

Утверждаю

Директор КГБПОУ

"Эвенкийский многопрофильный техникум"

_____ Л.В.Паникаровская

" ____ " _____ 2021 г.

Приказ № от

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Эвенкийский многопрофильный техникум"
по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ
2022-2025 учебный год

Квалификация: Пекарь, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Естественнонаучный профиль

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курам (в том числе консультации)	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего по курсам	Каникулы
1 курс	40	0	0	20	1	0	41	11
2 курс	29	3	7	14	2	0	41	11
3 курс	8	12	17	5	2	2	41	2
ИТОГО	77	15	24	39	5	2	123	24

Bcero
52
52
43
147

2.1 План учебного процесса ОПОП ППКРС профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)			Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)																			
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	НАГРУЗКА ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ									1 курс		2 курс				3 курс				
					максимальная	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем		Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр \ 17 недель		2 семестр/23 недели		3 семестр /17		4 семестр/23		5 семестр /17		6 семестр/19
		по курсам и семестрам (час. В семестр)																						
		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
					3022	970	2052	716	1336	0	0	0	548	252	796	363	434	178	274	174	0	0	0	0
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины				1880	592	1288	409	879	0	0	0	328	137	496	221	268	94	196	137	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература				442	142	300	136	164	0	0	0	73	29	104	52	72	30	51	31	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык				190	58	132	72	60				37	11	56	28	24	12	15	7				
ОУД.01.02	Литература	4		2	252	84	168	64	104				36	18	48	24	48	18	36	24				
ОУД.02	Родной язык			4	218	72	146	56	90				39	18	47	24	36	12	24	18				
ОУД.03	Иностранный язык			4	233	66	167	0	167	0		0	36	12	59	18	48	12	24	24				
ОУД.04	Физическая культура		1,2	3	187	58	129	129	0			0	36	12	36	18	33	12	24	16				
ОУД.05	История / История России			2,4	240	80	160	94	66	0		0	32	16	48	24	31	16	49	24				
ОУД.06	ОБЖ			2	108	36	72	36	36	0		0	34	17	38	16								
ОУД.07	География		2		162	54	108	72	36	0		0	42	21	66	33								
ОУД.08	Астрономия			2	57	18	39	15	24	0		0			39	18								
ОУД.09	Информатика				233	66	167	0	167				36	12	59	18	48	12	24	24				
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины				994	331	663	273	390	0	0	0	175	95	244	115	166	84	78	37	0	0	0	0
ОУДп.10	Математика	4		2	395	131	264		264	0		0	52	34	78	26	56	34	78	37				
ОУДп.11	Естествознание	4		2	599	200	399	273	126	0	0	0	123	61	166	89	110	50	0	0	0	0	0	0
ОУДп.11.1	Химия				257	86	171	117	54	0		0	51	25	82	47	38	14						
ОУДп.11.2	Биология				180	60	120	84	36	0		0	36	18	48	24	36	18						
ОУДп.11.3	Фи зика				162	54	108	72	36				36	18	36	18	36	18						
ОУД.00	Дополнительные учебные дисциплины				148	47	101	34	67	0	0	0	45	20	56	27	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Основы финансовой грамотности			2	95	29	66	34	32			0	24	8	42	21								
	Индивидуальный проект			2	53	18	35		35			0	21	12	14	6								
	Обязательная часть, учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"				1082	362	720	427	293	1404	0	0	64	26	32	16	178	82	158	74	180	110	108	54
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				280	88	192	126	66	0	0	0	64	26	32	16	96	46	0	0	0	0	0	0
	Вариативная часть				144	48	96	60	36	0	0	0	0	0	32	16	64	32	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1	44	12	32	22	10			0	32	12										
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности			1	46	14	32	24	8			0	32	14										
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			3	46	14	32	20	12			0					32	14						
ОП.04 в.	Калькуляция и учет		2		48	16	32	15	17			0			32	16								
ОП.05 в.	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	48	16	32	25	7			0					32	16						
ОП.06 в.	Товароведение продовольственных товаров			3	48	16	32		20	12							32	16						
П.00	Профессиональный цикл				722	234	488	301	187	1404	0	0	0	0	0	0	82	36	158	74	140	70	108	54
ПМ.00	Профессиональные модули				722	234	488	301	187	1404	0	0	0	0	0	0	82	36	158	74	140	70	108	54
	вариативная часть				72	24	48	32	16	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	24
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	4*			48	16	32	20	12	72		0	0	0	0	0	16	8	16	8	0	0	0	0
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей			4	48	16	32	20	12			0					16	8	16	8				
УП.01	Учебная практика				0								36						36					
ПП.01	Производственная практика				0								36						36					
ПМ.02	Приготовление теста	4*			188	56	132	74	58	144	0	0	0	0	0	0	66	28	66	28	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			3	90	30	60	32	28								30	15	30	15				
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			3	98	26	72	42	30								36	13	36	13				
УП.02	Учебная практика			4	36								36						36					
ПП.02	Производственная практика			4	108								108						108					



