

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Асбестовский политехникум»  
В.А. Сулопаров

« 19 » *июня* 2020 г

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ (ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ) ПО ПРОФЕССИИ  
19.01.04 «ПЕКАРЬ»**

**Квалификация**

- пекарь-кондитер

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения 2 года**

**10 месяцев**

на базе основного общего образования

Профиль получаемого

профессионального образования при

реализации программы среднего

(полного) общего образования –

социально-экономический

**Асбест**

**2020**

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель [подпись] С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель [подпись] Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение общественного питания»

наименование организации

[подпись] В.И. Шахун

подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



# 1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для ПКРС 19.01.04 «Пекарь»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии (специальности)	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39,3 недели	0,7 недель	0 недель	–	1 неделя	–	11 недель	52 недели
II курс	25,7 недель	5,3 недели	8 недель	–	2 недели	–	11 недель	52 недели
III курс	12 недель	9 недель	16 недель	–	2 неделя	2 недели	2 недели	43 неделя
<b>Всего</b>	<b>77 недель</b>	<b>15 недель</b>	<b>24 недели</b>	<b>–</b>	<b>5 недель</b>	<b>2 неделя</b>	<b>24 недели</b>	<b>147 недель</b>

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	Русский язык и литература
2	Математика
3	Иностранный язык
4	История
5	Основы безопасности жизнедеятельности
6	Астрономия
7	Информатика и ИКТ
<b>Кабинеты, обеспечивающие реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 «Пекарь»</b>	
8	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
9	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
10	Технологического оборудования хлебопекарного производства
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>Мастерские</b>	
1	Учебная пекарня
<b>Лаборатории</b>	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Лаборатории</b>	
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	Спортивный зал
<b>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</b>	
1	Стрелковый тир
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Банкетный зал
3	Актовый зал



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)						
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т.ч.		1 семестр (17 недель)	2 семестр (23 недели)	3 семестр (16,5 недели)	4 семестр (22,5 недели)	5 семестр (17 недель)	6 семестр (20 недель)	
						Лекции	лаб. и практ. занятия, вкл. семинары							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	3/11/4	3078	1026	2052	646	1406	612	696	374	370	0	0	2052
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	3/7/3	2304	768	1536	442	1094	444	570	246	276	0	0	1536
ОУД.01	Русский язык	-,Э	203	68	135	49	86	90	45					135
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	287	96	191	81	110	48	38	35	70			191
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,ДЗ	384	128	256	0	256	64	100	48	44			256
ОУД.04	Математика	-,Э,Э	458	152	306	96	210	72	111	123				306
ОУД.05	История	-,ДЗ	327	109	218	130	88	64	98	20	36			218
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	382	128	254	10	244	36	72	20	126			254
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	135	45	90	38	52	70	20					90
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	129	43	86	38	48		86					86
ОУД.00	Учебные дисциплины (по выбору из обязательных предметных областей)	-/3/1	666	222	444	158	286	108	114	128	94	0	0	444
ОУД.09	Информатика	-,ДЗ	280	100	180	40	140	58	58	64				180
ОУД.10	Экономика	-,ДЗ,-,Э	332	104	228	98	130	50	56	64	58			228
ОУД.11	Родная литература	ДЗ	54	18	36	20	16				36			36
ОУД.00	Учебные дисциплины (дополнительные по выбору обучающихся)	-/1/-	108	36	72	46	26	60	12	0	0	0	0	72
ОУД.12	Введение в профессию и проектная деятельность	-,ДЗ	108	36	72	46	26	60	12					72
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-/5/-	284	88	196	92	104	0	72	0	50	34	40	196
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	50	14	36	16	20		36					36
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,ДЗ	52	16	36	16	20					18	18	36
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	22	50	20	30				50			50
ОП.04	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	-,ДЗ	56	18	38	18	20					16	22	38
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	54	18	36	22	14		36					36
М.00	Профессиональный учебный цикл	-/13/10	2120	232	1888	266	1622	0	60	220	390	560	658	1888
М.00	Профессиональные модули		2120	232	1888	266	1622	0	60	220	390	560	658	1888
М.01	Размножение и выращивание дрожжей	-/3/1	233	17	216	20	196	0	60	156	0	0	0	216
ДК.01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ	53	17	36	20	16		36					36

