1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 года);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ от 8 мая 2015г., рег. № 37199);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования //Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования //Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464(зарегистрировано в Минюсте РФ от 15 января 2015г.), рег. № 35545;
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования от 17.03.2015 №06-259;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12–696 «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г.,(«Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению», «Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования»);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования от 18 апреля 2013 года № 291 (регистрация в Минюсте от 14 июня 2013г. рег. № 28785);
- Письма Министерства образования и науки Российской от 25.12.2015 года № 06-1916 «О направлении разъяснений»;
- Устава образовательного учреждения.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий для обучающихся очной формы обучения 1 сентября. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки обучающегося составляет при 5 - дневной учебной неделе 36 академических часов. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Перемены на отдых обучающихся устанавливаются продолжительностью 10 минут. Для организации питания устанавливаются перемены продолжительностью не менее 20 минут. При использовании сдвоенных уроков устанавливаются между ними 10-минутные перерывы на отдых.

Учебный план разработан для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

В соответствии с ФГОС нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 57 нед., промежуточная аттестация – 3 нед., каникулярное время – 22 недели.

Количество часов общеобразовательного учебного цикла в размере 2052 часа (57 недель) распределены в соответствии с примерными параметрами и с учётом профиля профессионального образования. Введена дополнительная дисциплина – искусство. Проектная деятельность реализуется в рамках учебной дисциплины – биология.

Федеральный компонент среднего общего образования реализуется в течение всего срока освоения образовательной программы.

Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Возможны следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Время и форма проведения консультаций определяется преподавателем, проведение их фиксируется в журнале консультаций. Учебная часть колледжа определяет максимальное количество часов консультаций по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

Практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в учебной столовой колледжа, производственная практика в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей образовательной программы. Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. Цели и задачи программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики

Практика завершается дифференцированным зачётом при условии положительного аттестационного листа по практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Исходя из специфики профессии для проведения лабораторных работ в рамках профессиональных модулей, учебные занятия проводятся с группами обучающихся меньшей численности - группы делятся на подгруппы.

Количество часов, отведённых на проведение лабораторных работ:

Название модуля, МДК	Количество часов на проведение ЛР
ПМ.02 Приготовление теста МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	30 часов 24 часа
ПМ.03 Разделка теста МДК 03.01 Технология деления теста МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	12 часов 6 часов
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	36 часов 12 часов
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	0 часов
Итого	120

1.3. Формирование вариативной части ППКРС

Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части и в соответствии с запросами регионального рынка труда за счет часов вариативной части увеличено количество часов на освоение дисциплин общепрофессионального цикла, а также на освоение междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Учебные часы распределены следующим образом

Циклы, модули	Инвариант ФГОС (аудиторных часов)	Вариативная часть ФГОС (аудиторных часов)	Всего по ППКРС с вариативной частью (аудиторных часов)
Общеобразовательный цикл	2052	0	2052
Общепрофессиональный цикл	128	0	128
Профессиональный цикл:	408	144	552
<i>профессиональные модули</i>	<i>408</i>	<i>144</i>	<i>552</i>
практика	1404	0	1404
Физическая культура	40	0	40
всего	4032	144	4176

1.4. Порядок аттестации обучающихся

В процессе обучения успеваемость обучающихся определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

На проведение промежуточной аттестации отводится 5 недель. На первом курсе 1 неделя, на втором курсе 2 недели, на третьем курсе 2 недели.

Экзамены по семестрам:

1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	МДК.02.01	МДК 02.02	Русский язык	Химия	Информатика
	МДК.04.01		Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		ПМ. 02
			МДК.03.02		ПМ.03
			МДК.04.02		ПМ. 04
					ПМ. 05
-	2 экзамена	1 экзамен	4 экзамена	1 экзамен	5 экзаменов

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется и экзамен проводится 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 том числе для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Образовательное учреждение оценивает качество освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППКРС с получением среднего общего образования в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Экзамены проводятся по русскому языку, математике, биологии. По русскому языку и математике – экзамены проводятся в письменной форме, по химии – в устной.

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей при реализации ФГОС по профессии завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (ДЗ); экзамен (Э); экзамен квалификационный (Эк).

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом квалификационным.

Экзамен (квалификационный), представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, соответствующих конкретному профессиональному модулю.

