

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический
техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«01» сентября 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Филиала краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»
по программе профессионального обучения

16472 Пекарь

Срок действия учебного плана: с 01.09.2023 г. по 30.06.2025 г.

Группа № Пкф-23

Квалификации: Формовщик теста;
Пекарь

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения АОП – 1 год 10 мес.

Залесово, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|----------------------------------------------------|---|
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 1.1. Нормативная база реализации АОП | 3 |
| 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий | 3 |
| 1.3. Адаптационный учебный цикл | 3 |
| 1.4. Общепрофессиональная подготовка | 4 |
| 1.5. Формирование вариативной части АОП | 5 |
| 1.6. Порядок аттестации слушателей | 5 |
| 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) | 6 |
| 3. План учебного процесса | 6 |

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации АОП

Учебный план разработан на основе

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г.) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 799 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;
- единого тарифно-квалификационного справочника.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2023 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки слушателей составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для слушателей предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного слушателя на каждый учебный год. Распределение академических часов, отведенных на консультации показаны в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций к экзаменам (в часах)

| Наименование предмета | I курс | II курс |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| ПМ.02 Приготовление теста | 24 | |
| МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | 12 | |
| МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | 12 | |
| ПМ.03 Разделка теста | 24 | |
| МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок | 12 | |
| МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий | 12 | |
| ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | | 36 |
| МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | | 18 |

| | | | |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| МДК.04.02 | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | | 18 |
| ПМ.05 | Укладка и упаковка готовой продукции | | 12 |
| МДК.05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции | | 12 |
| Итого за год | | 48 | 48 |
| | | | Итого: 96 |

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяется расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию 2 недели.

1.3 Адаптационный учебный цикл

Объемные параметры на освоение адаптационно цикла составляют 534 часа.

К адаптационным учебным дисциплинам относятся:

1. История России
2. Основы информатики
3. Математика в профессии
4. Основы безопасности жизнедеятельности
5. Физическая культура (адаптивная)
6. Основы социально-правовых знаний
7. Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности
8. Эффективное поведение на рынке труда

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Качество освоения учебных дисциплин адаптационного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Итоговый контроль учебных достижений в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

По учебным дисциплинам адаптационного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты, зачеты общее количество которых -8.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

1.4 Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 329 часов. По данной профессии обучение проводится по 4 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2454 часа, в том числе на учебную практику предусмотрено 900 часов и на производственную практику 504 часа.

При реализации АОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы слушатели приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях учебной пекарни под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в

том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Базовые предприятия, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики:

- ИП Доровских;
- ИП Дряхлова;
- ИП Мамиконян
- ИП Мелаян
- ИП Гридунов

В период прохождения производственной практики слушателями ведется дневник практики. Результаты прохождения практики слушатели представляют в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

1.5 Формирование вариативной части АООП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной программе профессионального обучения, востребованного в нашем регионе.

Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей. Таблица 2.

Таблица 2.

| № | Наименование учебной дисциплины, МДК | Объем по БУП, ч | Объем по вариативной части | Всего |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|-------|
| 1. | ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве | 32 | 34 | 66 |
| 2. | МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | 72 | 38 | 110 |
| 3. | МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | 120 | 24 | 144 |
| 5 | МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок | 60 | 12 | 72 |
| 6 | МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий | 120 | 24 | 144 |
| 7 | МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | 68 | 4 | 72 |
| 9 | МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции | 42 | 8 | 50 |
| ИТОГО | | | 144 | |

1.6 Порядок аттестации слушателей

Освоение АООП сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией слушателей. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Дифференцированный зачет, зачет - форма промежуточной аттестации обучающихся по завершению изучения дисциплины адаптационного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность слушателей. Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Для проведения итоговой аттестации по программе профессионального обучения «Пекарь» формируется экзаменационная комиссия, в состав которой входят преподаватели техникума, имеющие высшую и первую квалификационные категории, представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Председатель экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года (2023 г.) на следующий календарный год. Председателем экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в техникуме из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Тематика квалификационного экзамена соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 3 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 3

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика по профилю профессии | Промежуточная аттестация | Итоговая аттестация | Праздничные дни | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|-----------------|-----------|-------------------|
| I курс | 25 | 13 | 2 | 1 | | 7 | 11 | 52 |
| II курс | 15 | 12 | 12 | 1 | 1 | 8 | 2 | 43 |
| Всего | 40 | 25 | 14 | 2 | 1 | | 13 | 95 |

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3. План учебного процесса

План учебного процесса по программе профессионального обучения «Пекарь» представлен в Таблице 4:

План учебного процесса по программе профессионального обучения "16472 Пекарь"