ФГОС/вариант 216/144  
тив

38/12 10/4 28/8

48/28 16/10 32/18

52 14 38

50 14 36

УП.01.01	Учебная практика по модулю	-ДЗ	72		72		72		24	48				72	
ПП.01.01	Производственная практика по модулю	ДЗ	108		108		108			108				108	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление теста</b>	<b>-2/3</b>	<b>516</b>	<b>62</b>	<b>454</b>	<b>68</b>	<b>386</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>454</b>	
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Э	94	30	64	34	30			64				64	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Э	98	32	66	34	32				66			66	
УП.02.01	Учебная практика по модулю	ДЗ	144		144		144				144			144	
ПП.02.01	Производственная практика по модулю	ДЗ	180		180		180				180			180	
<b>ПМ.03</b>	<b>Разделка теста</b>	<b>-3/2</b>	<b>438</b>	<b>48</b>	<b>390</b>	<b>58</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>390</b>	<b>0</b>	<b>390</b>	
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ	80	26	54	32	22					54		54	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Э	70	22	48	26	22					48		48	
УП.03.01	Учебная практика по модулю	ДЗ	108		108		108					108		108	
ПП.03.01	Производственная практика по модулю	ДЗ	180		180		180					180		180	
<b>ПМ.04</b>	<b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	<b>-2/3</b>	<b>736</b>	<b>88</b>	<b>648</b>	<b>100</b>	<b>548</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>496</b>	<b>648</b>	
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Э(1)	107	35	72	40	32					72		72	
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Э(1)	95	31	64	36	28					64		64	
МДК.04.03	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	-,Э	66	22	44	24	20					16	28	44	
УП.04.01	Учебная практика по модулю	ДЗ	180		180		180						180	180	
ПП.04.01	Производственная практика по модулю	ДЗ	288		288		288						288	288	
<b>ПМ.05</b>	<b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>-3/1</b>	<b>197</b>	<b>17</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>162</b>	<b>180</b>	
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	-,ДЗ	53	17	36	20	16					18	18	36	
УП.05.01	Учебная практика по модулю	ДЗ	36		36		36						36	36	
ПП.05.01	Производственная практика по модулю	ДЗ	108		108		108						108	108	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>3,ДЗ</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>36</b>					<b>18</b>	<b>22</b>	<b>40</b>	
	<b>Всего</b>	<b>4/30/14</b>	<b>5562</b>	<b>1386</b>	<b>4176</b>	<b>1008</b>	<b>3168</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>810</b>	<b>612</b>	<b>720</b>	<b>4176</b>	
	в т.ч. учебной и производственной практики		1404	0	1404	0	0	0	24	156	324	288	612	1404	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>											<b>2 недели</b>		<b>0</b>	
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на один учебный год							<b>Всего:</b>	дисциплин и МДК	612	804	438	486	324	108	2772
Государственная итоговая аттестация 2 недели								учебной практики	0	24	48	144	108	216	540
Выпускная квалификационная работа, состоящая из практической выпускной квалификационной работы и письменной экзаменационной работы:								производственной практики	0	0	108	180	180	396	864
с 14.06.2022 по 28.06.2022								экзаменов	0	2	3	3	3	3	14
								дифф.зачетов	0	8	3	8	3	8	30
								зачетов	1	1	1	0	1	0	4
								10	12	12	12	12	12	34	

