



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«ПТ им. О.В.Терёшкина»
Ж.А.Корогаева
Ж.А.Корогаева/
«15» августа 2022 года
Введен приказом №082/ОД
от «15» августа 2022 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования

ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

по специальности среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Квалификация:

пекарь,
кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ

2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинами междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	6	0	0	1	0	11	52
II курс	28	11	0	0	2	0	11	52
III курс	15	6	16	0	2	2	2	43
Всего	77	23	16	0	5	2	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам													
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная в т.ч.			1 курс			2 курс			3 курс								
					Всего занятий	лаб и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр						
О.00	Общеобразовательный цикл	63/11/Д3/6Э	3078	1026	2052	1261	*	467	316	505	334	410	287	381	254	233	34	56	36	*		
О.01	Обязательные учебные предметы	53/6/Д3/5Э	2228	742	1486	1004	*	380	268	420	274	356	237	330	205	*	*	*	*	*		
ОУД.01	Русский язык (баз.)	1/1/1/Э	171	57	114	81	*	34	21	44	26	17	17	19	17	*	*	*	*	*		
ОУД.02	Родной (русский) язык (баз.)	1/1/1/Э	58	19	39	23	*	*	*	*	*	17	11	22	12	*	*	*	*	*		
ОУД.03	Литература(баз.)	1/1/1/Д3	198	66	132	103	*	34	27	44	30	34	30	20	16	*	*	*	*	*		
ОУД.04	Математика (угл)	1/1/1/Э	351	117	234	138	*	51	35	66	40	51	35	66	28	*	*	*	*	*		
ОУД.05	Информатика (баз.)	1/1/1/Э	162	54	108	92	*	34	30	44	32	30	30	*	*	*	*	*	*	*		
ОУД.06	Иностранный язык (баз.)	1/3/1/Д3	256	85	171	169	*	51	49	44	44	34	34	42	42	*	*	*	*	*		
ОУД.07	Химия (угл)	1/1/1/Э	176	59	117	24	*	34	8	44	8	39	8	*	*	*	*	*	*	*		
ОУД.08	Биология(угл)	1/1/1/Э	176	59	117	26	*	*	44	10	34	8	39	8	*	*	*	*	*	*		
ОУД.09	Астрономия (баз.)	1/1/1/Д3	60	20	40	20	*	40	20	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ОУД.10	История (баз.)	1/1/1/Д3	256	85	171	117	*	51	30	46	40	32	30	42	17	*	*	*	*	*		
ОУД.11	Физическая культура (баз.)	3/3/3/Д3	256	85	171	168	*	51	48	44	44	34	34	42	42	*	*	*	*	*		
ОУД.12	ОБЖ(баз.)	1/1/1/Д3	108	36	72	43	*	*	*	*	34	20	38	23	*	*	*	*	*	*		
О.02	Дополнительные учебные предметы	13/5/Д3/1Э	850	284	566	257	*	87	48	85	60	54	30	51	49	233	34	56	36	*		
ОУД.12	Основы проектной деятельности	Д3	51	17	34	18	*	34	18	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ОУД.13	Человек и общество	Д3	256	85	171	119	*	53	30	49	35	18	5	51	49	*	*	*	*	*		
ОУД.14	География	Д3	108	36	72	50	*	*	36	25	36	25	*	*	*	*	*	*	*	*		
ОУД.15	Психология общения	Д3	54	18	36	24	*	*	*	*	*	*	*	*	36	24	*	*	*	*		
ОУД.16	Основы предпринимательства	Э	108	36	72	20	*	*	*	*	*	*	*	*	52	10	20	10	*	*		
ОУД.17	Технологии трудоустройства	Э	54	18	36	26	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	36	26	10	*		
	Резерв		217	72	145	*	*	*	*	*	*	*	*	*	145	0	*	*	*	*		
	Инд.проект	Д3					*	*	*	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	13/122/Д3/6Э/4Э(к)	350	110	240	145	*	87	48	85	60	54	30	51	49	233	34	56	36	*		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3/Д3	134	38	96	61	*	32	21	*	*	*	*	*	*	64	40	*	*	*		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д3	48	16	32	21	*	32	21	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1/Д3	44	12	32	19	*	*	*	*	*	*	*	*	32	19	*	*	*	*		
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	Д3	42	10	32	21	*	*	*	*	*	*	*	*	32	21	*	*	*	*		
ВЧ.00	Варьянтная часть	13/2Э	216	72	144	84	*	55	27	55	27	*	*	34	30	*	*	*	*	*		
