

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КГТ»
_____ Красношеев В.Н.
« _____ » _____ 2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Самарской области «Кинельский государственный техникум»

по программе подготовке квалифицированных рабочих, служащих
19.01.04 Пекарь

Квалификация: Пекарь, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего
образования – 2г10м.

2021год

1. 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 (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	-	-	-	1	-	11	52
II курс	27	5	7	-	2	-	11	52
III курс	10	14	13	-	2	2	2	43
Всего	77	19	20	-	5	2	24	147

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по ППКРС 19.01.04 Пекарь

№	Наименование
1	Кабинет 303 Русский язык и литература
2	Кабинет № 406 История. Обществознание
3	Кабинет № 202 Кабинет специальных дисциплин профессии Пекарь: технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
4	Кабинет 304 Иностранный язык.
5	Физическая культура Спортивный зал Тренажерный зал Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий
6	Кабинет 305 Безопасность жизнедеятельности
7	Кабинет 209 Математика.
8	Кабинет 210 Физика
9	Кабинет 401 Основы предпринимательства
10	Кабинет 302 Информатика и ИКТ
11	Кабинет № 101 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
12	Кабинет № 404 Учебный кулинарно-кондитерский цех
13	Библиотека
14	Читальный зал с выходом в Интернет
15	Актный зал
16	Тир

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Кинельский государственный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799) с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г;

- ФЗ «Об образовании»,

- Разъяснений ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования и макета учебного плана;

- Постановления Правительства РФ от 18.07.2008 N 543 "Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)",
- Устава ГБПОУ «КГТ» с изменениями и дополнениями;
- Примерных программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла и профессиональных модулей, разработчиком которых является ГБПОУ «КГТ»
- СанПиНов 2.4.2.2821-10.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и квалификации приводится в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификаций (профессий Общероссийскому классификатору профессий рабочих и должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП по очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Пекарь Кондитер	2 года 10мес.*

* Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, в пределах основных профессиональных образовательных программ, в том числе с учетом профиля, получаемого профессионального образования.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет для обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - по одному уроку и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе в зимний период на первом, втором и третьем курсах 2 недели каникул.

Текущий контроль успеваемости предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения домашних заданий и работ, выполнения контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ, проверку знаний и умений обучающихся на лекционных, практических занятиях, по отдельным дисциплинам и модулям возможна рейтинговая система оценки знаний, использование портфолио учащегося и другие формы. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося в год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением методических комиссий и по усмотрению преподавателя.

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрировано в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми у Техникума заключены договора. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик, регламентируются Положением об учебной и производственной практике. Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

На 1 курсе обучения программой подготовки предусмотрено выполнение индивидуального проекта.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных

профессиональных образовательных программ формируемых на основе ФГОС.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ составляет 57 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе НПО увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточной аттестации, 22 недели – каникулярное время.

Объем часов общеобразовательного цикла составляет 2052 часа.

В учебную дисциплину «Русский язык» включен раздел «Родной (русский) язык» в объеме 39 часов.

Дополнительно, по выбору обучающихся введена учебная дисциплина УД. 16 «Нравственные основы семейной жизни».

Учебная дисциплина ОУП 06 Физическая культура и дисциплина ФК Физическая культура реализуются непрерывно на протяжении всего периода теоретического обучения.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть учебных циклов составляет 144 часа, за счет которых введены следующие учебные дисциплины Регионального компонента Самарской области:

№ п/п	Индекс	Наименование предметов	Количество часов
1	ОП 08	Основы предпринимательства	36
2	ОП 09	Рынок труда и профессиональная карьера	36
3	ОП 10	Общие компетенции профессионала (по уровням)	36
ИТОГО			108

36 часов вариативной части учебных циклов отведено на изучение учебной дисциплины ОП 09 Социально-значимая деятельность.

Формы проведения промежуточной аттестации

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799) с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г на промежуточную аттестацию выделено 5 недель.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

На государственную (итоговая) аттестацию ФГОС СПО отведено 2 недели. ГИА состоит из 2 этапов: выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиту письменной экзаменационной работы.

