

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Утверждаю

директор

Ангуров Б.Х.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04

Пекарь

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

пекарь-кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УГ 2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 799

Пояснительная записка

Профессия: Пекарь

1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план образовательной программы ППКРС по профессии: Пекарь:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ „Об образовании в Российской Федерации“»;
3. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02.08.2013, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Пекарь», зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013) и Приказа министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» п. 40. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. регистрационный № 37216).
4. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
5. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464);
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464».
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
8. Приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (от 16 августа 2013 г. N 968);
9. Приказ Минпросвещения России от 11.12.2020 № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;
10. Устава ГБПОУ «БКТиС».

При составлении учебного плана учитывалось:

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять следующие виды деятельности: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Учебный план разработан для очной формы обучения. Начало учебного года 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы и консультаций по освоению ОП. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Срок освоения образовательной программы по профессии: «Пекарь» 2 г. 10 мес.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией: пекарь - кондитер.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Обязательная часть ППКРС составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение вариативной части в объеме 144 часа следующее: увеличено количество часов на общепрофессиональный цикл в объеме 21 час на учебную дисциплину «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 3 часа; «Безопасность жизнедеятельности» - 18 часов. Введены следующие дисциплины: «Рисование и лепка» - 47 часов; «Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» - 44 часа; «Основы финансовой грамотности / Социальная адаптация и основы социальных знаний» - 32 часа.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации: пекарь-кондитер

Структура и объем образовательной программы

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ФГОС СОО, ФГОС СПО в учебном плане.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен квалификационный
- Дифференцированный зачет

Количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно.

1 курс - 4 диф. зачета, 4 экзамена;

2 курс - 9 диф. зачетов, 6 экзаменов;

3 курс – 4 диф. зачетов, 4 экзамена;

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания. Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная и производственная практики.

На учебную практику отводится 7 недель, на производственную практику - 32 недели. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной

деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. По учебному графику на каникулы отводится 24 недели, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период.

4. Общеобразовательный цикл

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

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **технологический профиль**.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Астрономия".

При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: **"Математика", "Химия", "Биология"**.

Вариативная часть

Таблица 1

Индекс	Перечень учебных дисциплин	Объем вариативной части
УПВ	Учебные предметы по выбору	424
УПВ.01	Родной язык / Родная литература	60
УПВ.02	Химия	182
УПВ.03	Биология	182
ДУП	Дополнительные учебные предметы	396
ДУП 1.	Основы проектной деятельности	36
ДУК 2	Введение в профессию	36
ДУК. 3	Естественные науки (физика)	84
ДУК. 4	Основы общественных наук (экономика, право, обществознание)	156
ДУК. 5	Информатика	84
Итого		820

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта на 1 и 2 курсах обучения в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного. Индивидуальный проект выполняется обучающимся (по выбору обучающегося) по следующим предметам: математика, информатика, физика.

На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 97 часов в рамках самостоятельной работы. Для успешного выполнения индивидуального проекта предусмотрена учебная дисциплина «Основы проектной деятельности», в объеме 36 часов. Таким образом, в колледже созданы условия для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуального проекта.

Выполнение индивидуального проекта позволяет формировать навыки разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы. Защита индивидуального проекта выполняется в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности; критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации

результатов. Темы индивидуального проекта утверждаются на заседании цикловой комиссии колледжа и доводятся до сведения обучающихся.

Согласно приказа Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. №712 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» разработка рабочих программ общеобразовательных учебных предметов, курсов производится с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы. Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, достижение результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования.

Рабочая программа воспитания имеет модульную структуру и включает в себя:

- описание особенностей воспитательного процесса;
- цель и задачи воспитания обучающихся;
- виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров колледжа, осуществляющих образовательную деятельность;
- основные направления самоанализа воспитательной работы в колледже.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, совместно с семьей и другими институтами воспитания.

5. Общепрофессиональный цикл

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Адаптивные информационные и коммуникационные технологии; Социальная адаптация и основы социальных знаний.

6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Таблица 2

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Размножение и выращивание дрожжей	Размножение и выращивание дрожжей
Приготовление теста	Приготовление теста
Разделка теста	Разделка теста
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных	Термическая обработка теста и отделка поверхности

изделий	хлебобулочных изделий
Укладка и упаковка готовой продукции	Укладка и упаковка готовой продукции

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольким профессиональным модулям. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО. Программа ГИА ежегодно разрабатывается цикловой комиссией и утверждается приказом директора.

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок
				[5]	МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	2	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
	3	Технологического оборудования хлебопекарного производства
	4	Безопасности жизнедеятельности
		Лаборатории:
	1	Микробиологии, санитарии и гигиены
		Мастерские:
	1	Учебная пекарня
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	Стрелковый тир
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	2	Актальный зал