ВЧ.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	83	28	55	27	*	55	27	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВЧ.02	Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания	Э	82	27	55	27	*	*	*	55	27	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ВЧ.03	Рисование и лепка	Э	51	17	34	30	*	*	*	*	*	*	*	34	30	*	*	*	*	*		
П.00	Профессиональный цикл	13/122/Д3/6Э/4Э(к)	2054	220	1844	340	*	40	28	286	56	184	28	395	100	277	88	662	40	*		
ПМ.00	Профессиональные модули	9/Д3/6Э/4Э(к)	2054	220	1844	340	*	40	28	286	56	184	28	395	100	277	88	662	40	*		
ПМ.02	Приготовление теста	2/Д3/2Э/Э(к)	561	55	506	84	*	40	28	286	56	*	*	*	*	*	*	180	*	*		
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Э	60	20	40	28	*	40	28	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Э	105	35	70	56	*	*	70	56	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
УП.02	Учебная практика	Д3	216	*	216	*	*	*	216	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
ПП.02	Производственная практика	Д3	180	*	180	*	*	*	0	*	*	*	*	*	*	*	*	180	*	*		
ПМ.03	Разделка теста	2/Д3/2Э/Э(к)	591	65	526	100	*	*	*	*	*	184	28	198	72	*	*	144	*			
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Э	60	20	40	28	*	*	*	*	40	28	*	*	*	*	*	*	*	*		
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	Э	135	45	90	72	*	*	*	*	*	*	90	72	*	*	*	*	*	*		
УП.03	Учебная практика	Д3	252	*	252	*	*	*	*	*	144	*	108	*	*	*	*	*	*	*		
ПП.03	Производственная практика	Д3	144	*	144	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	144	*	*		
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий	2/Д3/2Э/Э(к)	765	75	690	116	*	*	*	*	*	*	*	197	28	277	88	216	*			
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сугарных изделий	Э	60	20	40	28	*	*	*	*	*	*	40	28	*	*	*	*	*	*		
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Э	165	55	110	88	*	*	*	*	*	*	13	97	88	*	*	*	*			
УП.04	Учебная практика	Д3	324	*	324	*	*	*	*	*	*	*	144	*	180	*	*	*	*	*		
ПП.04	Производственная практика	Д3	216	*	216	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	216	*	*		
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	3/Д3/Э(к)	137	25	112	40	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	122	40	*		
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Д3	65	15	50	40	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	50	40	*		
УП.05	Учебная практика	Д3	36	*	36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	36	*	*		
ПП.05	Производственная практика	Д3	36	*	36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	36	*	*		
Ф.К.00	Физическая культура	Д3	80	40	40	38	*	*	*	*	*	*	*	*	20	18	20	20	*			
	Всего	73/24/Д3/12Э/4Э(к)	5562	1386	4176	1784	*	594	392	846	417	594	315	810	384	594	180	738	96	*		
ПА.00	Промежуточная аттестация				5	*	*	18	18	18	18	18	18	54	18	18	18	18	18	96		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				2	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	72	*		
	Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося																					
	Государственная (итоговая) аттестация																					
	Защита ВК Р(всего 2 нед.)																					
	Выполнение выпускной практической квалификационной работы с 16 июня по 23 июня(1 неделя)																					
	Защита письменной экзаменационной работы с 23 июня по 30 июня (всего 1 нед.)																					
	ВСЕГО																					
	Дисциплин и МДК								594	630	450	558	414	126								
	Учебной практики								*	216	144	252	180	36								
	Произв. Практики								*	*	*	*	*	576								
	Преддипломной практики				</																	