2. План учебного процесса 19.01.04 Пекарь, 2021 год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)																		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная				1 курс				2 курс				3 курс								
										всего занятий	в т.ч.			1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		BCP	BCP			
											лекции	ЛПЗ	курсовая работа (проект)	17 нед	BCP	23 нед	BCP	17 нед	BCP	22 нед	BCP	16 нед	BCP	21 нед	BCP					
1	2	3						4	5	6	7	8	9	10		11		12		13		14		15		16		17		
ОУП 00	Общеобразовательный цикл	03/9/ДЗ/3Э						3131	1043	2052	940	1148		612		822		612		792		576		756						
	Общие учебные предметы	03/6/ДЗ/2Э						1754	584	1170	519	651		255		390		204		321										
ОУП. 01	Русский язык			Э			131	44	87	28	59		17		46		17		7											
ОУП. 02	Родной (русский) язык			Дз			57	18	39	18	21		0	0	0	0	17		22											
ОУП. 03	Литература			Дз			275	80	195	149	46		17		86		34		58											
ОУП. 04	Иностранный язык			Дз			214	43	171	85	86		34		46		34		57											
ОУП. 05	Математика			Э			342	114	228	86	142		68		63		34		63											
ОУП. 06	История			Дз			213	42	171	65	106		34		46		34		57											
ОУП. 07	Физическая культура			Дз			342	171	171	0	171		34	34	46	46	34	34	57	57										
ОУП. 08	Основы безопасности жизнедеятельности		Дз				108	36	72	60	12		34		38															
ОУП. 09	Астрономия		Дз				54	18	36	28	8		17		19															
*	Индивидуальный проект						18	18						8		10														
	Предметы по выбору из обязательных предметных областей	03/2/ДЗ/1Э						1377	459	882	421	497		340		327		85		130										
ОУП. 010	Физика			Дз			198	66	132	40	92		51		25		17		39											
ОУП. 011	Информатика			Дз			162	54	108	44	64		34		23		17		34											
ОУП. 012	Обществознание (включая экономику и право)			Э			336	112	224	101	123		68		29		34		57											
	раздел Навственные основы семейной жизни		3				54	18	36	15	21		17		19															
ОУП. 013	Химия			Дз			257	86	171	103	68		68		86		17													
ОУП. 014	Биология			Дз			154	51	103	60	43		34		69															
ОУП. 015	География			Дз			108	36	72	29	43		34		38															
ОУП. 016	Экология			Дз			108	36	72	29	43		34		38															
П.00	Профессиональный учебный цикл																													
ОП. 00	Общепрофессиональный учебный цикл	03/8/ДЗ/0Э						375	125	250	118	132	0	17		105		50		60		6		6						
ОП 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		Дз				54	18	36	11	25				36	18														
ОП 02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		Дз				57	19	38	11	27				38	19														
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности			Дз			48	16	32	24	8						32	16												
ОП 06	Основы предпринимательской деятельности			Дз			54	18	36	18	18		11	9	13	9	12													
ОП 07	Рынок труда и профессиональная карьера				Дз		54	18	36	18	18								36											
ОП 08	Общие компетенции профессионала (по уровням)				Дз		54	18	36	18	18				18	9			18	9										
ОП 09	Социально-значимая деятельность		3		3		54	18	36	18	18		6		6		6		6		6		6		6					

1	2	3			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17							
ПМ. 00	Профессиональные модули	03/11/Д3/ЭЭ					1834						273	281	554	726									
ПМ 01.	Размножение и выращивание дрожжей		Эко с			222							222												
МДК.01.01.	Технологии производства дрожжей		Дз		63	21	42	30	12				42												
УП 01	Учебная практика		Дз		72		72						72												
ПП 01	Производственная практика		Дз		108		108						108												
ПМ. 02	Приготовление теста		Эко с			332							51	281											
МДК .02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		Дз		76	25	51	27	24				51												
МДК 02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		Дз		62	21	41	28	13					41											
УП 02	Учебная практика		Дз		108		108							108											
ПП 02	Производственная практика		Дз		132		132							132											
ПМ 03	Разделка теста		Эко с			464									464										
МДК 03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок		Дз		75	25	50	25	25							50									
МДК 03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		Дз		81	27	54	27	27							54									
УП 03	Учебная практика		Дз		180		180									180									
ПП 03	Производственная практика		Дз		180		180									180									
ПМ 04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		Эко ос			636									90	546									
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		Дз		102	34	68	34	34							68									
МДК 04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		Дз		132	44	88	22	66							22	66								
УП 04	Учебная практика		Дз		228		228										228								
ПП 04	Производственная практика		Дз		252		252										252								
ПМ 05	Укладка и упаковка готовой продукции		Эко с			180										180									
МДК 05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		Дз		54	18	36	18	18								36								
УП 05	Учебная практика		Дз		108		108										108								
ПП 05	Производственная практика		Дз		36		36										36								
ФК.00	Физическая культура		Дз		80	40	40	0	40						16	16	24	24							
					5665		4176																		
	Итого		03/28/Д3/ЕЭ		5809		4320	1454	1318				612	51	828	111	612	307	792	66	576	16	756	24	
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация 6 нед						3 нед.																		
Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.																									
Государственная итоговая аттестация																									
1. Программа базовой подготовки										Всего															
1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)											дисциплин и МДК	612	828	576	468	108	180								
1.1.1. Дипломный проект											учебной практики	0	0	36	36	72	108								
Выполнение дипломного проекта - с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)											производственной практики	0	0	0	288	396	468								
Защита дипломного проекта - с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)											экзаменов	0	0	0	3	0	0								
											дифф. зачетов	0	7	7	11	6	7								
										зачетов	0	2	0	6	0	1									