

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Аннотация

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ОП СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области оказания парикмахерских услуг населению, составлена на основе профессиональных стандартов «Пекарь», «Кондитер» (3-й, 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ОП СПО 2 года 10 месяцев, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке пекаря по компетенции «Хлебопечение» и движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того, уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программ, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля СПО предусмотрено не один междисциплинарный курс, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, введены экзамены (квалификационные), на которые в качестве внештатных экспертов приглашаются отраслевые работодатели. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки чемпионатов движения WSR.

Вариативная часть образовательной программы составлена с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенции «Хлебопечение», работодателей.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе примерных программ, разработанных экспертными организациями. Результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Пекарь», «Кондитер» (3-й, 4-й уровни квалификации), а также требованиям WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-го и 4-го уровней квалификации профессиональных стандартов «Пекарь», «Кондитер» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей;

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий;

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

4.3. Обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Размножение и выращивание дрожжей.

4.3.2. Приготовление теста.

4.3.3. Разделка теста.

4.3.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

4.3.5. Укладка и упаковка готовой продукции

Наименование должностей выпускников по данной профессии: Пекарь, кондитер

Возможные места работы: пекарни, кондитерские.

Режимы работы пекарей, кондитеров в организациях: работа по скользящему или постоянному графику, в выходные или праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии пекарь, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни, заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям пекаря:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувства время;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе с помощью Интернет;
- использовать в работе информационно–коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий и получить квалификацию специалиста технолог;

1.3. Нормативно–правовые основания разработки образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ОП СПО) по ППКРС

Нормативную правовую основу разработки ОП СПО составляет:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; иные федеральные законы (при наличии);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО).

Код	Наименование
19.01.04	Пекарь, кондитер

Профессиональный стандарт

Код	Наименование
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н, Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WSR по компетенции «Хлебопечение».

1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем он должен предоставить один из соответствующих документов:

- основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам информатика, право, экономика, математика.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф. 086-у.

1.5 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии Пекарь в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций по образованию +по типам программ (для специальностей)	Сроки
Среднего общего образования	Пекарь, кондитер	10 месяцев
Основного общего образования		2 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование ПМ	Сочетание квалификаций
Размножение и выращивание дрожжей.	Пекарь, кондитер
Приготовление теста	Пекарь, кондитер
Разделка теста	Пекарь, кондитер
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Пекарь, кондитер
Укладка и упаковка готовой продукции	Пекарь, кондитер

1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

1.7.1. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

- теоретическое обучение 57 нед.
(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)
- промежуточная аттестация 3 нед.
- каникулы 22 нед.

1.7.2. Образовательная организация СПО предоставляет возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования.

Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ, выдается аттестат о среднем общем образовании.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы

ОП СПО по ППКРС распределяет обязательную часть – не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным в ФГОС.

Не менее 20% предусмотрено на формирование вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 144 часа.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в количестве 144 часа распределен следующим образом:

ПМ – 144 часа.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Размножение и выращивание дрожжей	ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	Практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;
		Умения: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; Знания: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами
Приготовление теста	ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Практический опыт: анения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; изготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
		Умения: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по

		<p>органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; Знания: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании;</p>
Разделка теста	<p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p>	<p>Практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;</p> <p>Умения: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p>

	<p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p> <p>Знания:</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки;</p> <p>приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования;</p>
<p>Термическая обработка теста и отделка поверхности</p>	<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p>

хлебобулочных изделий	<p>регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;</p> <p>Умения: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>Знания: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий;</p>
Укладка и упаковка готовой продукции	<p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных</p>	<p>Практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную;</p>

	<p>изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования</p> <p>Умения: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>Знания: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления;</p>
--	---	--

2.3. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование выделенных учебных дисциплин	Объем нагрузки	Умения	Знание
ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.3	ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	исполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.3	ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности	32	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда
ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6	ОП.03. Безопасность жизнедеятельности	32	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях

ПК 5.1 - 5.3			<p>снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--------------	--	--	--	---

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ ШМК

_____ О.В. Иванова
« _____ » _____ 20__ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной профессиональной образовательной программы
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии СПО 19.01.04 Пекарь

Квалификация: Пекарь, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

Уровень образования: основное, общее

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 № 799 в ред. 09.04.2015 № 390 19.01.04 Пекарь, реализуемого в пределах ППКРС.

Нормативные документы:

- Устав ОГБПОУ «Шуйского многопрофильного колледжа»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.68;
- ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 № 799 в ред. 09.04.2015 № 390;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующего профессиональных стандартов Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н, Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Объем обязательной аудиторной нагрузки в неделю при освоении ППКРС СПО в период реализации программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования в условиях 5-дневной учебной недели 36 часов в неделю.

Продолжительность занятий - 1 академический час (45 мин).

С целью оценки и контроля результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль, текущий и итоговый контроль.

При реализации ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь предусматриваются учебная и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) может проводиться в мастерских, в организациях и на предприятиях. Производственная практика проводится в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров.

Консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Срок освоение ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) составляет - 57 недель.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь определен социально-экономический профиль.

2052 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору:

Русский язык	114
Литература	171
Иностранный язык	171
История	171
Физическая культура	171
Основы безопасности жизнедеятельности	72
Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	228
Обществознание	171
Физика	108
География	72
Экология	72
Информатика	108
Химия	171
Биология	72
На изучение дополнительных дисциплин:	
История родного края	60
Астрономия	60
Экология моего края	60

По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, в количестве 144 часа распределен следующим образом:

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности;
- на междисциплинарные курсы - 144 час.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

При освоении ППКРС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в качестве форм промежуточной аттестации применяются: дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

График учебного процесса

Курс	сентябрь				29.09 – 05.10	октябрь			27.10 – 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 – 04.01	январь			26.01 – 01.02	февраль			23.02 – 01.03	март				30.03 – 05.04	апрель			27.04 – 03.05	май				июнь				29.06 – 05.07	июль			27.07 – 02.08	август									
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		2	9	16		23	6	13	20	4	11	18	25		1	8	15		22	6	13	20	3	10	17	24		
1

Курс	сентябрь				29.09 – 05.10	октябрь			27.10 – 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 – 04.01	январь			26.01 – 01.02	февраль			23.02 – 01.03	март				30.03 – 05.04	апрель			27.04 – 03.05	май				июнь				29.06 – 05.07	июль			27.07 – 02.08	август																	
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		2	9	16		23	6	13	20	4	11	18	25		1	8	15		22	6	13	20	3	10	17	24										
2

Курс	сентябрь				29.09 – 05.10	октябрь			27.10 – 02.11	ноябрь				декабрь				29.12 – 04.01	январь			26.01 – 01.02	февраль			23.02 – 01.03	март				30.03 – 05.04	апрель			27.04 – 03.05	май				июнь				29.06 – 05.07	июль			27.07 – 02.08	август																					
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		2	9	16		23	6	13	20	4	11	18	25		1	8	15		22	6	13	20	3	10	17	24														
3

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Теоретическое обучение	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Подготовка к ГИА
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Государственная (итоговая) аттестация
<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	31,8	8,2		1		11	52
2 курс	26,7	9,3	2	3		11	52
3 курс	18,5	11,5	8	1	2	2	43
Всего	77	29	10	5	2	24	147