18 28

18



6

6

6

ПМ.03	Разделка теста	5*			144	48	96	60	36	360	0	0	0	0	0	0	0	0	48	24	48	24	0	0	
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок			4	72	24	48	28	20										48	24					
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий			5	72	24	48	32	16												48	24			
УП.03	Учебная практика			5	144					144									72		72				
ПП.03	Производственная практика			5	216					216									108		108				
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	6*			187	63	124	75	49	360	0	0	0	0	0	0	0	0	28	14	61	31	35	18	
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий				81	27	54	30	24										28	14	26	13			
МДК.04.02	Технология приготовления вычных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	6			106	36	70	45	25												35	18	35	18	
УП.04	Учебная практика			6	180					180											108		72		
ПП.04	Производственная практика			6	180					180											108		72		
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	6*			83	27	56	40	16	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	15	25	12	
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции			6	83	27	56	40	16												31	15	25	12	
УП.05	Учебная практика			6	72					72											36		36		
ПП.05	Производственная практика			6	108					108													108		
ПМ.06	Приготовление мучных кондитерских изделий	6*			72	24	48	32	16	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	24	
МДК.06.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6			72	24	48	32	16														48	24	
УП.06	Учебная практика			6	72					72													72		
ПП.06	Производственная практика			6	216					216													216		
ФК.00	Физическая культура			5	80	40	40	0	40										0	40	40		0		
	Самостоятельная работа					1332					0	0	612	278	828	379	612	260	432	248	180	110	108	54	
	Работа во взаимодействии с преподавателем						2772	1143	1629																
	Всего учебная и производственная практика						1404	0	0	1404	0	0													
	в т. ч. учебная практика						540			540			0	0	0	0	0	0	144	0	216	0	180	0	
	в т.ч. производственная практика						864			864			0	0	0	0	0	0	252	0	216	0	396	0	
	Всего объем образовательной программы					5588	1332	4176	1143	1629	1404	0	0	612	278	828	379	612	260	828	248	612	110	684	54
	Промежуточная аттестация	72 часа																							
ГИА	Государственная итоговая аттестация	2 нед																							
ГИА.01	Выпускная практическая квалификационная работа	2 нед											612		828			612		432		180		108	
ГИА.02	Письменная экзаменационная работа												0	0	0	0	0	0	144	0	216	0	180	0	
Часы на консультации и экзамены не заложены в рамках дисциплины и профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация 72 часа (2 недели). Форма проведения ГИА-ВКР (защита ПЭР, ВПКР). Нагрузка по семестрам распределена без самостоятельной работы. Консультации 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе период реализации образовательной программы среднего общего образования.														0	0	0	0	0	252	0	216	0	396	0	
	Производственная практика												0	0	0	0	0	0	252	0	216	0	396	0	
	Экзамен												0		2			0	5		1		5		
	Дифференцированные зачеты												2		8			4	6		3		7		
	Зачеты												0		0			0	0		0		0		



6



3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

№	Наименование	номер кабинета
Кабинеты		
1	Математика, астрономия, физика	3
2	Иностранный язык	4
3	История , обществознание (включая экономику и право)	5
4	Биология, экология, география	6
5	Русский язык и литература	60
6	Информатика	43
7	Химия	61
8	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	3м
9	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	3м
10	Технического оборудования хлебобулочного производства	5м
11	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	7
Лаборатории		
1	Микробиологии, санитарии и гигиены	2м
Мастерские:		
1	Учебная пекарня	4м
Спортивный комплекс		
1	Спортивный зал	116
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	
Залы		
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	33
2	Актовый зал	124

Практика по профессии 19.01.04 Пекарь

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	УП.01 Учебная практика	рассредоточенно	4	36
		ПП.01 Производственная практика	концентрированно	4	36
ИТОГО					72
2	ПМ.02 Приготовление теста	УП.02 Учебная практика	рассредоточенно	4	36
		ПП.02 Производственная практика	концентрированно	4	108
ИТОГО					144
3	ПМ. 03Разделка теста	УП.03 Учебная практика	рассредоточенно	4,5	144
		ПП.03 Производственная практика	концентрированно	4,5	216
ИТОГО					360
4	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобучных изделий	УП.04 Учебная практика	рассредоточенно	5,6	180
		ПП.04 Производственная практика	концентрированно	5,6	180
ИТОГО					360
5	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	УП.05 Учебная практика	рассредоточенно	5,6	72
		ПП.05 Производственная практика	концентрированно	6	108
ИТОГО					180
6	ПМ.06 Приготовление муных кондитерских изделий	УП.06 Учебная практика	рассредоточенно	6	72
		ПП.06 Производственная практика	концентрированно	6	216
ИТОГО					288
ИТОГО					1404

Пояснительная записка

- Рабочий учебный разработан в соответствии с Федеральным государственным стандартом утвержденный Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 №799 (ред.от 09.04.2015г.) (Зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29657) по профессии 19.01.04 "Пекарь", Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования от 17.03.2015г. №06-259).
2. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Обязательная часть учебных циклов ППКРС составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС - 216 часов максимальной нагрузки/144 часа обязательной нагрузки (около 20 процентов) распределен следующим образом : в связи с запросом работодателей на дополнительные результаты освоения ППКРС, не предусмотренные ФГОС, особенностью территории - введи дисциплины общепрофессионального цикла ОП.04 "Калькуляция и учет"48/32 часа, ОП.05 "Техническое оснащение и организация рабочего места", ОП.06 "Товароведение продовольственных товаров" 48/32 часа, введен профессиональный модуль ПМ 06. «Приготовление мучных кондитерских изделий» 48 час/72 часа :МДК 06.01 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - 72 час/48 часа.
 3. Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), 32 часа, из них на освоение основ военной службы отводится 22 часа (70 процентов) от общего объема времени, отведенного на дисциплину. Для девушек 22 часа (70 процентов) учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ воинской службы, на освоение основ медицинских знаний.
 4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и консультации.
 5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
 6. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели.
 7. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).
 8. Практическое обучение обучающихся проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Практическая подготовка обучающихся может проводиться как на предприятии так и в мастерских (цехах) техникума. проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практической подготовки на предприятии проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
 9. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Интенсивность изучения дисциплины в неделю составляет не более 8 часов. Все дисциплины рабочего учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный зачет). По окончании профессиональных модулей предусмотрены квалификационные экзамены.
 10. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) составляет 2 недели.

Согласовано:

Председатель цикловой комиссии _____ Т.И. Алдиева

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Л.В. Пахомова