| Индекс | Наименование циклов, разделов, 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 | | всего за 1 курс | II курс | | всего за 2 курс |
| | | Всего занятий | в том числе лаб. и практ. занятий | Практическая подготовка | 1 сем. | | | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | | | | | | |
| | | | | | нед. | | | нед. | нед. | нед. | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | |
| | Адаптационный учебный цикл | | | | | 801 | 267 | 534 | 372 | 0 | 153 | 217 | 370 | 164 | 0 | 164 |
| АД.01 | История России | | ДЗ | | | 120 | 40 | 80 | 56 | | 34 | 46 | 80 | | | 0 |
| АД.02 | Основы информатики | | | ДЗ | | 120 | 40 | 80 | 55 | | | 48 | 48 | 32 | | 32 |
| АД.03 | Математика в профессии | дз | | | | 51 | 17 | 34 | 42 | | 34 | | 34 | | | 0 |
| АД.04 | Основы безопасности жизнедеятельности | | дз | | | 105 | 35 | 70 | 9 | | 34 | 36 | 70 | | | 0 |
| АД.05 | Физическая культура (адаптивная) | | 3 | ДЗ | | 111 | 37 | 74 | 64 | | 17 | 22 | 39 | 35 | | 35 |
| АД.06 | Основы социально-правовых знаний | | | ДЗ | | 51 | 17 | 34 | 34 | | | | 0 | 34 | | 34 |
| АД.07 | Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности | | | ДЗ | | 192 | 64 | 128 | 90 | | 34 | 65 | 99 | 29 | | 29 |
| АД.08 | Эффективное поведение на рынке труда (коммуникативный практикум) | | | 3 | | 51 | 17 | 34 | 22 | | | | 0 | 34 | | 34 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------|----|----|----|-------------|------------|-------------|-----------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
| | Общепрофессиональные дисциплины | | | | 329 | 123 | 206 | 85 | 0 | 34 | 100 | 134 | 72 | 0 | 72 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | дз | | 99 | 33 | 66 | 9 | | 34 | 32 | 66 | | | 0 |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | дз | | 48 | 16 | 32 | | | | 32 | 32 | | | 0 |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности | | | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 30 | | | | 0 | 32 | | 32 |
| ОП.04 | Охрана труда с правилами электротехнической безопасности | | ДЗ | | 54 | 18 | 36 | 20 | | | 36 | 36 | | | 0 |
| ФК.00 | Физическая культура | | | ДЗ | 80 | 40 | 40 | | | | | 0 | 40 | | 40 |
| ПМ.00 | Профессиональный цикл | | | | 2454 | 350 | 2104 | 24 | 1634 | 425 | 519 | 944 | 372 | 788 | 1160 |
| ПМ.02 | Приготовление теста | | э | | 741 | 127 | 614 | 24 | 437 | 398 | 216 | 614 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | дз | | | 165 | 55 | 110 | 24 | 13 | 110 | | 110 | | | 0 |
| МДК.02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | дз | | | 216 | 72 | 144 | | 64 | 144 | | 144 | | | 0 |
| УП.02 | Учебная практика | | дз | | 288 | 0 | 288 | | 288 | 144 | 144 | 288 | | | 0 |
| ПП.02 | Производственная практика | | | | 72 | 0 | 72 | | 72 | | 72 | 72 | | | 0 |
| ПМ.03 | Разделка теста | | | Э | 684 | 108 | 576 | 0 | 432 | 27 | 303 | 330 | 246 | 0 | 246 |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок | | дз | | 108 | 36 | 72 | | 36 | 27 | 45 | 72 | | | 0 |
| МДК.03.02 | Технология разделки мучных кондитерских изделий | | | | 216 | 72 | 144 | | 36 | | 144 | 144 | | | 0 |
| УП.03 | Учебная практика | | | дз | 180 | 0 | 180 | | 180 | | 114 | 114 | 66 | | 66 |
| ПП.03 | Производственная практика | | | | 180 | 0 | 180 | | 180 | | | 0 | 180 | | 180 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|----|--------------------|---------------------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|
| ПМ.04 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | | | | э | 810 | 90 | 720 | 0 | 612 | 0 | 0 | 0 | 126 | 594 | 720 |
| МДК.04.01 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | | | | э | 108 | 36 | 72 | | 36 | | | 0 | 72 | | 72 |
| МДК.04.02 | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | | | | | 162 | 54 | 108 | | 36 | | | 0 | 54 | 54 | 108 |
| УП.04 | Учебная практика | | | | дз | 360 | 0 | 360 | | 360 | | | 0 | | 360 | 360 |
| ПП.04 | Производственная практика | | | | | 180 | 0 | 180 | | 180 | | | 0 | | 180 | 180 |
| ПМ.05 | Укладка и упаковка готовой продукции | | | | э | 219 | 25 | 194 | 0 | 153 | 0 | 0 | 0 | 0 | 194 | 194 |
| МДК.05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции | | | | э | 75 | 25 | 50 | | 9 | | | 0 | | 50 | 50 |
| УП.05 | Учебная практика | | | | дз | 72 | 0 | 72 | | 72 | | | 0 | | 72 | 72 |
| ПП.05 | Производственная практика | | | | | 72 | 0 | 72 | | 72 | | | 0 | | 72 | 72 |
| | ВСЕГО | | | | | 3584 | 740 | 2844 | 481 | 1634 | 612 | 836 | 1448 | 608 | 788 | 1396 |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | | | | | | | 72 | | | | 28 | 30 | 4 | 40 | 42 |
| ИА.00 | Итоговая аттестация | | | | | | | 36 | | | | | | | 36 | 36 |
| | | | | | | 2952 | | | | 612 | 864 | 1476 | 612 | 864 | 1474 | |
| Консультации на учебную группу всего: 96 часов (4 часа на человека в год) | | | | | | Всего: 2952 | Дисциплин и МДК | | 468 | 506 | 974 | 362 | 50 | 412 | | |
| | | | | | | | Учебная практика | | 144 | 258 | 402 | 66 | 432 | 498 | | |
| | | | | | | | Производственная практика | | 0 | 72 | 72 | 180 | 252 | 432 | | |
| | | | | | | | Экзамен | | 0 | 1 | 1 | 1 | 4 | 5 | | |
| | | | | | | | Диффер. зачет | | 3 | 7 | 10 | 7 | 2 | 9 | | |
| | | | | | | Зачет | | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | | | |

