|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ |
| директор ГПОУ ТО «НТПБ» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.И. Зайцева/ |
| « \_\_\_\_» августа 2017г. |
|  |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

***Государственного профессионального образовательного учреждения***

***Тульской области***

***«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»***

по профессии **19.01.04 пекарь**

Квалификация: **пекарь-мастер**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 г. 10 мес.

**на базе основного общего образования**

**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** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| I курс | 40 | 0 | 0 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 34 | 5 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 3 | 6 | 28 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | 77 | 39 | | 5 | 2 | 24 | 147 |

**2. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам**  **(часов в семестр)** | | | | | |
| **максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | I курс | | II курс | | III курс | |
| **всего занятий** | **в т. ч.**  **лаб. и практ. занятий** | **1**  **семестр**  17/0/0/0  нед | **2**  **семестр**  23/0/0/1  нед | **3**  **семестр**  17/0/0/0  нед | **4**  **семестр**  17/5/0/2  нед | **5**  **семестр**  3/6/8/0  нед | **6**  **семестр**  0/0/20/2+2  нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2/16/4** | **3106** | **1054** | **2052** | **988** | **476** | **691** | **457** | **410** | **18** | **-** |
| ОУД.01 | Русский язык | -,- ,-,Э | 171 | 57 | 114 | 100 | 17 | 46 | 17 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.02 | Литература | -,-,-,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 150 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -, -, -,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 150 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.04 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | -,ДЗ,-,Э | 371 | 143 | 228 | 89 | 34 | 92 | 51 | 51 | 0 | 0 |
| ОУД.05 | История | -, -, -,Э | 257 | 86 | 171 | 98 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.06 | Физическая культура | З,З,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 161 | 68 | 69 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.07 | ОБЖ | -,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 10 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.08 | Информатика | -,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 53 | 51 | 23 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.09 | Физика | -,-,-,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 22 | 0 | 0 | 51 | 39 | 18 | 0 |
| ОУД.10 | Химия | -,Э | 256 | 85 | 171 | 39 | 102 | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.11 | Обществознание (включая экономику и право) | -,ДЗ,-,ДЗ | 257 | 86 | 171 | 40 | 34 | 69 | 34 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.12 | Биология | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 16 | 0 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 |
| ОУД.13 | География | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 12 | 0 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 |
| ОУД.14 | Экология | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 4 | 0 | 0 | 34 | 38 | 0 | 0 |
| ОУД.15 | Астрономия | -,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 6 |  |  | 0 | 36 |  |  |
| ОУД.16 | История Тульского края | -,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 4 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.17 | Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма | -,ДЗ | 66 | 22 | 44 | 10 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.18 | Эффективное поведение на рынке труда | ДЗ | 102 | 34 | 68 | 24 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **-/8/8** | **2404** | **320** | **2084** | **266** | **136** | **137** | **153** | **350** | **588** | **720** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **-/4/-** | **267** | **86** | **181** | **68** | **34** | **45** | **34** | **17** | **51** | **-** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 50 | 16 | 34 | 14 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -,-,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 12 | 0 | 0 | 0 | 17 | 15 | 0 |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| ОП.04 | Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства | -,-,ДЗ | 115 | 36 | 79 | 28 | 0 | 45 | 34 | 0 | 0 | 0 |
