Утверждаю
И.о. директора
Норильского техникума
промышленных технологий и сервиса
_____ А.А. Шаков
«_30_» _августа_ 20_18_ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»
по профессии

19.01.04 Пекарь

Квалификация: пекарь, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года и 10 мес.
на базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

19.01.04 Пекарь

1. График учебного процесса

курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май				июнь					июль				август			
	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 23	22 28	29 4	5 11	12 18	19 25	26 1	2 8	9 15	16 22	23 1	2 8	9 15	16 22	23 26	27 3	4 10	13 19	20 26	27 3	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	29 1	2 8	9 15	16 22	23 31
	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
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УН	УН	УН	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	Э	К	К	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	Э	Э	УН	УН	УН	УН	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	УР	Э	К	К	УН	УН	УН	УН	УН	УН	УН	УН	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	ГИА	ГИА									

обозначение:

Т	Теоретическое обучение
Э	Промежуточная аттестация
УР	Учебная рассредоточенная практика
П	Производственная практика
ГИА	государственная итоговая аттестация
К	Каникулы
УН	Учебная практика проводимая непрерывно

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика (производственное обучение)	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	38	3				11	**52**
2 курс	28,3	9,7		3		11	**52**
3 курс	10,7	13,3	13	2	2	2	**43**
Всего	**77**	**26**	**13**	**5**	**2**	**24**	**147**

19.01.04 Пекарь

Перечень видов учебной деятельности		Промежуточная аттестация, семестр			Объем образовательной программы				I курс				II курс				III курс			
код	Наименование	Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем			в т.ч.лаб.и практ. занятий	1 семестр	2 семестр		Итого за I курс	3 семестр	4 семестр		Итого за II курс	5 семестр	6 семестр		Итого за III курс
					всего	в том числе														
						самостоятельная учебная работа	всего занятий													
									17	21	3 у/п		16	18	4у/п		16	8у/п	13п/п	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательные учебные дисциплины				**3081**	**1029**	**2052**	**688**	**510**	**630**	**0**	**1140**	**480**	**432**	**0**	**912**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.00	**Базовые учебные дисциплины**				2352	785	1567	587	374	483	0	857	368	342	0	710	0	0		0
ОУД.01	Русский язык	*4*			164	55	**109**		17	42		59	32	18		50				
ОУД.01	Литература	*4*		*1;3*	269	90	**179**		51	42		93	32	54		86				
ОУД.02	Иностранный язык			*2;4*	267	89	**178**	178	34	42		76	48	54		102				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	*4*		*1;3*	401	134	**267**		68	63		131	64	72		136				
ОУД.04	История			*1;3;4*	299	100	**199**		34	63		97	48	54		102				
ОУД.05	Физическая культура		*1,2,3*	*4*	324	108	**216**	208	51	63		114	48	54		102				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			*2*	146	49	**97**	10	34	63		97				0				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	*3*		*1;2*	291	97	**194**	51	51	63		114	80			80				
ОУД.08	Физика			*4*	135	45	**90**	70	17	21		38	16	36		52				
ОУД.17	Астрономия			*2*	57	19	**38**	70	17	21		38				0				
	Профильные учебные дисциплины				**729**	**244**	**485**	**101**	**136**	**147**	**0**	**283**	**112**	**90**	**0**	**202**	**0**	**0**		**0**
ОУД.07	Информатика			*4*	165	55	**110**	76	34	42		76	16	18		34				
ОУД.09	Химия	*4*		*2*	375	125	**250**	14	51	63		114	64	72		136				

