

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04

Пекарь

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Пекарь

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП

2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 02.08.2013

№ 799

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика

ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
------	--

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
------	---

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика

МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
МДК.06.01	Технохимконтроль хлебопекарного производства
УП.06.01	Учебная практика

	ПП.06.01	Производственная практика
	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПК 1.1		Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.01.01	Технология производства дрожжей
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.2		Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.01.01	Технология производства дрожжей
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 1.3		Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.01.01	Технология производства дрожжей
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
ПК 2.1		Подготавливать и дозировать сырье.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.2		Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
ПК 2.3		Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика

ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.03.01	Технология деления теста, формование тестовых заготовок
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
ОП.05	Сырье и материалы
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика

	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.5		Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
	МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 4.6		Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий
	МДК.04.02	Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
ПК 5.1		Производить отбраковку готовой продукции.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2		Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3		Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства
	ОП.05	Сырье и материалы
	МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика

ОДБ	Базовые дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Родная литература												
ОУД.04	Иностранный язык												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
ОДП	Профильные дисциплины												
ОУД.09	Математика												
ОУД.10	Химия												
ОУД.11	Информатика												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОУД.12	Основы проектной деятельности												
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.5						
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.5						
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.5						
ОП.04	Оборудование хлебопекарного производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.5						
ОП.05	Сырье и материалы	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.5								
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3		
ПМ.02	Приготовление теста	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
	2	Технология приготовления мучных кондитерских изделий;
	3	Технологического оборудования хлебопекарного производства;
	4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	Микробиологии, санитарии и гигиены;
		Мастерские:
	1	Учебная пекарня.
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал;
	2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	Актный зал.

Пояснения
1. Нормативная база:
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании следующих документов:
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь" (с изменениями и дополнениями);
- Профессионального стандарта 33.014 "Пекарь", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н, зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г., регистрационный номер 682);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
<ul style="list-style-type: none"> • Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394) • Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211) • Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);
2. Организация учебного процесса и режим занятий:
2.1. Учебный год начинается 01 сентября. Срок обучения по профессии 19.01.04 Пекарь в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – пекарь.
2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. 36 академических часов в неделю – обязательная аудиторная учебная нагрузка при очной форме получения образования. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Для организации учебного процесса используются сдвоенные занятия (пары).
- Консультации обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (100 часов в год). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
- Самостоятельная работа запланирована в объеме 1386 часов, что составляет 50 % от объема учебных циклов профессиональной подготовки.
2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная. Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Общий объем практики – 39 недель:
- учебная практика – 14 недель, из них на 2 курсе – 5 недель, на 3 курсе – 9 недель;
- производственная практика – 25 недель, из них на 2 курсе – 6 недель, на 3 курсе – 19 недель;
Практика составляет 40 % от объема профессионального цикла.
2.4. Каникулы составляют 23 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 10 недель, на 3 курсе – 2 недели. В том числе 2 недели каникул в зимний период.
2.5. Государственная итоговая аттестация – 6 недель: 4 недели на подготовку к ГИА, 2 недели – на защиту выпускной квалификационной работы.
2.4. Каникулы составляют 24 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 2 недели. В том числе 2 недели каникул в зимний период.
2.5. Государственная итоговая аттестация – 2 недели.
3. Формирование вариативной части ОПОП:
Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 216 часов, что составляет 20 % от общего объема учебных циклов.
4. Порядок аттестации обучающихся:
Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости обучающихся, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программами дисциплин, междисциплинарных курсов (далее – МДК), практики. Промежуточная аттестация проводится по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям, практикам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена, в том числе квалификационного по модулю. Экзамены и дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Промежуточная аттестация по МДК, дисциплинам, практикам, ПМ оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».
На 1 курсе проводится 10 дифференцированных зачетов без учета физической культуры; на 2 курсе – 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов без учета физической культуры, на 3 курсе – 8 экзаменов, 6 дифференцированных зачетов. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

<p>5. Формирование общеобразовательного цикла</p> <p>5.1. Получение среднего образования в пределах настоящей образовательной программы ППКРС осуществляется с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования и в соответствии со следующими нормативными документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; - письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 (ред. от 03.12.2019) «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; - письмом Рособрнадзора от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении ГИА по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»; - примерной основной образовательной программой среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з); - примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобренными Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» с уточнениями Протокол № 3 от 25 мая 2017 года. <p>Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 N P-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования"</p> <p>5.2. Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС осуществляется в течение 1- 4 семестров.</p> <p>5.3. Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.</p> <p>5.4. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся в письменной форме по русскому языку и математике, а также в устной форме по профильным дисциплинам – информатике и химии.</p> <p>5.5. В рамках освоения общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект, который должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования; предусматривается защита проекта.</p> <p>Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя колледжа рабочей программы</p>		
Согласовано		