

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

« 10 »

284-02 2020г.

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 2020-2023 учебный год

Квалификация: Пекарь

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Екатеринбург,
2020

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
Кофман И.Г., заведующая отделением ППССЗ

Рассмотрен на заседании методического совета протокол № 32
От «24» июня 2020 г.
Председатель методического совета [подпись]

Согласовано:

Зам.директора по УР [подпись] Субботина И.Н.
Зам.директора по УПР [подпись] Костромина С.Е.
Зам.директора по УМР [подпись] Бугуева Л.В.
Заведующий отделением ППКРС [подпись] Азисова Ф.А.
«31» августа 2020 г.

Согласовано:

Представитель работодателя

[подпись]
«09» сентября 2020 г.
«09» сентября 2020 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;
2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. ст.68;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. «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);
6. Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
7. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);
8. 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»;
9. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;

10. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;
11. 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.;
12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014 г. №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);
14. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №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);
16. Приказ Министерства образования и науки от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. От 18.08.2016 г.);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;
- продолжительность учебной недели – 36 часов;
- 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;
- 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 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 предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендацией 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 (естественнонаучный профиль) (письмо Министерства образования и науки РФ

от 17.03.2015 г. № 05-259):

Дисциплины общеобразовательной подготовки:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Физика
9. Обществознание (вкл. экономику и право)
10. География
11. Экология
12. Астрономия

Профильные дисциплины:

1. Информатика
2. Химия
3. Биология
4. Родная литература

Дополнительные дисциплины

1. Специальный рисунок
2. Основы менеджмента и маркетинга на хлебопекарных и кондитерских производствах.
3. Информационно-коммуникационные технологии.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в дисциплин «Химия»

1.4. 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 (144 часа):

В профессиональных модулях ПМ.01-ПМ.05, 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. На предприятиях отрасли (ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат» и малые предприятия) при прохождении учебной и производственной практик, обучающиеся участвуют в данном

процессе, поэтому возникает необходимость введения ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий,

МДК.06.01.Технология приготовления мучных кондитерских изделий-110 часов.

ПМ.02 Приготовление теста-20 часов;

ПМ.03 Разделка теста-14 часов.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34,5	4	1	-	1,5	-	11	52
II курс	23,5	5	11	-	1,5	-	11	52
III курс	19	6	12	-	2	1	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. Мдк 01.01. 2. ПМ 01.	1. Основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура 1. Родная литература	1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 2. Мдк 02.01 3. Мдк 02.02	1. История 2. География 3. Биология 4. Мдк 03.01	Физическая культура

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ПМ 02 2.Химия.	1.Экология 2.Информатика 3. Мдк 03.02	Физическая культура	1.Мдк 04.01 2.Мдк 04.02 3. ПМ 03 4.Русский язык 5.Иностранный язык	1.Физическая культура 2.Экономические и правовые основы производственной деятельности 3. Безопасность жизнедеятельности	1.Специальный рисунок

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1.Математика 2.Литература 3.ПМ 04	1.Мдк 05.01 2. Информационно-коммуникационные технологии.	Физическая культура	1.Мдк 06.01 2. ПМ 05 3. ПМ 06.	1.Физика 2.Обществознание (вкл. экономику и право) 3.Физическая культура	1.Основы менеджмента и маркетинга на хлебо-пекарных и кондитерских производствах. 2. Астрономия

**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

План учебного процесса профессии 19.04.01 "Пекарь" на базе основного образования 2020г-2023г.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной аудиторной нагрузки														
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
						в т.ч.	теорет.обучение	практическое обучение	занятий в подгруппах (лабораторные занятия)			индивидуальный проект	самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
ОУД.00	Общеобразовательная подготовка		5/9/4	3075	1023	2052	1158	890	0		0	0	471	486	458	302	310	276	250	272	250	0	0	0
ОУД.01	Базовые учебные дисциплины		4/6/1	2333	776	1557	887	670	0		0	0	337	335	340	225	212	240	214	216	214	0	0	0
ОУД.01.01.	Русский язык	4	Э	171	57	114	44	70					30	30	30	27	30	24						
ОУД.01.02.	Литература	5	Э	256	85	171	121	50					21		42	38	40	36	26	53				
ОУД.01.03.	Иностранный язык	4	Э	256	85	171		171					42	42	42	43	40	47						
ОУД.01.04.	Математика	5	Э	342	114	228	136	92					45	45	45	38	40	36	31	62				
ОУД.01.05	История	2	ДЗ	256	85	171	171						85	74	97									
ОУД.01.06.	Физическая культура	2-4	3/3/3/ДЗ					171						36	72			32	55					
ОУД.01.07.	Основы безопасности жизнедеятельности	1	ДЗ	108	36		48	24																
ОУД.01.08.	Физика	6	ДЗ	162	54	108	80	28											54	30	78			
ОУД.01.09.	Обществознание (вкл.экономику и право)	6	ДЗ	256	85	171	163	8											85	71	100			
ОУД.01.10.	География	2	ДЗ	108	36	72	36	36					36	36	36									
ОУД.01.11.	Экология	4	ДЗ	108	36	72	72									36	30	42						
ОУД.01.12.	Астрономия	6	3	54	18	36	16	20											18		36			
ОУД.02.	Профильные учебные дисциплины (по выбору)		1/2/1	560	193	367	239	128	0		0	0	134	151	118	59	98	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02.01	Информатика	3	ДЗ	162	54	108	40	68					20	30	26	34	52							
ОУД.02.02.	Химия	3	Э	236	85	151	137	14			20		60	49	56	25	46							
ОУД.02.03	Биология	2	ДЗ	108	36	72	42	30					36	36	36									
ОУД.02.04.	Родная литература	1	3	54	18	36	20	16					18	36										

испр. 01.01.2023

ПМ.01.	Размножение и выращивание дрожжей		2/0/0	74	6	68	20	12	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Технология производства дрожжей	1	Э	38	6	32	20	12												
				0		0														
УП ПМ 01.	Учебная практика			36		36														
ПП. ПМ 01.	Производственная практика	1	Э	0		0														
ПМ.02.	Приготовление теста		3/0/0	603	93	510	74	58	54		0	0	0	93	40	146	0	192	0	0
	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	2	Э												40	40	40			
МДК 02.01.				120	40	80	32	30	18											
	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	2	Э																	
МДК 02.02.				159	53	106	42	28	36						53	106				
УП ПМ 02.	Учебная практика			108		108										108				
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	3	Э	216		216										24	192			
ПМ.03.	Разделка теста		1/2/0	510	50	460	40	24	36		0	0	0	24	0	48	26	52	0	0
	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	2	ДЗ																	
МДК 03.01.				72	24	48	20	10	18					24		48				
	Технология разделки мучных кондитерских изделий	3	ДЗ																	
МДК 03.02.				78	26	52	20	14	18		0	0	0				26	52		
УП ПМ 03.	Учебная практика			144		144													144	
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	4	Э	216		216													216	
	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		3/0/0																	
ПМ.04.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.			474	62	412	50	38	36		0	0	0	0	0	0	62	0	252	0
МДК 04.01.		4	Э	81	27	54	22	14	18								27			54

[illegible]

Часы на консультации и экзамены не заложены в рамках дисциплины и профессиональных модулей Консультации

предусмотрены 100ч. на курс обучения.
 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.

учебной практики		36	108		0	180		72	144	0	0
производственной практики											
Экзаменов) в т.ч. квалификационных)		0	36		180	216		180	252	0	0
		2	3		2	5		3	3		
Дифф.зачётов		1	4		3	2		2	2		
Зачётов		1	0		0	1		0	2		

Всего