ОУД.15	Биология	*3*			189	64	**125**	11	51	42		93	32			32				
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»				**2484**	**360**	**2124**	**149**	**102**	**126**	**108**	**336**	**96**	**216**	**144**	**456**	**576**	**288**	**468**	**1332**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				**159**	**53**	**106**	**0**	**17**	**21**	**0**	**38**	**0**	**36**	**0**	**36**	**32**	**0**	**0**	**32**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			*2*	**57**	19	**38**		17	21		**38**				**0**				0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	*5*			**48**	16	**32**					**0**				**0**	32			32
ОП. 03	Безопасность жизнедеятельности			*4*	**54**	18	**36**					**0**		36		**36**				0
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС				**179**	**60**	**119**	**0**	**34**	**21**	**0**	**55**	**0**	**0**	**0**	**0**	**64**	**0**	**0**	**64**
ОП.04	Технология поиска работы и трудоустройства			*5*	**48**	16	**32**					**0**				**0**	32			**32**
ОП.05	Деловая культура	*5*			**48**	16	**32**					**0**				**0**	32			**32**
ОП.06	Специальное рисование и лепка			*2*	**83**	28	**55**		34	21		**55**				**0**				**0**
П.ОО	**Профессиональный цикл**				**2147**	**248**	**1899**	**149**	**51**	**84**	**108**	**243**	**96**	**180**	**144**	**420**	**480**	**288**	**468**	**1236**
ПМ.ОО	**Профессиональные модули**				**2147**	**248**	**1899**	**149**	**51**	**84**	**108**	**243**	**96**	**180**	**144**	**420**	**480**	**288**	**468**	**1236**
ПМ.01	**Размножение и выращивание дрожжей**	*2*			**113**	**26**	**87**	**15**	**51**	**0**	**36**	**87**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	*Технологии производства дрожжей*			*1*	**77**	26	**51**	15	51			**51**				**0**				**0**
УП.01	*Учебная практика*			*2*	**36**		**36**				36	**36**				**0**				**0**
ПП.01	*Производственная практика*			*0*	**0**		**0**					**0**				**0**				**0**
ПМ.02	**Приготовление теста**	*4*			**294**	**42**	**252**	**25**	**0**	**84**	**72**	**156**	**96**	**0**	**0**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	*Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий*			*2*	**63**	21	**42**	13		42		**42**				**0**				**0**
МДК.02.02	*Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий*			*2*	**63**	21	**42**	13		42		**42**				**0**				**0**
УП.02	*Учебная практика*			*3*	**132**		**132**				36	**36**	96			**96**				**0**
ПП.02	*Производственная практика*			*0*	**36**		**36**				36	**36**								**0**
ПМ.О3	**Разделка теста**	*6*			**780**	**72**	**708**	**43**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**144**	**324**	**144**	**96**	**144**	**384**
МДК.03.01	*Технологии деления теста, формования тестовых заготовок*			*4*	**108**	36	**72**	22						72		**72**				**0**
МДК.03.02	*Технологии разделки мучных кондитерских изделий*			*5*	**108**	36	**72**	22								**0**	72			**72**

УП.03	*Учебная практика*			*6*	**420**		**420**							108	144	**252**	72	96		**168**
ПП.03	*Производственная практика*			*6*	**144**		**144**												144	**144**
ПМ.04	**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**	*6*			**528**	**72**	**456**	**43**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**	**96**	**144**	**456**
МДК.04.01	*Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий*			*5*	**108**	36	**72**	22								**0**	72			**72**
МДК.04.02	*Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий*			*5*	**108**	36	**72**	22									72			**72**
УП.04	*Учебная практика*			*6*	**168**		**168**									**0**	72	96		**168**
ПП.04	*Производственная практика*			*6*	**144**		**144**												144	**144**
ПМ.05	**Укладка и упаковка готовой продукции**	*6*			**432**	**36**	**396**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**96**	**180**	**396**
МДК.05.01	*Технологии упаковки и укладки готовой продукции*			*5*	**108**	36	**72**	22								**0**	72			**72**
УП.05	*Учебная практика*			*6*	**48**		**48**									**0**	48			**48**
ПП.05	*Производственная практика*			*6*	**276**		**276**											96	180	**276**
ФК.00	*Физическая культура*						**40**													
	Всего по циклам и разделу «Физическая культура»				**5565**	**1389**	**4176**	**837**	**612**	**756**	**108**	**1476**	**576**	**648**	**144**	**1368**	**576**	**288**	**468**	**1332**
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация:						**2 нед.**													
ПА.00	**Промежуточная аттестация**						**6 нед.**													