## 4 Пояснительная записка

### 4.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план по программе среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, далее ППКРС) по профессии **19.01.04 «Пекарь»**, образовательного учреждения ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года, зарегистрировано Министерством юстиции (регистрационный № 29657 от 20.08.2013) для профессии **19.01.04 «Пекарь»** и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;
2. Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» с изменениями и дополнениями (последняя ред. от 03.02.2014г. №273-ФЗ).
3. Федерального закона от 21.07.2007 №194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
4. Приказа Министерства образования и науки РФ №247 от 17.03.2015г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (изменения, которые вносятся в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования);
5. Приказа Министерства образования и науки РФ №36 от 23.01.2014года «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам СПО, зарегистрирован в МинЮст России от 06.03.2014года №31529
6. Приказа Министерства образования и науки РФ №31 от 22.01.2014г. «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013года №464», зарегистрирован в МинЮст России от 07.03.2014 года №31539
7. Приказа Министерства образования и науки РФ №1199 от 29.10.2013 «Об утверждении перечня профессий и специальностей СПО», зарегистрирован в МинЮст России от 26.12.2013года №30861
8. Приказа Министерства образования и науки РФ №968 от 16.08.2013года «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО», зарегистрирован в МинЮст России от 01.11.2013года №30306

9. Приказа Министерства образования и науки РФ №957 от 14.08.2013 «Об утверждении порядка и условий осуществления перевода лиц обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, в другие организации, осуществляющие образовательные деятельности по соответствующим образовательным программам в случае прекращения деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, аннулирование лицензии, лишение организации государственной аккредитации по соответствующей образовательной программе, истечения срока действия государственной аккредитации по соответствующей образовательной программе», зарегистрирован в МинЮст России от 12.09.2013 года №29946
10. Приказа Министерства образования и науки РФ №464 от 14.06.2013 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО», зарегистрирован в МинЮст России от 30.08.2013 года №29200
11. Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО», зарегистрирован в МинЮст России от 14.06.2013 года №28785
12. Письма Минобрнауки России Департамента Государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 год №06259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требования федеральных государственных образовательных стандартов \*и получаемой профессии или специальности СПО»
13. Базисного учебного плана по ППКРС профессии СПО 43.01.02 «Парикмахер»;
14. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2003 г. № 2 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03»;
15. Устава ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
16. Положения об образовательной деятельности ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»
17. Положения о Порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программа профессионального обучения в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
18. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
19. Порядка внесения изменений в основную профессиональную образовательную программу в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
20. Положения об организации обучения по индивидуальным учебным планам в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» в рамках реализуемых основных профессиональных образовательных программ СПО



21. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
22. Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
23. Порядка зачета организаций, осуществляющей образовательную деятельность результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
24. Правила приема в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
25. Положения об организации итогового экзамена по отдельным дисциплинам в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
26. Положения по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
27. Положения об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентов (обучающихся) ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»;
28. Программы Государственной итоговой аттестации по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»;  
и других нормативно-правовых и локальных документов.

#### **4.2 Организация учебного процесса и режим занятий.**

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь» начинается с 01 сентября 2019 года.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. В соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10 норматив обязательной учебной нагрузки для обучающихся 1,2,3 курсов составляет **36 часов** теоретического обучения в неделю, с учётом часов самостоятельной работы составляет **54 часа** в неделю.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении ППКРС включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Продолжительность занятий по одному уроку и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 45 мин.

Продолжительность занятий учебной практики на 1, 2 и 3 курсах – **6 часов**.

Продолжительность перерыва между уроками, отведенными на отдых обучающихся, составляет **5 минут**, перерыв между парами составляет **10 минут**. Для приема пищи предусмотрен перерыв продолжительностью **50 минут**.

Учебным планом предусмотрены *каникулы*:

- 1 курс – 11 недель (2 недели зимние и 9 недель летние);
- 2 курс – 11 недель (2 недели зимние и 9 недель летние);
- 3 курс – 2 недели (зимние).

**Организация консультаций** по очной форме обучения предусматривается ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Время, отведенное на консультации, используется для коррекции знаний обучающихся.

