Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ "ИНТЕГРАЛ"

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГРК "Интеграл"
_____Д.А. Саховский
30 апреля 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

№ 168

19.01.04 Пекарь

Квалификация: *Пекарь*
Дрожжевод
Тестовод
Машинист тесторазделочных машин
Кондитер

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *2 года и 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*
Профиль получаемого профессионального образования: *естественно-научный*

Б-11

2. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29	октябрь			27	ноябрь				декабрь				29	январь			26	февраль			23	март				30	апрель			27	май				июнь				29	июль			27	август			
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	I	2	9	16	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24
	7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4 I	11	18	25	1 II	8	15	22	1 III	8	15	22	29	5 IV	12	19	26	3 V	10	17	24	31	7	14	21	28	5 VII	12	19	26	2 VIII	9	16	23	30
I									17						У	У	У	=	=	У	У	У	У	У	У	23 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II	У	У	У	У	У	У	У	У	17 У	У	У	У	У	У	У	У	У	=	=	У	У	У	У	У	У	16 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	::	::	П	П	П	П	П	П	= ★	=	=	=	=	=	=	=	=
III	У	У	У	У	У	У	У	У	16 У	У	У	У	У	У	У	У	::	=	=	У	У	У	У	У	У	9,5 У	У	У	П У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	::	И	И								

Обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Учебные сборы
	У	П	::	И	=	★

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	35,7	4,3		1		11	52,0
II	24,7	8,3	6,0	2		11	52,0
III	16,7	8,8	11,5	2	2	2	43,0
Всего	77,0	21,5	17,5	5	2	24	147,0

3. План учебного процесса

Индекс дисциплины	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация, распределение по семестрам: Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Всего часов: по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Учебная нагрузка обучающихся (час.): Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Консультации	Обязательная аудиторная: Всего занятий	в том числе: Лекций, уроков	Лаб. раб., практич. занятий	I курс, 1 сем.: максимальная	самостоятельная	консультации	аудиторная: всего 17 нед.	в том числе: уроки	ЛПЗ	2 сем.: максимальная	самостоятельная	консультации	аудиторная: всего 23 нед.	в том числе: уроки	ЛПЗ	II курс, 3 сем.: максимальная	самостоятельная	консультации	аудиторная: всего 17 нед.	в том числе: уроки	ЛПЗ	4 сем.: максимальная	самостоятельная	консультации	аудиторная: всего 16 нед.	в том числе: уроки	ЛПЗ	Произв. практика 6 нед.	III курс, 5 сем.: максимальная	самостоятельная	консультации	аудиторная: всего 16 нед.	в том числе: уроки	ЛПЗ	6 сем.: максимальная	самостоятельная	консультации	аудиторная: всего 9,5 нед.	в том числе: уроки	ЛПЗ	Произв. практика 11,5 нед.	Аудиторная нагрузка по ФГОС: инвариантная	вариативная
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙЦИКЛ**	**3**	**16**	**3**	**3078**	**0**	**3078**	**876**	**150**	**2052**	**1362**	**674**																																								
ОД.00	**Базовые дисциплины**						**2506**	**700**	**112**	**1694**	**1102**	**592**																																								
ОДБ.01	Русский язык	4					150	26	8	116	116	0	42	6	2	34	34		40	6	2	32	32		26	6	2	18	18		42	8	2	32	32																	
ОДБ.02	Литература		4				280	96	8	176	160	16	60	24	2	34	32	2	98	36	2	60	54	6	76	24	2	50	46	4	46	12	2	32	28	4																
ОДБ.03	Иностранный язык		4				254	76	8	170	0	170	52	16	2	34	0	34	104	32	2	70	0	70	52	16	2	34	0	34	46	12	2	32	0	32																
ОДБ.04	Математика	4					368	108	32	228	90	138	110	34	8	68	38	30	76	22	8	46	18	28	82	22	10	50	20	30	100	30	6	64	14	50																
ОДБ.05	История		3				256	74	10	172	160	12	78	22	4	52	48	4	102	30	4	68	64	4	76	22	2	52	48	4																						
ОДБ.06	Физическая культура		3	1,2			258	86	0	172	0	172	75	25	0	50	0	50	105	35	0	70	0	70	78	26	0	52	0	52																						
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		3				112	34	6	72	68	4	52	16	2	34	32	2	34	10	2	22	22		26	8	2	16	14	2																						
ОДБ.08	Астрономия		5				66	16	2	48	48	0																										66	16	2	48	48										
ОДБ.09	Родной язык		6				103	27	4	72	72	0																										50	16	2	32	32		53	11	2	40	40				
ОДБ.10	Физика		3				180	50	16	114	102	12	56	16	6	34	30	4	70	20	4	46	42	4	54	14	6	34	30	4																						
ОДБ.11	Обществознание		6				201	41	8	152	134	18																			58	8	2	48	40	8		91	23	4	64	58	6	52	10	2	40	36	4			
ОДБ.12	География		6				100	24	4	72	68	4																										48	14	2	32	30	2	52	10	2	40	38	2			
ОДБ.13	Эффективное поведение на рынке труда		6				50	8	2	40	36	4																																50	8	2	40	36	4			
ОДБ.14	Основы финансовой грамотности		5				60	14	2	44	40	4																										60	14	2	44	40	4									
ОДБ.15	Лепка		2				68	20	2	46	8	38							68	20	2	46	8	38																												
	Профильные дисциплины						**532**	**158**	**32**	**342**	**260**	**82**																																								
ОДП.01	Информатика	2					164	50	10	104	34	70	54	16	4	34	34	0	110	34	6	70	0	70																												
ОДП.02	Химия		3				266	78	18	170	162	8	76	20	6	50	50	0	108	34	6	68	64	4	82	24	6	52	48	4																						
ОДП.03	Биология		1				102	30	4	68	64	4	102	30	4	68	64	4																																		
ИП	**Индивидуальный проект**		**4**				40	**18**	6	**16**	**0**	**0**																			40	18	6	16																		
НПО.00	**Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС НПО**	**7**	**12**	**1**	**2484**	**###**	**1080**	**210**	**150**	**720**	**500**	**220**																																							**576**	**144**
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙЦИКЛ**	**1**	**4**	**0**	**206**	**0**	**206**	**32**	**10**	**164**	**118**	**46**																																							**96**	**68**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1				46	10	2	34	22	12	46	10	2	34	22	12																																	32	2
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	5					48	14	2	32	22	10																										48	14	2	32	22	10								32	0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		4				42	6	4	32	32	0																			42	6	4	32	32	0															32	0
ОП.04	Деловая культура		1				38	2	2	34	26	8	38	2	2	34	26	8																																	0	34
ОП.05	Основы предпринимательства		5				32	0	0	32	16	16																										32	0	0	32	16	16								0	32
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙЦИКЛ**	**6**	**7**	**0**	**2198**	**###**	**794**	**138**	**140**	**516**	**382**	**134**																																							**440**	**76**
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2198**	**###**	**794**	**138**	**140**	**516**	**382**	**134**																																							**440**	**76**
ПМ.01	**Размножение и выращивание дрожжей**	1			**68**	**18**	**50**	**10**	**6**	**34**	**18**	**16**																																								
МДК.01.01	Технология производства дрожжей		1				50	10	6	34	18	16	50	10	6	34	18	16																																	34	0
УП.01	Учебная практика по производству дрожжей		1			18										18																																				
ПП.01	Производственная практика по производству дрожжей					0																																														
ПМ.02	**Приготовление теста**	6к			**676**	**432**	**244**	**46**	**46**	**152**	**116**	**36**																																								
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	4					112	18	14	80	60	20							40	6	4	30	26	4	46	6	6	34	26	8	26	6	4	16	8	8															60	20
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	6*					132	28	32	72	56	16																			52	10	6	36	28	8		56	18	8	30	22	8	24	0	18	6	6	0		64	8
УП.02	Учебная практика по приготовлению теста		4*, 6*			252																46						52						48							62						44					
ПП.02	Производственная практика по приготовлению теста		4**, 6**			180																															72													108		
ПМ.03	**Разделка теста**	6к			**724**	**468**	**256**	**44**	**42**	**170**	**134**	**36**																																								
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	4					128	18	14	96	76	20							42	6	4	32	28	4	60	6	6	48	40	8	26	6	4	16	8	8															76	20
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	6*					128	26	28	74	58	16																			50	10	4	36	28	8		54	16	6	32	24	8	24	0	18	6	6	0		66	8
УП.03	Учебная практика по разделке теста		4*, 6*			252																46						52						48							62						44					
ПП.03	Производственная практика по разделке теста		4**, 6**			216																															72													144		

