*Утверждаю*

Директор колледжа

Скок Татьяна Анатольевна

05.09.2017

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки специалистов среднего звена**

ГБПОУ "Курганский государственный колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

**по специальности среднего профессионального образования**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

*код* *наименование специальности*

**по программе базовой подготовки на базе** **среднего общего образования**

**квалификация:** Техник-технолог

**форма обучения** Заочная

**нормативный срок освоения ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

**профиль получаемого профессионального образования** технический

*при реализации программы среднего общего образования*

**Приказ об утверждении ФГОС** от 22.04.2014 № 373

## ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы контроля: Экзамены | Зачеты | Дифферц. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Итоговые письм. контр. раб. | Домашние контр. раб. | Другие формы контроля | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная | Самост.(с.р.+и.п.) | Обязательная: Всего | Обзорные, установочные занятия | Пр. занятия, семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект (входит в с.р.) | Распределение по курсам: Курс 1: Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | Курс 2: Самост. | Обязательная | в том числе: Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | Курс 3: Самост. | Обязательная | в том числе: Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | Курс 4: Самост. | Обязательная | в том числе: Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | ЦИК | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| О | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| НО | Начальное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОО | Основное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СО | Среднее общее образование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДБ | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОДП | Профильные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70,2% | 29,8% |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 10 | 6 | 22 | | 4 | | 17 | | 4536 | 3896 | 640 | 342 | 228 | | 70 | | 894 | | 160 | 96 | 64 | | | | 1358 | 160 | 98 | 62 | | | | 1000 | 160 | 74 | 36 | | 50 | | 644 | 160 | 74 | 66 | | 20 | | | 3186 | 1350 |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | 7 | | | | 3 | | 652 | 584 | 68 | 24 | 44 | | | | 97 | | 26 | 12 | 14 | | | | 417 | 26 | 12 | 14 | | | | 35 | 8 | | 8 | | | | 35 | 8 | | 8 | | | | | 648 | 4 |
| ОГСЭ.1 | Физическая культура | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 2 | | | | 2 | | 56 | 44 | 12 | 8 | 4 | | | | | | | | | | | | 44 | 12 | 8 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 56 | |
| ОГСЭ.02 | История | | | 1 | | | | 1 | | 61 | 47 | 14 | 12 | 2 | | | | 47 | | 14 | 12 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 57 | 4 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | | | 3234 | | | | | | 199 | 161 | 38 | | 38 | | | | 50 | | 12 | | 12 | | | | 41 | 10 | | 10 | | | | 35 | 8 | | 8 | | | | 35 | 8 | | 8 | | | | | 199 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | | 2 | | | | 2 | | 336 | 332 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | 332 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 336 | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный цикл | 1 | | 3 | | | | 1 | | 491 | 425 | 66 | 42 | 24 | | | | 385 | | 56 | 32 | 24 | | | | 40 | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 336 | 155 |
| ЕН.01 | Математика | | | 1 | | | | 1 | | 76 | 60 | 16 | 6 | 10 | | | | 60 | | 16 | 6 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 36 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 2 | | | | | | 50 | 40 | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | 40 | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 16 |
| ЕН.03 | Химия | 1 | | 1 | | | | | | 365 | 325 | 40 | 26 | 14 | | | | 325 | | 40 | 26 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 262 | 103 |
| П | Профессиональный цикл | 9 | 6 | 12 | | 4 | | 13 | | 3393 | 2887 | 506 | 276 | 160 | | 70 | | 432 | | 78 | 52 | 26 | | | | 901 | 124 | 76 | 48 | | | | 965 | 152 | 74 | 28 | | 50 | | 609 | 152 | 74 | 58 | | 20 | | | 2202 | 1191 |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | 2 | | 12 | | 1 | | 7 | | 1787 | 1553 | 234 | 142 | 82 | | 10 | | 240 | | 30 | 20 | 10 | | | | 559 | 84 | 52 | 32 | | | | 368 | 60 | 42 | 18 | | | | 385 | 60 | 28 | 22 | | 10 | | | 768 | 1019 |