Формы проведения консультаций – **групповые и индивидуальные.**

Для системы контроля и оценки процесса и результатов освоения ППКРС 19.01.04 «Пекарь» на основании Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» применяется:

**Текущий контроль знаний**, который проводится во время реализации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов в устной либо письменной форме: тестирование, выполнение практических заданий, выполнение контрольных работ по пройденному разделу, теме, выполнение рефератов, отчеты по деятельности обучающихся, содержащие свидетельства освоения конкретных компетенций.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

**Для оценки образовательных и профессиональных достижений** обучающихся используется критериальная система оценивания, в которой определены показатели, параметры и критерии оценивания.

В качестве показателя оценивания выступает освоенный вид профессиональной деятельности, к параметрам оценивания относят общие и профессиональные компетенции соответствующие данному виду профессиональной деятельности, к критериям оценивания относят умения, которые должен продемонстрировать обучающийся, освоивший определенные компетенции.

Применяется следующая система оценивания:

- для промежуточной аттестации: 0 баллов – критерий не проявлен, 1 - критерий проявлен частично, 2 балла - критерий проявлен полностью;
- для итоговой аттестации и экзамена квалификационного по окончанию реализации профессионального модуля: **0 баллов** – критерий не проявлен, **1** - критерий проявлен полностью.

Количество баллов, которые обучающийся набрал в результате прохождения различных видов испытаний промежуточной, итоговой аттестации, переводятся в оценку по пятибалльной шкале.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**Формами проведения промежуточной аттестации** являются: зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен, экзамен квалификационный (по результатам освоения профессионального модуля).

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не проводится, учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводится он на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней. В отдельных случаях проводится комплексный экзамен (квалификационный) по двум или нескольким профессиональным модулям, в соответствии со спецификой профессиональной деятельности и/или нормативно-правовыми актами, регламентирующими порядок подтверждения квалификации.

В соответствии с Положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования Свердловской области ГАПОУ СПО СО «Асбестовский политехникум» в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов не более 10 (без учета зачетов по физической культуре).

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППКРС) является **экзамен квалификационный**, который представляет форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению предусмотренного профессиональным модулем вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО **19.01.04 «Пекарь»**. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: **«ВД освоен» или «ВД не освоен»**.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающихся всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

В ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь» предусмотрено проведение четырёх сессий, общая продолжительность которых составляет – **5 недель**.

Количество **экзаменов** в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся составляет:

первый год обучения – **2**;

второй год обучения – **6**;

третий год обучения – **6**.

Количество **зачетов** составляет:

первый год обучения – **2**;

второй год обучения – **1**;

третий год обучения – **1**.

Количество **дифференцированных зачетов**:

первый год обучения – **8**;

второй год обучения – **11**;

третий год обучения – **11** (с учетом физической культуры).

Курс	Семестр	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены
I	1 семестр	1. ОУД 06 Физическая культура	—	—
	2 семестр	1. ОУД 06 Физическая культура	1. ОУД 03 Иностранный язык 2. ОУД 07 Основы безопасности жизнедеятельности 3. ОУД 08 Астрономия 4. ОУД 10 Экономика 5. ОУД 12 Введение в профессию и проектная деятельность 6. ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве 7. ОП 05 Техническое оснащение и организация рабочего места 8. МДК 01.01 Технологии производства дрожжей	1. ОУД 01 Русский язык 2. ОУД 04 Математика
<b>Всего 1 курс:</b>		<b>2</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
II	3 семестр	1. ОУД 06 Физическая культура	1. ОУД 09 Информатика 2. УП 01.01 Учебная практика по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей 3. ПП 01.01	1. ОУД 04 Математика 2. МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий 3. Экзамен (квалификационный) по