ПМ.04	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**	6к			**640**	**432**	**208**	**38**	**42**	**128**	**92**	**36**																																													
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	4					90	14	14	62	42	20							38	4	4	30	26	4	26	4	6	16	8	8	26	6	4	16	8	8															52	10
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	6*					118	24	28	66	50	16																			46	10	4	32	24	8		48	14	6	28	20	8	24	0	18	6	6	0		56	10
УП.04	Учебная практика по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных изделий		4*, 6*			252																46						52						48						62						44							
ПП.04	Производственная практика по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных изделий		4**, 6**			180																															72													108		
ПМ.05	**Укладка и упаковка готовой продукции**	6к			**90**	**54**	**36**	**0**	**4**	**32**	**22**	**10**																																											
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		6				36	0	4	32	22	10																															36	0	4	32	22	10		32	0
ПП.05	Производственная практика по укладке и упаковке готовой продукции		6**			54																																												54		
ФК.00	**Физическая культура**		5	4	**80**	**0**	**80**	**40**	**0**	**40**	**0**	**40**																			**48**	24	0	24	0	24		**32**	16	0	16	0	16								**40**	**0**
ВСЕГО		**10**	**28**	**4**	**5562**	**###**	**4158**	**1086**	**300**	**2772**	**1862**	**894**	**891**	**247**	**50**	**612**	**428**	**166**	**###**	**295**	**50**	**828**	**384**	**306**	**684**	**178**	**50**	**612**	**298**	**158**	**648**	**166**	**50**	**576**	**250**	**166**	**216**	**585**	**161**	**34**	**576**	**312**	**78**	**315**	**39**	**66**	**342**	**190**	**20**	**414**	**576**	**144**
ВСЕГО в неделю							54,00	18,00		36,00			54,00	18,00		36,00			54,00	18,00		36,00			54,00	18,00		36,00			54,00	18,00		36,00			36,00	54,00	18,00		36,00			54,00	18,00		36,00			36,00	80,00	20,00
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																																																		2 нед.		

Консультации по 4 часа на одного обучающегося		**ВСЕГО:**	дисциплин и МДК	**594**						**690**						**456**						**432**						**0**	**390**									**210**						**0**			
на каждый учебный год			учебной практики	**18**						**138**						**156**						**144**						**0**	**186**									**132**						**0**			
(всего 300 часов на группу 25 человек)			производственной практики	**0**						**0**						**0**						**0**						**216**	**0**									**0**						**414**			
			экзаменов	**1**						**1**						**0**						**5**							**1**									**2**									
			дифференцированных зачетов	**5**						**1**						**5**						**6**							**4**									**7**									
Государственная (итоговая) аттестация			зачетов	**1**						**1**						**0**						**1**							**0**									**0**									
Выпускная квалификационная работа			дифференцированных зачетов (без учета физкультуры)	**5**						**1**						**4**						**6**							**3**									**7**									
			зачетов (без учета физкультуры)	**0**						**0**						**0**						**0**							**0**									**0**									

6* - комплексный экзамен по трем МДК
4*, 4**, 6*, 6** - комплексные дифференцированные зачеты в соответствующем семестре
6к - комплексный экзамен по профессиональным модулям

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Пекарь»

№	Наименование
	Кабинеты
1	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
2	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
3	Технологического оборудования хлебопекарного производства
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
5	Русского языка и литературы
6	Математики
7	Физики
8	Химии
9	Биологии
10	Иностранного языка
11	Социально-экономических дисциплин