| ОП.1 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Инженерная графика | | | 2 | | | | 2 | | 159 | 143 | 16 | 10 | 6 | | | | | | | | | | | | 143 | 16 | 10 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 81 | 78 |
| ОП.02 | Техническая механика | | | 1 | | | | 1 | | 133 | 119 | 14 | 8 | 6 | | | | 119 | | 14 | 8 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 95 | 38 |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | | | 2 | | | | 2 | | 114 | 94 | 20 | 12 | 8 | | | | | | | | | | | | 94 | 20 | 12 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 76 | 38 |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 1 | | | | | | 1 | | 137 | 121 | 16 | 12 | 4 | | | | 121 | | 16 | 12 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 75 | 62 |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | | | 4 | | | | | | 132 | 116 | 16 | 6 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 116 | 16 | 6 | 10 | | | | | 68 | 64 |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | 2 | | | | | | 94 | 82 | 12 | 2 | 10 | | | | | | | | | | | | 82 | 12 | 2 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 61 | 33 |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | | | 2 | | | | | | 90 | 76 | 14 | 10 | 4 | | | | | | | | | | | | 76 | 14 | 10 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 50 |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 4 | | | | 4 | | 66 | 56 | 10 | 8 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 56 | 10 | 8 | 2 | | | | | 34 | 32 |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | 3 | | | | 3 | | 132 | 116 | 16 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 116 | 16 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | 87 | 45 |
| ОП.10 | Охрана труда | | | 3 | | | | | | 50 | 40 | 10 | 8 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 10 | 8 | 2 | | | | | | | | | | | | | 49 | 1 |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | | | 2 | | | | 2 | | 102 | 90 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | 90 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 102 | |
| ОП.12 | Производственные процессы на малых предприятиях | 3 | | | | | | | | 247 | 213 | 34 | 26 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 213 | 34 | 26 | 8 | | | | | | | | | | | | | | 247 |
| ОП.13 | Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств | | | 2 | | | | | | 84 | 74 | 10 | 6 | 4 | | | | | | | | | | | | 74 | 10 | 6 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 84 |
| ОП 14 | Проектирование предприятий отраслей с основами САПР | | | 4 | | 4 | | | | 247 | 213 | 34 | 14 | 10 | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 213 | 34 | 14 | 10 | | 10 | | | | 247 |
| ПМ | Профессиональные модули | 7 | 6 | | | 3 | | 6 | | 1606 | 1334 | 272 | 134 | 78 | | 60 | | 172 | | 48 | 32 | 16 | | | | 342 | 40 | 24 | 16 | | | | 596 | 92 | 32 | 10 | | 50 | | 224 | 92 | 46 | 36 | | 10 | | | 1434 | 172 |
| ПМ.01 | Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке | 1 | 1 | | | | | 2 | | 324 | 264 | 60 | 40 | 20 | | | | 172 | | 48 | 32 | 16 | | | | 92 | 12 | 8 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 320 | 4 |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья | | | | | | | 12 | | 324 | 264 | 60 | 40 | 20 | | | | 172 | | 48 | 32 | 16 | | | | 92 | 12 | 8 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 320 | 4 |
| ПП.01.01 | Производственная практика(по профилю специальности) | | 1 | | | | | | РП | | час | 144 | нед | 4 | | | | час | | 144 | нед | 4 | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен квалификационный | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | 468 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий | 1 | 1 | | | 1 | | 1 | | 474 | 424 | 50 | 18 | 12 | | 20 | | | | | | | | | | 250 | 28 | 16 | 12 | | | | 174 | 22 | 2 | | | 20 | | | | | | | | | | 386 | 88 |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | | | | | 3 | | 2 | | 474 | 424 | 50 | 18 | 12 | | 20 | | | | | | | | | | 250 | 28 | 16 | 12 | | | | 174 | 22 | 2 | | | 20 | | | | | | | | | | 386 | 88 |
| ПП.02.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 2 | | | | | | РП | | час | 180 | нед | 5 | | | | час | | | нед | | | | | час | 180 | нед | 5 | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | | |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен квалификационный | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | 654 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Производство кондитерских изделий | 2 | 1 | | | 1 | | 1 | | 424 | 354 | 70 | 30 | 10 | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | 354 | 70 | 30 | 10 | | 30 | | | | | | | | | | 356 | 74 |

## ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы контроля: Экзамены | Зачеты | Дифферен. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Итоговые письм. контр. раб. | Домашние контр. раб. | Другие формы контроля | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная | Самост.(с.р.+кл.) | Обязательная: Всего | Обязательная в том числе: Обзорные, установочные занятия | Пр. занятия, семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект (входит в с.р.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий | 3 | | | | | | 3 | | 176 | 150 | 26 | 20 | 6 | | | |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий | | | | | 3 | | | | 248 | 204 | 44 | 10 | 4 | | 30 | |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 3 | | | | | | РП | час | 180 | нед | | 5 | | | |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен квалификационный | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | 604 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Производство макаронных изделий | 1 | 1 | | | | | 1 | | 184 | 152 | 32 | 14 | 18 | | | |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий | | | | | | | 4 | | 184 | 152 | 32 | 14 | 18 | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 4 | | | | | | РП | час | 180 | нед | | 5 | | | |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен квалификационный | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | 364 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | 1 | 1 | | | 1 | | 1 | | 132 | 72 | 60 | 32 | 18 | | 10 | |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | | | | | 4 | | 4 | | 132 | 72 | 60 | 32 | 18 | | 10 | |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 4 | | | | | | РП | час | 72 | нед | | 2 | | | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен квалификационный | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | 204 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,должностям служащих | 1 | 1 | | | | | | | 68 | 68 | | | | | | |
| МДК.06.01 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,должностям служащих | | | | | | | | | 68 | 68 | | | | | | |
| ПП.06.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | | 3 | | | | | | РП | час | 144 | нед | | 4 | | | |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен квалификационный | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | 212 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная (по профилю специальности) практики | | | | | | | | | час | 900 | нед | | 25 | | | |
| | Учебная практика | | | | | | | | | час | | нед | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | | | | час | | нед | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | | | | час | | нед | | | | | |
| | Производственная (по профилю специальности) практика | | | | | | | | | час | 900 | нед | | 25 | | | |
| | Концентрированная | | | | | | | | | час | 900 | нед | | 25 | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | | | | час | | нед | | | | | |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | | | | | | | | | | | нед | | 4 | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | нед | | 6 | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | нед | | 4 | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | нед | | 2 | | | |
| | Подготовка к государственным экзаменам | | | | | | | | | | | нед | | | | | |
| | Проведение государственных экзаменов | | | | | | | | | | | нед | | | | | |
| | Консультации на каждого обучающегося в учебном году | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК | 10 | 6 | 22 | | 4 | | 17 | | 4536 | 3896 | 640 | 342 | 228 | | 70 | |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Дифф. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые проекты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование | Распределение по курсам, Курс 1: Самост. | Консульт. | Обязательная | Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | Курс 2: Самост. | Обязательная | Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | Курс 3: Самост. | Обязательная | Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | Курс 4: Самост. | Обязательная | Обзорные, установочные занятия | Пр.занятия семинары | Лаб. занятия | Курс. проект. | Индивид. проект | ЦМК | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | | | | 150 | 26 | 20 | 6 | | | | | | | | | | | | 174 | 2 |
| МДК.03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | | | | 204 | 44 | 10 | 4 | | 30 | | | | | | | | | | 176 | 72 |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | 180 | нед | 5 | | | | час | | нед | | | | | | | |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен квалификационный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Производство макаронных изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 152 | 32 | 14 | 18 | | | | | 180 | 4 |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 152 | 32 | 14 | 18 | | | | | 180 | 4 |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | 180 | нед | 5 | | | | | | |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен квалификационный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | 60 | 32 | 18 | | 10 | | | 130 | 2 |
| МДК.05.01 | Управление структурным подразделением организации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | 60 | 32 | 18 | | 10 | | | 130 | 2 |
| ПП.05.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | 72 | нед | 2 | | | | | | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен квалификационный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,должностям служащих | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | | | | | | | | | | | | 68 | |
| МДК.06.01 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,должностям служащих | | | | | | | | | | | | | | | | 68 | | | | | | | | | | | | | | | 68 | |
| ПП.06.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | 144 | нед | 4 | | | | час | | нед | | | | | | | |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен квалификационный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная (по профилю специальности) практики | час | | 144 | нед | | 4 | | | час | 180 | нед | | 5 | | | час | 324 | нед | | 9 | | | час | 252 | нед | | 7 | | | | | |
| | Учебная практика | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | | |
| | Концентрированная | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | | |
| | Производственная (по профилю специальности) практика | час | | 144 | нед | | 4 | | | час | 180 | нед | | 5 | | | час | 324 | нед | | 9 | | | час | 252 | нед | | 7 | | | | | |
| | Концентрированная | час | | 144 | нед | | 4 | | | час | 180 | нед | | 5 | | | час | 324 | нед | | 9 | | | час | 252 | нед | | 7 | | | | | |
| | Рассредоточенная | час | | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | час | | нед | | | | | | | |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | 4 | | | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | 6 | | | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | 4 | | | | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | 2 | | | | | | |
| | Подготовка к государственным экзаменам | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | |
| | Проведение государственных экзаменов | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | нед | | | | | | | |
| | Консультации на каждого обучающегося в учебном году | | | | | | | | | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК | 894 | | 150 | 96 | 54 | | | | 1358 | 160 | 98 | 62 | | | | 1000 | 160 | 74 | 36 | | 50 | | 644 | 160 | 74 | 66 | | 20 | | | 3186 | 1350 |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | 2 | | | | | | | | 1 | | | | | | | 5 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | |
| | Дифф. зачеты (без учета физ. культуры) | 5 | | | | | | | | 9 | | | | | | | 3 | | | | | | | 4 | | | | | | | | | |
| | Курсовые проекты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | 2 | | | | | | | | | |
| | Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры) | 5 | | | | | | | | 7 | | | | | | | 2 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | |

