в хлебопекарных предприятиях и предприятиях общественного питания (ПМ 06) в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:
- ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей – 1 неделя (36 часов),
- ПМ.02 Приготовление теста – 3 недели (108 часа),
- ПМ. 03 Разделка теста – 4 недели (144 часов),
- ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных

изделий – 3 недели (108 часа),

- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 06 Приготовление мучных кондитерских изделий– 3 недели (108 часов)

Производственная практика (практика по профилю профессии) организуется на предприятиях общественного питания, хлебозаводах, пекарнях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.02 Приготовление теста – 6 недель (216 часов),
- ПМ. 03 Разделка теста – 6 недель (216 часов),
- ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 5 недель (180 часов),
- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 2 недели (72 часа),
- ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий- 5 недель (180 часов).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

- По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и по практике в последний день ее прохождения;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа); порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрен 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы для юношей (в объеме 22 часа, 70% от учебного времени на дисциплину) и для подгрупп девушек на изучение, основ медицинских знаний.

В учебную программу (общепрофессиональный цикл) введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;
- Формирование трудовой успешности.

Для обучающихся с инвалидностью дисциплина «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **576** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **144** часа обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована (144часа):

На увеличение учебной нагрузки в профессиональном модуле ПМ.02 и введение ПМ.06 «Приготовление мучных кондитерских изделий» по рекомендации работодателей - 112 часов (согласно ФГОС, приготовление мучных кондитерских изделий распределено по стадиям технологического процесса, но отсутствует такая стадия технологического процесса, как приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание и отделка (оформление) мучных кондитерских изделий, в частности массовых и фигурных тортов и пирожных). И на введение общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение

в предпринимательской деятельности» в количестве 32 часа (для людей с инвалидностью и ОВЗ: - «Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»). Данная дисциплина введена для успешной адаптации обучающихся как к трудовой так и к профессиональной деятельности.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и меж- дисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государствен- ная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональ- ная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	4	1	-	2	-	11	52
II курс	27	5	7	-	2	-	11	52
III курс	16	6	16	-	1	2	2	43
Всего	77	15	24	-	5	2	24	147

3.1 Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. ПМ 01.	1. Астрономия 2. Экономические и производственные основы производительности 3. Мдк 01.01.	Физическая культура	1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 2.Мдк 02.01 3.Мдк 02.02 4.Русский язык	1. История 2. Мдк 03.01	Физическая культура

5 экзаменов / 5 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ПМ 02	1. Литература 2. Мдк 03.02 3. Биология	Физическая культура	1.Мдк 04.01 2.Мдк 04.02 3. Математика	Физическая культура 1. Основы безопасности жизнедеятельности 2.Родная литература 3. Иностранный язык	1. Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности

4 экзамена / 7 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ПМ 03 2. Химия.	1	Физическая культура	1.Мдк 06.01 2. ПМ 05 3. ПМ 06. 4. ПМ 04.	Физическая культура 1. Безопасность жизне- деятельности 2. Мдк 05.01 3. Информационно- коммуникационные тех- нологии в исследова- тельской и проектной деятельности.	

6 экзаменов / 3 зачета

**4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии
19.01.04 Пекарь.**

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Математики	308
2	Истории	410
3	Русский язык, литература	408
4	Биологии	204
5	Физики	405
6	Иностранного языка	305
7	Информационных технологий	306
8	Обществознания	402
9	Географии	301
10	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	403
11	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	403
12	Технологического оборудования хлебопекарного производства	401
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
	Лаборатории	
1	Химии	213
2	Микробиологии, санитарии и гигиены	пл. Ясная
	Мастерские	
1	Учебная пекарня	пл. Ясная
2	Спортивный зал	Б/н
	Залы:	
1	Библиотека	311
2	Актный зал	пл. Луначарского

на базе основного образования 2021г-2024г.

[illegible]

ДУП.03	Дополнительные учебные предметы		0/1/0	300	30	270	72	168																	
ДУП.03.01	Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности	6	ДЗ	300	30	270	72	168																	
	Промежуточная аттестация (по общеобразовательному циклу)			108		108									36	18	36	18							
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА и ПА))			2628	360	2268	261	245	174	0	0	0	0	0	140	368	0	256	390	0	396	718	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП (без ГИА и ПА)		1/6/12	2484	360	2124	261	245	174						0	0	140	350	0	256	372	0	396	610	0
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС без УП и ПП			1080	360	720	261	285	174	0	0	0	0	0	104	206	0	40	156	0	72	142			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1/2/1	176	48	128	46	82	0		0	0	0	0	32	32	0	0	32	0	0	32	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2	Э	44	12	32	14	18								32									
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	1	ДЗ	44	12	32	18	14							32										
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности.	6	ДЗ	44	12	32	8	24														32			
ОП.04.	Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности	4	3	44	12	32	6	26											32						
П.00.	Профессиональный цикл (без ГИА и промежуточной аттестации)		0/4/11	2308	312	1996	215	163	174		0	0	0	0	108	318	0	256	340	0	396	578	0	0	0
ПМ.00.	Профессиональные модули		0/4/11	2228	272	1956	215	163	174		0	0	0	0	108	318	0	256	340	0	376	558	0	0	0

[illegible]

Часы на консультации и экзамены не заложены в рамках дисциплины и профессиональных модулей. Консультации предусмотрены 100ч. на курсе обучения (из расчета 4ч. на 1 человека). Государственная итоговая аттестация 72 часа (2 недели). Форма проведения ГИА-ВКР. Промежуточная аттестация указана с экзаменами по профессиональным модулям, но без физической культуры. По семестрам нагрузка распределена без самостоятельной работы. Количество экзаменов и зачетов указано без физической культуры. ОП.04. "Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности" предусматривает для студентов с инвалидностью изучение адаптационных дисциплин: "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью", "Формирование трудовой успешности"	Всего												
	дисциплин и МДК		540	684	0	360	612	0	288	288	0	0	0
	учебной практики		36	108		36	144		72	144		0	0
	производственной практики												
	Экзаменов) в т.ч.		0	36		180	72		252	324		0	0
	квалификационных)		1	4		1	3		2	4			
	Дифф.зачётов		3	2		3	3			3			
Зачётов						1							
Недель на промежуточную аттестацию		1	1		1	1				1			