№	Наименование
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии и гигиены
2	Информатики и ИКТ
	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 сеть Интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе**:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечня профессий среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрированного в Минюст России 26 декабря 2013 года, рег. № 30861);
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 260103.01 (19.01.04) Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 года);
- приказа Минобрнауки России от 09 апреля 2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 года) в редакции приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645, от 31 декабря 2015 года № 1578, от 29 июня 2017 года № 613, приказов Минпросвещения России от 24 сентября 2020 года № 519, от 11 декабря 2020 года № 712;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 (зарегистрированного в Минюст России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) в редакции приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580, приказа Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020 года № 885/390 (зарегистрированного в Минюст России 11 сентября 2020 года, рег. № 59778);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306) в редакции приказа Минобрнауки России от 17 ноября 2017 года № 1138, в редакции приказа Минпросвещения России от 10 ноября 2020 года № 630;

- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»;

- Устава колледжа;

- локальных актов колледжа;

с учетом:

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page_id=774 - Загл. с экрана;

- Рекомендаций 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 ДПО от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

- Об уточнении Рекомендаций 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 ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД-фрагменты_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана;

- письма департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма»;

- Методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401) [Электронный ресурс]: Сайт Министерства просвещения Российской Федерации / Банк документов / Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования – URL: https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/ (дата обращения: 20.04.2021) - Режим доступа: свободный;

- Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

- примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ППКРС по профессии вводится в действие с 01 сентября 2021 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС по профессии.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, контрольная работа, учебная практика, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по УД общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной и преддипломной практики составляет – 36 часов в неделю. Объем максимальной учебной нагрузки в переводе на теоретическое обучение – 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

В конце второго курса в каникулярное время с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях, клубах.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением, указанным в пп. 5.1. УП, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем.

ПМ в 1, 2, 3, 4 семестрах реализуются рассредоточено параллельно с УД. В 5 семестре сначала реализуется ПМ.04 (МДК и УП), затем – ПМ.05 (МДК и УП). При этом все УД реализуются рассредоточено. В 1-ом семестре УП проводится рассредоточено по мере освоения ПМ 3 занятия по 6 часов, во 2-ом семестре по 6 часов в неделю, в 3 и 4 семестрах – по 6 часов в неделю и по 12 часов в неделю, в 5 семестре –- по 12 часов в неделю, в 6 семестре – по 12 часов в неделю и по 18 часов в неделю

ПП для ПМ проводится концентрированно в конце 4 и 6 семестров в любой последовательности.

Практикоориентированность настоящей ОПОП по профессии составляет 76,46%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ООП СПО по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, примерной основной образовательной программой среднего общего образования, а также 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, указанными в пп.5.1.

В соответствии со спецификой ООП СПО по профессии выбран естественно-научный профиль получаемого профессионального образования.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение на первом и втором курсах каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. В конце 4-го семестра проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по профессии предусматривает 144 часа вариативной части циклов, которая распределена на общепрофессиональный и профессиональный циклы. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей по результатам освоения ОПОП и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть распределено следующим образом:

№ п /п	Требование работодателей	Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами)	Темы, введенные в дисциплину или МДК	Объем часов, на который увеличены УД и МДК
1	Знать устройство, правила работы с микроскопом, правила подготовки материала для исследования	Дополнена дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Введена лабораторная работа по теме «Устройство и правила работы с микроскопом»	2
2	Соблюдать деловой этикет и культуру общения	Введена дисциплина ОП.04 Деловая культура		34
3	Выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года».	Введена дисциплина ОП.05 Основы предпринимательства		32
			Итого по общепрофессиональному циклу	**68**
1 2 3 4	Знать методы физико-химического контроля основного и дополнительного сырья, уметь определять хлебопекарные свойства муки Владеть методами расчета производственных рецептур для производства хлебобулочных изделий Знать способы современного тестоведения с использованием сухих смесей, улучшителей, пищевых добавок Знать новейшее тестоприготовительного оборудования и уметь работать на тестомесильных машинах с программным управлением Уметь организовать работу минипекарен Уверенно знать технологии приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста, уметь работать с современными добавками-ускорителями про-	Дополнен МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Углублено изучение темы 2.1: «Условия хранения и подготовка к производству основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства» Изучение темы 2 «Ассортимент хлебобулочных изделий» дополнено расчетами рецептур Углубленное изучение Темы 2.3 «Приготовление пшеничного теста», дополнено изучением способов современного тестоведения с использованием комплексных улучшителей Тема 2.3. Расширена за счет изучения видов и правил безопасного обслуживания тестомесильных машин с программным управлением Тема 2.3. «Приготовление пшеничного теста» дополнена практическими работами по теме «Производство хлеба в минипекарнях» Тема 2.4. расширена за счет изучения и применения современных добавок – улучшителей качества готовой продукции	20