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

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Процент результативности правильных ответов	Качественная оценка	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Государственная итоговая аттестация обучающегося осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Для проведения Государственной итоговой аттестации студентов, ежегодно разрабатываются комплекты оценочных средств. Комплекты оценочных средств разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на заседаниях предметно (цикловых) комиссий и утверждаются директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей. Порядок проведения ГИА доводится до сведения обучающихся не менее чем за 6 месяцев до начала аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и

письменная экзаменационная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

пекарь 2, 10

(2017 год)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	35	3	2	1	0	11	52
II курс	30	3	6	2	0	11	52
III курс	12	1	24	2	2	2	43
Всего	77	7	32	5	2	24	147

**План учебного процесса ППКРС по профессии СПО "Пекарь" Срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования (1К, 2К, 3К) 2017-2020г.**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс			
					всего занятий	в т. ч.		1	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5	6 семестр	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед 612	23 Нед 828	17 нед 612	22 нед 792	17 нед 612	20 нед 720	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
									612	828	606	798	606	726
О.00	Общеобразовательный учебный цикл		3078	1026	2052	830	1222	446	460	352	498	178	118	
ОУД	Общие учебные дисциплины													
ОУД.01	Русский язык	0,0,0,Э,0,0	180	60	120	44	76	34	34	22	30	0	0	
ОУД.02	Литература	0,0,0,ДЗ,0,0	300	100	200	84	116	68	36	52	44	0	0	
ОУД.03	Иностранный язык	0,0,0,0,0,ДЗ	258	86	172	0	172	34	36	24	34	24	20	
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	0,0,0,Э,0,0	513	171	342	186	156	102	66	78	96	0	0	
ОУД.05	История	0,0,0,0,ДЗ,0	282	94	188	106	82	34	36	26	62	30	0	
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ,0	258	86	172	8	164	38	36	24	50	24	0	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	0,ДЗ,0,0,0,0	108	36	72	22	50	34	38	0	0	0	0	
	По выбору из обязательных учебных													
ОУД.08	Информатика	0,0,0,0,0,Э	300	100	200	12	188	34	36	24	34	24	48	
ОУД.09	Химия	0,0,0,0,Э,0	300	100	200	120	80	34	36	24	52	54	0	
ОУД.10	Биология (вкл. проекты)	0,0,0,ДЗ,0,0	219	73	146	80	66	34	36	22	54	0	0	
ОУД.11	Обществознание (вкл. Экономику и право)	0,0,0,0,0,ДЗ	258	86	172	140	32	0	36	22	42	22	50	

	Дополнительные учебные дисциплины												
УД.01	Искусство	0,0,ДЗ,0,0,0	102	34	68	28	40	0	34	34	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1ДЗ,0,0,2ДЗ,0,0	182	54	128	86	42	64	0	0	0	32	32
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ,0,0,0,0,0	86	22	64	44	20	64	0	0	0	0	0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	0,0,0,0,0,ДЗ	48	16	32	20	12	0	0	0	0	0	32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	0,0,0,0,ДЗ,0	48	16	32	22	10	0	0	0	0	32	
П.00	Профессиональный цикл		2188	232	1956	274	1682	102	368	254	300	396	536
ПМ.00	Профессиональные модули	8Э(к), 8ДЗ	2212	256	1956	274	1682	102	368	254	300	396	536
ПМ.02	Приготовление теста	Э(к)	660	100	560	98	462	34	92	110	108	108	108
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	0,Э,0,0,0,0	135	45	90	44	46	34	56	0	0	0	0
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э,0,0	165	55	110	54	56	0	0	110	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	72	0	72	0	72	0	36	0	36	0	0
ПП.02	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	288	0	288	0	288	0	0	0	72	108	108
ПМ.03	Разделка теста	Э(к)	570	70	500	70	430	34	82	0	96	144	144
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых	0,ДЗ,0,0,0,0	120	40	80	40	40	34	46	0	0	0	0
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э,0,0	90	30	60	30	30	0	0	0	60	0	0
УП.03	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	36	0	72	0	72	0	36	0	36	0	0
ПП.03	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	36	0	288	0	288	0	0	0		144	144
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Э(к)	826	70	756	90	666	34	194	144	96	144	144

МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	0,Э,0,0,0,0	160	40	120	60	60	34	86	0	0	0	0
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э,0,0	90	30	60	30	30	0	0	0	60	0	
УП.04	Учебная практика	0,0,0,ДЗ,0,0	72	0	72	0	72	0	36	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	504	0	504	0	504	0	72	144	0	144	144
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	Э(к)	156	16	140	16	124	0	0	0	0	0	140
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	0,0,0,0,0,ДЗ	48	16	32	16	16	0	0	0	0	0	32
УП.05	Учебная практика		36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ	72	0	72	0	72	0	0	0	0	0	72
ФК.00	Физическая культура	0,0,0,0,ДЗ,0	80	40	40	0	40	0	0	0	0	0	40
Всего			5552	1376	4176	1190	2986	612	828	606	798	606	726
ГИА	Государственная итоговая				72								2 нед
Консультации (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год)					Всего	дисциплин и МДК		612	648	462	618	210	182
Государственная итоговая аттестация						учебной практики		0	108	0	108	0	36
Выпускная квалификационная работа						производст. практики /		0	72	144	72	396	468
						экзаменов		0	2	1	4	1	5
						дифф. зачетов		1	2	1	5	3	9
						зачетов		1	1	1	1	0	0

|

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии «Пекарь»

Кабинеты:

технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
технология приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатория:

Микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские:

Учебная пекарня

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актовый зал