| ПМ.00 | **Профессиональные модули** | **-/4/8** | **2137** | **234** | **1903** | **198** | **102** | **92** | **119** | **333** | **537** | **720** |
| ПМ.01 | Размножение и выращивание дрожжей | -/-/Э | **68** | **16** | **52** | **13** | **34** | **-** | **-** | **18** | **-** | **-** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления дрожжей | ДЗ | 50 | 16 | 34 | 13 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 |  |  | 18 |  | 18 |  |  |  |  | 18 |  |  |
| ПП.01 |  |  | - |  | - |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Приготовление теста | -/-/Э | **594** | **74** | **520** | **64** | **68** | **92** | **-** | **108** | **252** | **-** |
| МДК.02.01 | Технология приготовление теста для хлебобулочных изделий | -,Э(к) | 133 | 42 | 91 | 37 | 68 | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | -,Э(к) | 101 | 32 | 69 | 27 | 0 | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.02 |  |  | 108 |  | 108 |  |  |  |  | 108 |  |  |
| ПП.02 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  | 252 |  |
| ПМ.03 | Разделка теста | -/-/Э | **542** | **64** | **478** | **54** | **-** | **-** | **119** | **71** | **72** | **216** |
| МДК.03.01 | Технология деления теста, формования тестовых заготовок | -,-,-,Э(к) | 125 | 40 | 85 | 34 | 0 | 0 | 85 | 0 | 0 | 0 |
| МДК 03.02 | Технология разделки мучных кондитерских изделий | -,-,-,Э(к) | 75 | 24 | 51 | 20 | 0 | 0 | 34 | 17 | 0 | 0 |
| УП.03 |  | -,-,-,-,ДЗ | 90 |  | 90 |  |  |  |  | 54 | 36 |  |
| ПП.03 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  | 36 | 216 |
| ПМ.04 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | -/-/Э | **560** | **64** | **496** | **54** | **-** | **-** | **-** | **136** | **108** | **252** |
| МДК.04.01 | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | -,-,-,Э(к) | 125 | 40 | 85 | 34 | 0 | 0 | 0 | 85 | 0 | 0 |
| МДК 04.02 | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | -,-,-,Э(к) | 75 | 24 | 51 | 20 | 0 | 0 | 0 | 51 | 0 | 0 |
| УП.04 |  | -,-,-,-,ДЗ | 108 |  | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |
| ПП.04 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  |  | 252 |
| ПМ.05 | Укладка и упаковка готовой продукции | -/-/Э | **373** | **16** | **357** | **13** | - | - | - | - | **105** | **252** |
| МДК.05.01 | Технология упаковки и укладки готовой продукции | -,-,-,-,ДЗ | 49 | 16 | 33 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 33 | 0 |
| УП.05 |  |  | 72 |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 |  |
| ПП.05 |  |  | 252 |  | 252 |  |  |  |  |  |  | 252 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **-,-,-,З,ДЗ** | 80 | 40 | 40 | 38 | 0 | 0 | 0 | 34 | **6** | **0** |
| **Всего** | | **3/24/12** | **5590** | **1414** | **4176** | **1296** | **612** | **828** | **610** | **794** | **612** | **720** |
| **Г(И)А** | **Государственная (итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед |
| **Консультации** на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год  **Государственная (итоговая) аттестация**  Выпускная квалификационная работа | | | | | **Всего** | дисциплин  и МДК | **612** | **828** | **610** | **614** | **108** | **-** |
| учебной практики | **-** | **-** | **-** | **180** | **216** | **-** |
| производст. практики | **-** | **-** | **-** | **-** | **288** | **720** |
| экзаменов | **-** | **2** | **-** | **5** | **-** | **5** |
| дифф. зачетов | **2** | **4** | **4** | **7** | **7** | **-** |
| зачетов | **1** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** |