	цесса созревания ржаного теста			
	Использовать современных видов кондитерского сырья при приготовлении теста для мучных кондитерских изделий	Дополнен МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема 2.2. дополнена изучением приготовления теста для печенья, крекеров, возможностью использования современных видов сырья и материалов для приготовления кондитерского теста	8
	Уметь обслуживать новейшее тесторазделочное оборудование с программным управлением Иметь практические навыки разделки теста для новых видов булочных изделий Уметь обслуживать расстоечное оборудование с программным управлением Знать технологические свойств полуфабрикатов из замороженного теста и уметь работать с ними	Дополнен МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	Тема 3.1.расширена за счет изучения тесторазделочного оборудования для формования пресного слоеного теста Тема3.1. дополнена изучением способов ручной разделки мелкоштучных сдобных булочных изделий В Тему 3.1 включен раздел по изучению оборудования для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок Тема 3.1. дополнена изучением оборудования и способов дефростации	20
	Уметь работать на современном формовочном оборудовании для разделки кондитерского теста	Дополнен МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий	Тема 3.2.1. дополнена изучением оборудования для формования теста методом отсадки.	8
	Уметь обслуживать формовочные машины для выпуска пряников с начинкой и без начинки Знать процесс разделки теста для сахарного и затяжного печенья, крекеров		Тема 3.2.1. дополнена изучением технологии и оборудования для формования пряничного теста В изучение Темы 3.2.1. введена тема «Разделка теста для затяжного и сахарного печенья»	
	Знать процессы, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий и способов регулирования технологического режима выпечки Уметь использовать современные виды пекарного оборудования, приспособлений для выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий	Дополнен МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Расширено изучение Темы 4.1. «Выпечка хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» за счет изучения теплофизических, биохимических, коллоидных процессов, происходящих при выпечке Углубленное изучение Темы 4. 1 в разделе выпечка формового и подового хлеба на расстойно-печных агрегатах	10
	Знать современных технологий выпечки мучных кондитерских изделий, владеть навыками обслуживания печей с программным управлением Уметь приготавливать и использовать новые виды отделочных полуфабрикатов для отделки мучных кондитерских изделий. Знать условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий Выполнение работ по оформлению тортов и пирожных современными отделочными матери-	Дополнен МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Тема 4.2. Дополнена изучением оборудования и приспособлений для выпечки кондитерских полуфабрикатов, изучением технологии выпечки полуфабрикатов из пряничного теста Тема 4.3. «Приготовление отделочных полуфабрикатов» дополнена изучением технологии приготовления и использования карамели, мастики, сиропов, желе, суфле, кремов на основе растительных сливок. Тема 4.3. дополнена практическими работами по отделки поверхности тортов и пирожных	10

	алами			
			Итого по профессиональному циклу	**76**
			Всего	**144**

5.5. Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости в течение всего периода обучения по расписанию консультаций (вне расписания обязательных занятий). Если по УД, МДК предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом 2 часа.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен (квалификационный). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане и рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах – «зачтено», «незачтено». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ выделяется 12 часов для оплаты. Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный день за счет дней промежуточной аттестации проводится экзамен (квалификационный), на котором представители работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При этом может быть присвоена соответствующая квалификация по профессии.

5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа, утвержденным директором колледжа.

Государственная итоговая аттестация состоит из:

- выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований ФГОС;
- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой колледжем.

Обязательное требование – соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, указанного в пп. 5.1.

На руководство письменной экзаменационной работой выделяется по 2 часа на человека (50 часов на учебную группу 25 человек). На защиту одной письменной экзаменационной работы выделяется 0,5 часа каждому члену ГАК (всего не более 2,5 часа).

5.8. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ООП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	**Разрешено**
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	**Разрешено**
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	**Разрешено**
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	**Разрешено**
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	Не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.