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на каждый учебный год

Государственная (итоговая) аттестация: с 15.06 по 28.06

Выпускная квалификационная работа: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа

дисциплин и МДК	612	756	0	1368	480	540	0	1020	384	0	0	384
учебной практики	0	0	108	**108**	96	108	144	**348**	192	288	0	**480**
произв. практики	0	0	0	**0**	0	0	0	**0**	0	0	468	**468**
экзаменов	0	0	0	**0**	2	3	0	**5**	2	1	0	**3**
дифф. зачетов	2	5	0	**7**	0	8	0	**8**	0	7	0	**7**
зачетов	1	2	0	**3**	1	1	0	**2**	3	0	0	**3**

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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.
	Лаборатории:
5.	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Мастерские:
6.	учебная пекарня.
	Спортивный комплекс:
7.	спортивный зал;
8.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
9.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
10.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
11.	актовый зал.

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план Норильского техникума промышленных технологий и сервиса по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 730 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657).

2. Структура рабочего учебного плана включает в себя:

- сводный бюджет времени по семестрам;
- график учебного процесса;
- перечень дисциплин с указанием общего количества часов на дисциплину и разбивку по семестрам (в том числе лабораторных работ)
- распределение экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов по курсам;
- количество часов на учебную практику и производственную практику.

3. Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября и заканчивается на 1, 2,3 курсах – 28 июня.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Объем обязательных аудиторных занятий составляет на 1, 2 и 3 курсах – 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Продолжительность занятий 45 минут.

На основании приказа командующего войсками Центрального военного округа от 25.01.2013 № 21 «О закреплении соединений и воинских частей для организации военно-шефской работы», освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершается военными сборами, которые проводятся на третьем курсе.

Для подгрупп девушек (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования — общие из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, на основе письма Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных 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».

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (приказ Минобнауки России от 14 июня 2013 г. № 464).

Лабораторные и практические занятия могут проводиться с делением группы на подгруппы с численностью не менее 8 человек в каждой подгруппе.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии на протяжении 1-2 курса.

Индивидуальный проект на 1 и 2 курсах выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенную на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

5. Вариативная часть ППКРС по профессии в объеме 144 часа распределена следующим образом:

5.1. На изучение общепрофессиональных дисциплин в объеме 119 часов:

ОП.04 Технология поиска работы и трудоустройства – 32 часа

ОП.05 Деловая культура – 32 часа

ОП.06 Специальное рисование и лепка – 55 часов

5.2. Увеличение времени на изучение дисциплин обязательной учебной нагрузки студентов в объеме 25 часов:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - 6 часов

ОП. 03 Безопасность жизнедеятельности – 4 часа

МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции – 15 часов

Распределение вариативной части УП ППКРС по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, час	**Распределение вариативной части по циклам, часов**		
	Всего	**В том числе**	
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	**На введение дополнительных дисциплин**
ОП.00-96 часов	129	10	119
ПМ.00-440 часов	15	15	0
Вариативная часть	144	25	119

6. Консультации для обучающихся по очной форме обучения образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

7. Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. Экзамены проводятся в соответствии с Положением об организации текущего контроля и промежуточной аттестации студентов и обучающихся Норильского техникума промышленных технологий и сервиса в соответствии с ФГОС СПО.

8. Учебная практика (производственное обучение) реализуется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785), Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих в Норильском техникуме промышленных технологий и сервиса и проводится рассредоточено и концентрировано.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется в учебной пекарне. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся концентрировано при сохранении ее в пределах объема часов. Производственная практика реализуется концентрировано при сохранении ее в пределах объема часов. По завершению производственной практики по каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный), направленный на оценку сформированности у студентов профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

9. Государственная (итоговая) аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г. Регистрационный № 30306) и с Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников Норильского техникума промышленных технологий и сервиса в соответствии с ФГОС СПО, предусматривает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.