			Производственная практика по <b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей	<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей
	4 семестр	—	1. ОУД 02 Литература 2. ОУД 03 Иностранный язык 3. ОУД 05 История 4. ОУД 06 Физическая культура 5. ОУД 13 Родная литература 6. ОП 03 Безопасность жизнедеятельности 7. УП 02.01 Учебная практика по <b>ПМ 02</b> Приготовление теста 8. ПП 02.01 Производственная практика по <b>ПМ 02</b> Приготовление теста	1.ОУД 10 Экономика 2. <b>МДК 02.02</b> Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий 3.Экзамен (квалификационный) по <b>ПМ 02</b> Приготовление теста
<b>Всего 2 курс:</b>		<b>1</b>	<b>11</b>	<b>3</b>
III	5 семестр	1. ФК 00 Физическая культура	1. <b>МДК 03.01</b> Технологии деления теста, формования тестовых заготовок 2. УП 03.01 Учебная практика по <b>ПМ 03</b> Разделка теста 3. ПП 03.01 Производственная практика по <b>ПМ 03</b> Разделка теста	1. <b>МДК 03.02</b> Технологии разделки мучных кондитерских изделий 2. Экзамен (квалификационный) по <b>ПМ 03</b> Разделка теста 3. <b>Комплексный экзамен</b> по <b>МДК 04.01</b> Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий и <b>МДК 04.02</b> Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	6 семестр	—	1. ОП 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности 2. ОП 04 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности 3. УП 04.01 Учебная практика по <b>ПМ 04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 4. ПП 04.01	1. <b>МДК 04.03</b> Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Экзамен (квалификационный) по <b>ПМ 04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 3.Экзамен (квалификационный) по <b>ПМ 05</b> Укладка и упаковка готовой продукции

		Производственная практика по <b>ПМ 04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 5. <b>МДК 05.01</b> Укладка и упаковка готовой продукции 6. УП 05.01 Учебная практика по <b>ПМ 05</b> Укладка и упаковка готовой продукции 7. Производственная практика по <b>ПМ 05</b> Укладка и упаковка готовой продукции 8.ФК 00 Физическая культура.	
<b>Всего 3 курс:</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>6</b>
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>14</b>

**Практика** является обязательным разделом ППКРС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь», представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации данной ППКРС предусматриваются следующие виды практик в количестве – **1404 часа**, из них:

Учебная практика – **540 часов**

Производственная практика - **864 часа**

Курс	Вид практики	Кол-во часов	Место проведения	
<b>I</b>	<b>Учебная практика по модулю:</b>	<b>72</b>	Отделение ППКРС ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» Учебная пекарня	
	<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей	24		
<b>II</b>	<b>Учебная практика по модулю:</b>	<b>192</b>	Отделение ППКРС ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» Учебная пекарня	
	<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей	48		
	<b>ПМ 02</b> Приготовление теста	144		
	<b>Производственная практика по модулю:</b>	<b>288</b>		Хлебопекарни Асбестовского городского округа и близлежащих поселков
	<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей	108		
	<b>ПМ 02</b> Приготовление теста	180		
<b>III</b>	<b>Учебная практика по модулю:</b>	<b>324</b>	Отделение ППКРС ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» Учебная пекарня	
	<b>ПМ 03</b> Разделка теста	108		
	<b>ПМ 04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности	180		

хлебобулочных изделий		
<i>ПМ 05</i> Укладка и упаковка готовой продукции	36	
<b>Производственная практика по модулю:</b>	<b>576</b>	Хлебопекарни Асбестовского городского округа и близлежащих поселков
<i>ПМ 03</i> Разделка теста	180	
<i>ПМ 04</i> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	288	
<i>ПМ 05</i> Укладка и упаковка готовой продукции	108	
<b>Итого учебная практика</b>	<b>540</b>	
<b>Итого производственная практика</b>	<b>864</b>	

Учебная и производственная практика проводится для освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, конкретных видов деятельности и реализуется концентрированно на всех курсах обучения.

