

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Согласовано:

Председатель правления
Центрального потребительского общества
_____ С.А. Мухтарова

31.08.2023 г.

Утверждаю

Директор ГБПОУ "Суровикинский
агропромышленный техникум"
_____ И.В. Дмитриев

31.08.2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Суровикинский агропромышленный техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18

код

по программе базовой подготовки

уровень образования

квалификация

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

1 г. 10 м.

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

приказ об утверждении ФГОС

от 11.11.2022

№ 973

учебный план "19.01.18 набор 2023 9 кл., гр. **11,12**", Код профессии 19.01.18, год начала подготовки 2023

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	37	3	0	1	0	11	52
II курс	26,8	12,2	0	2	0	11	52
III курс	13,2	9,8	14	2	2	2	43
Всего	77	25	14	5	2	24	147

4. Пояснительная записка

Организация учебного процесса и режим занятий.

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суровикинский агропромышленный техникум» разработан на основе : Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ; Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 Пекарь, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 года); Приказа Министерства образования и науки РФ «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования от 09 апреля 2015 года № 390; Приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 года № 1199, зарегистрирован министерством юстиции РФ 26 декабря 2013 года; на основе локальных актов: Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации.
2. Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса при шестидневной учебной недели. План разработан для студентов на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса дневного отделения с 1 сентября при шестидневной учебной недели.
3. Обязательная нагрузка составляет 36, согласно требований СанПиН 2.4.3.2554-09, максимальный объём учебной нагрузки для студентов составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации; продолжительность занятий 45 минут с 10 минутным перерывом между ними.
4. График учебного процесса разрабатывается при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения 77 недель, практик – 39 недель, промежуточной аттестации 5 недель, государственной итоговой аттестации 2 недели (на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы) и каникулярного времени 24 недели.
5. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО.

6. При реализации ОПОП по профессии 19.01.04 Пекарь предусмотрены виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться, как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения учебной и производственной практики реализуется согласно Положения о практике студентов, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального обучения.
7. По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в секциях).
8. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая, промежуточная аттестация) создаются оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и общие и профессиональные компетенции. Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации (экзамена) разрабатываются преподавателями, согласовываются на методической комиссии и утверждается директором.
9. Формой промежуточной аттестации студентов является дифференцированный зачёт, который проводится за счёт времени, выделенного на изучение дисциплины, МДК, всех видов практики и экзамен, который проводится за счёт специально выделенного времени (недели промежуточной аттестации). Форма дифференцированного зачёта по каждой из вышеуказанных дисциплин устанавливается преподавателями самостоятельно (контрольная работа, тесты, реферат и т.д.) и утверждается Методическим Советом образовательного учреждения. Формой дифференцированного зачёта по учебной и производственной практике является проверочная работа. По результатам выполнения проверочных работ студентам присваивается квалификация.
10. Зачёты и дифференцированные зачёты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счёт учебного времени, отведённого на изучение, и являются одними из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или профессиональному модулю. По завершению каждого профессионального модуля учебного плана сдаётся экзамен (квалификационный).
11. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

12. Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум».

13. **Общеобразовательный цикл** основной профессиональной образовательной программы формируется с учётом естественнонаучного профиля в рамках получаемой профессии 19.17.04 Пекарь. На основании письма Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.03.2015 года п.6 учебное время отведённое на теоретическое обучение по общеобразовательным дисциплинам 2052 часа, распределено следующим образом:

		Наименование элементов учебного процесса	кол-во часов рекомендованных (март 2015г.)	кол-во часов по УП	Изменения за счет вариатива	Объяснение вводимых изменений
Общие	Базовые	Русский язык	114	114		Изменение Рекомендаций в редакции 2017 г. (пр. от 28.06.2016 г. № 2/16-з)
		Литература	171	171		Изменение Рекомендаций в редакции 2017 г. (пр. от 28.06.2016 г. № 2/16-з)
		Иностранный язык	171	171		
		Математика	228	228		
		История	171	171		
		Физическая культура	171	171		
		ОБЖ	72	72		
		Обществознание (включая экономику и право)	171	171		
		Астрономия	36	36		В соответствии с приказом МОН РФ от 07.06.2017 г. № 506 (17.03.2015 № 06-259)
	Родная литература	144	144			
	Профильные	Информатика и ИКТ	108	108		
		Химия	171	171		
		Биология	72	72		
		Всего часов	2052	2052		

14. Профессиональный учебный цикл.

Формирование вариативной части ОПОП

На основании решения, принятого на совместном заседании методического совета с работодателями (Протокол № 1 от 29 августа 2016 года) вариативная часть ОПОП в объеме 144 часа, распределяется следующим образом:

		Кол-во часов по стандарту		Кол-во часов в УП	
		Макс.	Учеб.	Макс.	Учеб.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	134	96	134	104 (увеличено на 8 ч.)
П.00	Профессиональный учебный цикл	650	440	866	576 (увеличено на 136 ч.)
	ФК	80	40	80	40
	Вариативная часть учебных циклов	216	144	0	0
	Учебная практика	39 нед.	1404	39 нед.	900
	Производственная практика				504
Всего		2484	2124	2484	2124

216 часов, из них 144 часа обязательной аудиторной нагрузки направлены на увеличение количества часов программ дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла.

По профессии 19.01.04 Пекарь стандартом ФГОС СПО определено 96 часов, обязательной учебной нагрузки профессионального цикла 440 часов и вариативной части 144 часа, ФК- 40 часов.

Общепрофессиональный учебный цикл:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – 36 часов = 32 часа + 4 часа (вариативная часть);
- ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности – 36 часов = 32 часа + 4 часа (вариативная часть);
- ОП.03. Безопасность жизнедеятельности – 46 часов = 32 часа + 0 часов (вариативная часть).

Итого: 104 часа (96+8 вариативная часть).

Профессиональный учебный цикл увеличен за счёт увеличения срока обучения, в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения:

- МДК 01.01. – 38 часов; УП.01. – 24 часа; ПП.01. – 48 часов;
- МДК 02.01. – 92 часа;
- МДК 02.02. – 70 часов; УП.02. – 270 часов; ПП.02. – 150 часов;
- МДК 03.01. – 106 часов;
- МДК 03.02. – 74 часа; УП.03. – 252 часа; ПП.03 – 144 часа;
- МДК 04.01. – 80 часов;
- МДК 04.02. – 80 часов; УП.04. – 270 часов; ПП.04. – 102 часа;
- МДК 05.01. – 36 часов; УП.05. – 84 часа; ПП.05. – 60 часа.

Итого: МДК- 576 часов (440 +136 вариативная часть); УП- 900 часов; ПП- 504 часа; ФК- 40 часов

15. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций для студентов из расчёта 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией, утверждается методической комиссией.
16. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.
17. Экзамены по учебным дисциплинам: русский язык, математика (обязательные), иностранный язык и по предмету химия – по выбору ОУ. Согласно плану учебного процесса экзамены проводятся: русский язык во 2 семестре; математика, иностранный язык – в 4 семестре; химия в 3 семестре.
18. При проведении лабораторных и практических работ по учебным дисциплинам учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек.
19. Учебная практика (производственное обучение) проводится в учебной пекарне и в учебном кондитерском цехе, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
20. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, согласно прямым договорам на третьем курсе в течение 14 недель. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
21. На государственную итоговую аттестацию отводится две недели.
22. Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о Г(И)А, утвержденным директором ГБПОУ «Суровикинский агропромышленный техникум». Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (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.
23. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 “Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования”. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

**5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии:
19.01.04 Пекарь**

№ каб	Наименование
Кабинеты обще профессионального цикла	
	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий
	Технологического оборудования хлебопекарного производства
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Кабинеты общеобразовательного цикла	
	Русского языка и литературы, иностранного языка
	Истории, обществознания (включая экономику и право)
	Математики
	Информатики
	Химии, биологии
	Географии, экологии
	Астрономии
Лаборатории	
	Микробиологии, санитарии и гигиены
Мастерские	
	Учебная пекарня
	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
	Спортивный зал
	Стрелковый тир или место для стрельбы
Залы	
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал