

Министерство просвещения Российской Федерации



Утверждаю
Директор колледжа
Сюк Татьяна Анатольевна

05.09.2019

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

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

Технический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

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 апреля 2014г №373;

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Образовательная программа среднего (полного) образования реализуется в пределах ППССЗ с учётом технического профиля получаемого образования а соответствии с п.3.2., п.7.11. ФГОС СПО.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с разделом "Время каникулярное" графика учебного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Обязательный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

ППССЗ по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического -432 часа;

- математического и общего естественно-научного -224 час;

- профессионального -1468;

и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

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

Учебным планом предусмотрено изучение 6 профессиональных модулей. В рамках реализации ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих" предусматривается освоение профессии рабочего "Кондитер" .

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится концентрированно в конце семестра в учебных лабораториях.Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарных курсов.

Выполнение курсового проекта предусмотрено по ПМ.02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий", ПМ.03"Производство кондитерских изделий", ПМ.05 "Организация работы структурного подразделения .

Практикоориентированность учебного плана составляет 64%.

Объём вариативной части ППССЗ составляет 900 часов аудиторной учебной нагрузки,1350 часов максимальной учебной нагрузки.

Вариативная часть распределена следующим образом:

- увеличение часов профессионального учебного цикла, в рамках которого добавлены часы на общепрофессиональные дисциплины и на профессиональные модули обязательной части ППССЗ и,с учётом запросов работодателей, введены дисциплины "Производственные процессы на малых предприятиях", "Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств", "Проектирование предприятий отраслей с основами САПР", с целью качественного овладения профессиональными компетенциями.

Учебным планом предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные (письменные и устные).

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

учебный план "ТК 19.02.03-16-2010-1234-24312.osf", Код специальности 19.02.03.. год начала подготовки 2014

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" (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г №373;

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Образовательная программа среднего (полного) образования реализуется в пределах ППССЗ с учётом технического профиля получаемого образования а соответствии с п.3.2., п.7.11. ФГОС СПО.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с разделом "Время каникулярное" графика учебного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Обязательный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

ППССЗ по специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического -432 часа;

- математического и общего естественно-научного -224 час;

- профессионального -1468;

и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

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

Учебным планом предусмотрено изучение 6 профессиональных модулей. В рамках реализации ПМ.06 "Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих" предусматривается освоение профессии рабочего "Кондитер".

Учебная практика в рамках профессионального модуля организуется и проводится концентрированно в конце семестра в учебных лабораториях. Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно после изучения междисциплинарных курсов.

Выполнение курсового проекта предусмотрено по ОП.14 "Пректирование предприятий отрасли с основами САПР", ПМ.02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий", ПМ.03 "Производство кондитерских изделий".

Практикоориентированность учебного плана составляет 64%.

Объём вариативной части ППССЗ составляет 900 часов аудиторной учебной нагрузки, 1350 часов максимальной учебной нагрузки.

Вариативная часть распределена следующим образом:


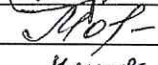

- увеличение часов профессионального учебного цикла, в рамках которого добавлены часы на общепрофессиональные дисциплины и на профессиональные модули обязательной части ППССЗ и, с учётом запросов работодателей, введены дисциплины "Производственные процессы на малых предприятиях", "Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств", "Проектирование предприятий отраслей с основами САПР", с целью качественного овладения профессиональными компетенциями.

Учебным планом предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные (письменные и устные).

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

учебный план "ТК 19.02.03-16-2010-1234-24312.osf", Код специальности 190203, год начала подготовки 2014

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Промежуточная аттестация оценивает результат учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.</p>		
<p>Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:</p>		
<p>- экзамен по отдельной дисциплине;</p>		
<p>- комплексный экзамен по нескольким дисциплинам;</p>		
<p>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;</p>		
<p>- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу;</p>		
<p>- зачёт по учебной и производственной практике.</p>		
<p>Уровень подготовки обучающегося по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается - "зачтено", "не зачтено".</p>		
<p>Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счёт времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику.</p>		
<p>Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК в форме зачёта и дифференцированного зачёта определяется рабочей программой дисциплины или профессионального модуля.</p>		
<p>Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, экзамен квалификационный - профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен.</p>		
<p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.</p>		
<p>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".</p>		
Согласовано		
Заместитель директора по учебной работе		Т.Б.Брыксина
Председатели цикловых комиссий		
общеобразовательных дисциплин		Е.Н. Стенникова
обще-гуманитарных и социально-экономических дисциплин		Т.В. Мордвинова
учетно-экономических дисциплин		Е.Ю. Музурантова

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ОБД.10 Физика	▼	☒
				[2] ОБД.11 Астрономия	▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
				2	Экз	Комплексный экзамен
[6] ОП.13 Промышленная санитария и основы санитарно-технических устройств	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				
	▼	☒				

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	Русского языка, литературы и культуры речи
8	Бухгалтерского учета
9	Товароведение продовольственных товаров
10	Технологии приготовления пищи
11	Организации производства
12	Микробиологии, физиологии питания и санитарии
ЛАБОРАТОРИИ	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