**Целью практик** является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии.

**Задачами учебной практики являются:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучения трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Задачами производственной практики являются:** закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**Формой отчетности по учебной практике** является дневник прохождения учебной практики, по содержанию заданий соответствующий содержанию реализуемых в данном модуле междисциплинарных курсов и его вариативной части. Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения в учебной пекарни мастерами производственного обучения.

**Формой отчетности по производственной практике** является отчет по производственной практике, в котором подробно описывается выполнение заданий по производственной практике.

По окончании производственной практики отчеты сдаются на проверку ответственному за производственную практику мастеру, затем каждый из обучающихся в установленные сроки защищает отчет, с последующим выставлением оценки за производственную практику.

Производственная практика проводится в хлебопекарнях города и близлежащих поселков, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По окончании производственной практики обучающийся должен сдать мастеру производственного обучения характеристику соответствующего образца и дневник прохождения производственной практики с соответствующими отметками в нем ответственного лица, закрепленного за практикантами от предприятия.

Конечным результатом оценки качества освоения ППКРС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь» является **государственная итоговая аттестация обучающихся**.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает **защиту выпускной квалификационной работы**, состоящую из:

– практической выпускной квалификационной работы, определяющей уровень владения выпускником трудовых функций по профессии;

– письменной экзаменационной работы, представленной в форме пояснительной записки по выполнению практической части выпускной квалификационной работы.

Обязательные требования:

1. Соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей (тема определяется не позднее, чем за 6 месяцев до проведения государственной итоговой аттестации).
2. Программа ГИА и фонд оценочных средств согласовываются с работодателями – представителями предприятий парикмахерских услуг и утверждаются в определенном образовательным учреждением порядке.
3. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего – **пекарь-кондитер**, предусмотренного ФГОС (3-4 разряд).

**Государственная итоговая аттестация** проводится в порядке, определенном Положением о государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум» и Программой проведения государственной итоговой аттестации по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь».

#### **4.3 Общеобразовательный цикл.**



Общеобразовательный цикл ППКРС **19.01.04 «Пекарь»** сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, профилем получаемого профессионального образования (*социально-экономический*).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла ППКРС с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций в объеме **2052 часов** распределено следующим образом на изучение:

- общие учебные дисциплины – **1536 часов**,
- учебных дисциплин (по выбору из обязательных предметных областей) – **444 часа**,
- учебных дисциплин (дополнительные по выбору обучающихся) – **72 часа**,

При этом на физическую культуру отводится – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

В общеобразовательный учебный цикл входят:

**общие учебные дисциплины:** русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия.

**учебные дисциплины по выбору** (из обязательных предметных областей): информатика, физика, родная литература.

**учебные дисциплины по выбору** (дополнительные по выбору обучающихся): введение в профессию и проектная деятельность.

Данные дисциплины направлены на формирование и развитие общих компетенций и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов) в **общеобразовательном учебном цикле** в учебной дисциплине: введение в профессию и проектная деятельность.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных учебных дисциплин в течение учебного года, за счёт самостоятельных часов, специально отведённых учебным планом.

Освоение элементов профессионального учебного цикла начинается с первого курса параллельно с общеобразовательной подготовкой. Такое построение ППКРС дает возможность повысить мотивацию обучающихся к будущей профессиональной деятельности и обучению. Сформировано дидактически целесообразное построение календарного учебного графика, логика образовательного процесса не нарушена и сохраняется преемственность между общеобразовательными учебными дисциплинами и элементами профессионального учебного цикла (общефессиональными учебными дисциплинами и профессиональными модулями), обеспечивающими подготовку по профессии.

Формы промежуточной аттестации по общеобразовательным учебным дисциплинам включаются в общее количество промежуточных аттестаций и учитываются при определении максимально возможного их количества в учебном году.