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **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 или место для стрельбы |
| **залы** | |
| 10 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 11 | Актовый зал |

1. **Пояснительная записка**
2. **Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в ГПОУ ТО «НТПБ» по профессии 19.01.04 Пекарь**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.04 Пекарь (далее – ППКРС) разработан в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий» (далее – ГПОУ ТО «НТПБ») на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02 августа 2013 года (регистрационный № 29657 Минюста России от 20 августа 2013 года) с изменениями и дополнениями от 09.04.2015г, а также приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05 июня 2014 года.

Учебный план составлен с учетом требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», изложенных в ст.12, ст.13, ст.58, ст.59, ст.68; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 года (регистрационный №29200 Минюста России от 30 июля 2013 года); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 года (регистрационный №28785 Минюста России от 14 июня 2013 года); Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 года (регистрационный №30306 Минюста России от 01 ноября 2013 года); Сан ПиН 2.4.3.1186-03; СанПиН 2.4.3.112554-09; Устава и соответствующих локальных актов ГПОУ ТО «НТПБ».

* 1. **Организация учебного процесса и режим занятий:**
* продолжительность учебной недели – пятидневная;
* продолжительность учебных занятий – 1 академический час (45 мин.);
* максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС;
  + максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов
* неделю;
  + общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, из них 2 недели
* зимний период;
  + в техникуме используется пятибалльная система оценок;
  + оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

 оценка уровня освоения учебных дисциплин;

оценка уровня освоения профессиональных модулей;

 экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – междисциплинарных курсов (МДК) и предусмотренных практик. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе V «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» ФГОС СПО;

 для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседаниях профильных методических комиссий, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей;

* конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседаниях профильных методических комиссий и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения;
* промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля;

 промежуточная аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется и проводится он на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней;

 консультации для студентов предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются соответствующими методическими комиссиями техникума;

* практика является составной частью ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС предусматриваются учебная практика и производственная практика;
* учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено и (или) концентрировано в рамках профессиональных модулей;
* цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются педагогическими работниками самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании профильной методической комиссии, проходят согласование с работодателями;
* учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских техникума; может также проводиться в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением;
* производственная практика проводится в организациях на основе договоров,

заключаемых между образовательным учреждением и предприятием.

**1.3. Общеобразовательный цикл.**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ППКРС с учетом социально-экономического профиля получаемой профессии на основе «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получения профессии или специальности СПО», изменения от 25.02.2015г. ФГАУ ФИРО и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

На изучение базовых и профильных учебных дисциплин отведено 2052 часа (при обязательной учебной нагрузке не более 36 часов в неделю). Из раздела дополнительных учебных дисциплин, в количестве 180 часов, введены общеобразовательные учебные дисциплины ОУД.14 Астрономия (36 часов), ОУД.15 История Тульского края (32 часа), ОУД.16 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма (44 часа), ОУД.17 Эффективное поведение на рынке труда (68 часа).

**1.4. Формирование вариативной части ППКРС.**

Вариативная часть ППКРС составляет 144 часа обязательной учебной нагрузки.

Часы вариативной части ППКРС на обязательные учебные занятия распределены следующим образом:

* увеличен объем обязательной аудиторной учебной нагрузки на изучение дисциплин общепрофессионального цикла в количестве 85 часов, в том числе введена учебная дисциплин ОП.04 Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства (79 часов);
* увеличен объем обязательной аудиторной учебной нагрузки на освоение профессиональных модулей в количестве 59 часов.

Соответственно максимальная учебная нагрузка вариативной части ППКРС в количестве 216 часов распределена следующим образом: на изучение общепрофессиональных дисциплин – 133 часа, на освоение профессиональных модулей – 83 часа.

В учебном плане количество часов, выделяемых для проведения ЛПЗ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей, обеспечивает практикоориентированность образовательной программы 70 %.

**1.5. Порядок аттестации студентов.**

**Промежуточная аттестация** проводится по всем учебным дисциплинам ипрофессиональным модулям ППКРС по окончании их освоения.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, изучаемым в течение одного семестра, проводится в форме зачета, дифференцированного зачета или экзамена.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, изучаемым в течение нескольких семестров, проводится в форме дифференцированного зачета или экзамена в последнем семестре изучения.

По учебной дисциплине «Физическая культура» предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета в каждом семестре, а в последнем семестре изучения – в форме дифференцированного зачета.

По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация по учебной практике и производственной практике в рамках освоения профессионального модуля проводится в форме зачета на основании результатов, подтвержденных документами образовательного учреждения и соответствующих организаций.

**Государственная итоговая аттестация** включает защиту выпускной квалификационнойработы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

**1.6. Формы проведения консультаций.**

Групповые и индивидуальные консультации проводятся при изучении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

При подготовке письменной экзаменационной работы проводятся индивидуальные консультации.