

Министерство просвещения Российской Федерации



Утверждаю  
Директор колледжа  
Скок Татьяна Анатольевна

31.08.2018 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ "Курганский государственный колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03.

*код*

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

*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 2018

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



## 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.

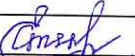

Учебным планом предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные (письменные и устные).

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 2010



## 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;		
- комплексный экзамен по нескольким дисциплинам;		
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;		
- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу;		
- зачёт по учебной и производственной практике.		
Уровень подготовки обучающегося по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается - "зачтено", "не зачтено".		
Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счёт времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику.		
Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК в форме зачёта и дифференцированного зачёта определяется рабочей программой дисциплины или профессионального модуля.		
Экзамен проводится по завершению учебной дисциплины, экзамен квалификационный - профессионального модуля. В один день планируется только один экзамен.		
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".		
<b>Согласовано</b>		
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	[6]	ОП.07 Метрология и и стандартизация	▼	☒
				[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



[illegible][illegible]