#### **4.4 Формирование вариативной части ППКРС**

В ППКРС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь», в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии, для реализации вариативной части предусмотрено **216** часов максимальной учебной нагрузки на обучающихся, из них обязательной учебной нагрузки **144** часа.

Вариативная часть ППКРС распределена на дополнение обязательных элементов профессиональных модулей. Междисциплинарные курсы вариативной части образовательной программы направлены на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования по данной профессиональной направленности.

**Объем времени, определенный на вариативную часть ППКРС** распределен следующим образом:

Увеличены часы на дисциплину общепрофессионального цикла **ОП 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности** - на **8 часов** (обязательной нагрузки), **12 часов** (максимальная нагрузка) на расширение и углубления изучения учебного материала, необходимого для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

А так же, в **ОП 03 Безопасность жизнедеятельности** - на **18 часов** (обязательной нагрузки), **28 часов** (максимальная нагрузка) на освоение основ военной службы.

В общепрофессиональный учебный цикл введена новая учебная дисциплина **ОП 04 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности - 38 часов** (обязательная нагрузка), **52 часа** (максимальная нагрузка), основание - Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено решением научно-методического совета центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;
- работать с текстами нормативно-правовых источников;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;
- составлять типичные формы гражданско-правового договора;
- соблюдать деловую и профессиональную этику.

**знать:**

- основные положения Конституции РФ, права и свободы человека, гражданина, механизм их реализации;
- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- основные положения Федерального закона от 25 мая 1995 года «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;
- основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;
- банковскую систему РФ;
- виды и принципы кредитования;
- страховой рынок;
- систему налогообложения;
- основные понятия и принципы коррупции.



**ОП 05 Техническое оснащение и организация рабочего места - 36 часов (обязательная нагрузка), 50 часов (максимальная нагрузка).**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями:

**знать:**

- общие сведения из технической механики;
- сведения об электрооборудовании;
- основное технологическое и транспортное оборудование;
- поточные линии хлебопекарного производства;
- машины и аппараты для подготовки сырья к производству, замесу, разделке, выпечке хлебобулочных изделий;
- принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства.

**уметь:**

- пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для транспортирования, хранения и подготовке сырья к производству;
  - пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для дозирования компонентов;
  - обслуживать оборудование для приготовления и разделки теста;
- Пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий;
- обслуживать оборудование для расстойки тестовых заготовок;
  - пользоваться приобретенными знаниями при работе на поточных линиях хлебопекарного производства.

В профессиональный учебный цикл (профессиональные модули) введен новый междисциплинарный курс (далее МДК). В результате освоения нового МДК обучающийся должен обладать дополнительными профессиональными компетенциями, соответствующим основным видом деятельности (**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**):

*В ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий*, введен новый междисциплинарный курс:

**МДК 04.03 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий – 44 часа (обязательной нагрузки), 74 часа (максимальной учебной нагрузки).**

С целью формирования дополнительных профессиональных компетенций:

ПК 4.7. Приготавливать отделочные полуфабрикаты различных видов и типов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить дополнительные знания и умения:

**знать:**

отделочные полуфабрикаты различных видов и типов.

**уметь:**

приготавливать отделочные полуфабрикаты различных видов и типов.

Итого вариативной части **144** часа.

**Распределение вариативной части ПКРС  
по профессии 19.01.04 «Пекарь»**

<b>Индекс</b>	<b>Наименование УД, МДК</b>	<b>Курс</b>	<b>Обязательное количество часов</b>	<b>Максимальное количество часов</b>
ОП.02	ОП 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	8	12
ОП.03	ОП 03 Безопасность жизнедеятельности	2	18	28
ОП.04	ОП 04 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	3	38	52
ОП 05	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	36	50
МДК 04.03	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	3	44	74
<b>итог</b>			<b>144</b>	<b>216</b>

Выполнение учебного плана является основанием для выдачи выпускнику документа государственного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь», с присвоением квалификации

*– пекарь-кондитер.*