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

| | |
|---|---|
| 1 | Социально-экономических дисциплин |
| 2 | Иностранного языка |
| 3 | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 4 | Экологических основ природопользования |
| 5 | Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| 6 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 7 | Бухгалтерского учета |
| 8 | Технологии приготовления пищи |
| 9 | Организации производства |
| 10 | Микробиологии, физиологии питания и санитарии |
| | ЛАБОРАТОРИИ |
| 1 | Химии |
| 2 | Метрологии и стандартизации |
| 3 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| | Учебный кулинарный цех |
| | Учебный кондитерских цех |
| | Спортивный комплекс |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы припятствий |
| 3 | Стрелковый тир |
| | Залы |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Рабочий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 373) и рабочего учебного плана для очной формы обучения.

Нормативный срок освоения ППССЗ при заочной форме получения образования на базе среднего общего образования - 3 года 10 месяцев.

Учебный год начинается с 1 октября.

График учебного процесса разрабатывается при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, а также сроков проведении государственной итоговой аттестации.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 160 академических часов в год. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8, а количество дифференцированных зачетов 10. Общее количество домашних контрольных работ в учебном году не должно превышать 10, а по одной дисциплине не более двух.

ППССЗ по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического - 652 часа;
- математического и общего естественно-научного - 491 час;
- профессионального - 3393 часа;

и разделов:

- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится производственная практика (по профилю специальности).

Учебным планом обязательной части предусмотрено изучение 6 профессиональных модулей.

В рамках реализации ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" предусматривается освоение профессии рабочего "Кондитер" . Возможен перезачет модуля при наличии документа подтверждающего освоение рабочей профессии в рамках укрупненной группы 19.00.00 "ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ". Производственная практика реализуется за счет времени, отведенного на самостоятельную работу студента.

Выполнение курсового проекта предусмотрено по ОП. 14 Проектирование предприятий отраслей с основами САПР; ПМ.02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий"; ПМ.03 "Производство кондитерских изделий"; ПМ.05 "Организация работы структурного подразделения".

Вариативная часть распределена следующим образом:

- увеличение часов математического и общего естественнонаучного цикла с целью развития общих и профессиональных компетенций обучающихся ;
- увеличение часов профессионального цикла, в рамках которого добавлены часы на общепрофессиональные дисциплины, на профессиональные модули и введены общепрофессиональные дисциплины "Производственные процессы на малых предприятиях", "Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств", "Проектирование предприятий отраслей с основами САПР" с целью качественного освоения профессиональными компетенциями.

Учебныи планом предусмотрены консультации которые планируются из расчета 4 часа в год на каждого студента, но не более 100 часов на учебную группу в год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные (письменные и устные).

Текущий контроль знаний проводится на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирования, опрос, проверочная работа и др.) выбирается, исходя из специфики дисциплины.

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

| |
|---|
| Промежуточная аттестация оценивает результат учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих. |
| Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются: |
| - экзамен по отдельной дисциплине; |
| - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; |
| - дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу; |
| - зачёт по производственной практике. |
| Уровень подготовки обучающегося по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5(отлично), 4(хорошо), 3(удовлетворительно), 2(неудовлетворительно). Экзамен квалификационный и зачет - "зачтено", "не зачтено". |
| Промежуточная аттестация проводится за счёт времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, производственную практику. |
| Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины или профессионального модуля. |
| Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, экзамен квалификационный - профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен. |
| На проведение промежуточной аттестации отводится на первом и втором курсах 30 календарных дней, на каждом из последующих курсов соответственно по 40 календарных дней. |
| Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. |
| После окончания учебного заведения выпускникам, освоившим ППССЗ в полном объёме и прошедшим государственную (итоговую) аттестацию, выдаётся диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации "Техник-технолог". |

| **Согласовано** | | |
|---|---|---|
| Заместитель директора по УВР | | Т.Б. Брыксина |
| Комиссия обще-гуманитарных и социально-экономических дисциплин | | Т.В. Мордвинова |
| Комиссия социально-экономичесих дисциплин | | Е.Ю. Музурантова |
| Кафедра строительства и архитектуры | | Н.А. Кеппер |
| Комиссия общеобразовательных дисциплин | | И.В. Катиркина |