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО
19.01.04 Пекарь**

№	Наименование
1	Кабинеты
	Право
	Литературы и русского языка
	Математики
	Экономики отрасли и организации
	Химии
	Физики
	Обществознания
	Географии
	Информатики и информационных технологий
	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий, технологического оборудования хлебопекарного производства
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории:
	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Мастерские
	Учебная пекарня
5	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
6	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО "Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина" разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г № 789 (с изменениями от 09.04.2015 №390);
- Закона РФ «Об образовании в РФ» №273 от 29.12.12;
- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 11.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказом Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмом Министерства просвещения РФ Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения от 20 июля 2020 г. № 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма»;
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 года);
- "Письмо от 20 июня 2017 г № ТС-194/08 "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия";
- Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134"Об утверждении 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";
- ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ (с изменениями от 02.07.2013 № 185-ФЗ);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»
- Положения об организации и проведения практики в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о самостоятельной работе обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина» ;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о порядке проведения ГИА обучающихся в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

1. Нормативный срок освоения ППКРС СПО 19.01.04 "Пекарь" при очной форме обучения, составляет 2 года 10 месяцев (65 недель) в том числе:

- обучение по учебным циклам – 20 недель;
- учебная практика (производственное обучение) и производственная практика(по профилю специальности) – 39 недель;
- промежуточная аттестация – 2 недели;
- государственная (итоговая) аттестация – 2 недели;
- каникулярное время - 23 недели.

2. Нормативный срок освоения ПССЗ СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели(1 год) из расчета:

- теоретическое обучение - 57 недель;
- промежуточная аттестация – 3 недели;
- каникулярное время - 11 недель.

3. Начало учебного года - 1 сентября, окончание – 30 июня;

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность учебного занятия - 45 мин;

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая 36 часов аудиторной нагрузки и 18 часов внеаудиторной нагрузки (самостоятельная работа обучающихся, консультации);

5. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные и устные.

6. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год, что составляет 34 недели на весь период. На 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 2 курсе - 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период); на 3 курсе - 2 недели в зимний период.

7. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО19.01.04 «Пекарь».

8. Изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла в соответствии с 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 от 17.03.2015 № 06-259 (в объеме 2052 часа: при этом на дисциплину «ОБЖ» отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 № 241), на дисциплину «Физическая культура» - по 2 часа в неделю;

В раздел "дополнительные" на усмотрение техникума введена общеобразовательная дисциплина "Астрономия" – 40 часов.

9. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» и «Математика»- в письменной форме, по профильным общеобразовательным учебной дисциплине «Информатика», «Химия», «Биология» - в письменной форме,.

10. Дисциплина «Физическая культура» в ППКРС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). По УД "Безопасность жизнедеятельности" для подгрупп девушек часть учебного времени (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение основ медицинских знаний.

На предпоследнем курсе в период обучения с юношами проводятся учебные сборы (35 часов) в соответствии с ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ (с изменениями от 02.07.2013 № 185-ФЗ).

11. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем, мастером п/о в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- 1) Выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- 2) Правильности выполнения требуемых действий;
- 3) Соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- 4) Формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.)

Текущий контроль проводится в виде контрольных и самостоятельных работ, творческих заданий, зачетов. Формы проведения контроля - индивидуальный, групповой, дифференцированный.

12. В промежуточную аттестацию студентов включается: экзамен, зачет, дифференцированный зачет. Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация на весь период обучения составляет 5 недель.

Для проведения промежуточной аттестации в техникуме организуются экзаменационная сессия, которая проводится концентрированно. На промежуточной аттестации в форме экзамена экзамен проводят в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, между экзаменами предусматривается не менее 2-х дней, которые могут быть использованы на проведение консультаций или подготовку к экзаменам.

Промежуточная аттестация проводится по итогам каждого семестра в период проведения сессии. Продолжительность сессий устанавливается:

- на первом курсе- 1 неделя;
- на втором курсе – 2 недели;
- на третьем курсе – 2 недели;

Экзаменационная сессия регламентируется графиком проведения экзаменов, который утверждается заместителем директора по УМР. Дифференцированные зачеты проводятся по завершению УД, МДК.

Индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект) реализуется в пределах времени, отведенного на изучение учебной дисциплины. При работе над индивидуальным проектом, обучающимся оказываются консультации.

13. Экзаменационная сессия регламентируется графиком проведения экзаменов, который утверждается заместителем директора по УМР.

Промежуточная аттестация по ОПОП СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь

<i>Форма ПА</i>	<i>УД, МДК, ПМ</i>		
	<i>1 курс</i>	<i>2 курс</i>	<i>3 курс</i>
<i>Зачет</i>	Физическая культура (1 сем) и (2 сем) Иностранный язык(2 сем)	Родной (русский) язык(2 сем) Рисование и лепка(2 сем)	Технологии трудоустройства (2 сем)
<i>зачеты с оценкой (ДЗ)</i>	Астрономия (1 сем) Основы проектной деятельности (1 сем) Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (1 сем) УП.02 (2 сем)	Литература(2 сем) Иностранный язык (2 сем) История(2 сем) Физическая культура(2 сем) ОБЖ (2 сем) Человек и общество(2 сем) География (1 сем) УП.03 (2 сем)	Психология общения (1 сем) Экономические и правовые основы производственной деятельности (1 сем) Безопасность жизнедеятельности (1 сем) УП.04 ПП.02 (2 сем) ПП.03 (2 сем) ПП.04 (2 сем) МДК. 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции(2 сем) УП.05 (2 сем) ПП.05 (2 сем)
<i>Комплексный зачет с оценкой (КЗ)</i>	-	-	-
<i>Экзамен (Э)</i>	Техническое оснащение и организация рабочего места (1 сем) /тестирование/ Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания (2 сем) МДК. 02.01Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий(1 сем) МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий (2 сем)	Русский язык(2 сем) Математика(2 сем) Химия(1 сем) Биология (2 сем) МДК. 03.01Технология деления теста, формования тестовых заготовок (1 сем) /устный, по билетам/ МДК. 03.02Технология разделки мучных кондитерских изделий (2 сем) МДК. 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий (2 сем) Информатика (1 сем) /практическая работа/	Основы предпринимательства (1 сем) МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий(1 сем)
<i>Комплексный экзамен по модулю (КЭПМ)</i>			-
<i>Экзамен по модулю (ЭПМ)</i>	-	-	-
<i>Дифференцированный зачет по ПМ</i>	-	-	-
<i>Квалификационный</i>	-	-	ПМ.02 (2 сем) ПМ.03 (2 сем) ПМ.04 (2 сем)

экзамен (КЭ)			ПМ.05 (2 сем)
Курсовой проект (работа) (КП)	-	-	-
Индивидуальный проект (ИП)	Индивидуальный проект (2 сем)	-	-

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения, итоговой аттестацией по модулю является – экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик (учебной и производственной). Форма аттестации по учебной и производственной практики – ДЗ(дифференцированный зачет), по МДК (Э)экзамен либо ДЗ.

Система оценок – традиционная (бальная).

14. Организация учебной практики (производственного обучения) и производственной практики осуществляется на основе Положения о практической подготовке ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина».

Учебная практика (производственное обучение) – 828 часа проводится одновременно с изучением междисциплинарных курсов в рамках каждого профессионального модуля – рассредоточено на первом- (216 часов), втором (396 часов), на третьем курсе (216 часов). Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, как в лаборатории, в мастерских так и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП в соответствии с ФГОС, рабочими программами практики, разрабатываемыми и утвержденными образовательным учреждением самостоятельно. Продолжительность рабочего дня в период практики не превышает 6 часов (36 часов в неделю).

Производственная практика – 576 часов проводится на третьем курсе по окончанию теоретического курса обучения. Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением – концентрированно (непрерывно).

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми ОУ совместно с организациями. Практика завершается оценкой обучающихся освоенных ими общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии. Представляют дневник прохождения практики, в котором отражается:

- характеристика предприятия (характеристика рабочего места и оборудования, условия труда, техники безопасности, промсанитарии и быта; применение механизации и автоматизации, передовые методы труда; формы самообразования, участие в

общественной жизни предприятия; изменения в профессиональном и личностном развитии);

- отзыв руководителя производственной практики от предприятия;
- производственная характеристика;
- заключение о выполнении ВПКР;
- замечания и предложения по организации практики.

15. Объем учебного времени 144 часа (30%), отведенный на вариативную составляющую, распределяется следующим образом:

- 144 часа вариативной части ОПОП использован для введения новых дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места» (55 час.), «Основы калькуляции для подготовки работников индустрии питания» (55 часов), "Рисование и лепка"(34 часа).

16. Практикоориентированность ППССЗ 19.01.04 Пекарь - 77% при диапазоне допустимых значений практикоориентированности для ППКРС СПО – 75-80%.

18. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

19. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) в объеме 72 часа (2 недели). Обязательное требование – 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.

20. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Учебный план составила

Зам. директора по УМР Белова И.Ю.

Согласовано:

Зам.директора по МТО и ПО Новикова Е.М.

Заведующий отделением СПО Лебедева К.А.

Старший мастер Васильева А.С.

Председатель МК Жердева И.В..

Ведущие специалисты:

Фаттахова С.А.

Макух Е.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023