

Утверждаю

директор

Сергеев В.В.

05.07.2016



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Байкальский колледж туризма и сервиса"  
*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

уровень образования основное общее образование

квалификация:

техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего (полного) общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373



### 3. Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.6.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
				[2]	ПП.6.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.1.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
				[4]	ПП.1.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.4.01 Производство макаронных изделий
				[6]	ПП.4.01 Производство макаронных изделий
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.3.01 Производство кондитерских изделий
				[7]	ПП.3.01 Производство кондитерских изделий
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.5.01 Организации работы структурного подразделения
				[8]	ПП.5.01 Организации работы структурного подразделения

#### 4. Пояснительная записка

##### 1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательной программы ППССЗ разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33402 от 01.08.2014).

##### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебные занятия начинаются с 1 сентября. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы и консультаций по освоению ОП. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В колледже продолжительность занятий составляет 90 мин. (группировка парами). Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания.

Выполнение курсовой работы предусмотрено по профессиональному модулю 2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (МДК 2.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий). Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Практика завершается дифференцированным зачетом, комплексным дифференцированным зачетом. На учебную практику отводится 7 недель, на производственную практику - 18 недель. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. По учебному графику на каникулы отводится 34 недели, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период времени.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся. Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г за №06-259 в соответствии со следующими нормативными документами: Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании); приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Часть общеобразовательного цикла, формируемая участниками образовательного процесса содержит учебную дисциплину «Психология». Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей. Экзамены проводятся по следующим учебным дисциплинам: Русский язык (2 семестр), Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (3 семестр); химия (2 семестр) и биология (3 семестр). По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла в учебном плане предусмотрены дифференцированные зачеты. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, социальной, практической, учебно-исследовательской и др.) Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, социальной, практической, учебно-исследовательской и др.)

### 1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Объем вариативной части ОПОП составляет 900 часов. Вариативная часть распределена следующим образом:

- введены в профессиональный учебный цикл следующие дисциплины: а) национальные хлебобулочные изделия - 52 часа; б) рисование и лепка - 54 часа; в) организация работы мини-пекарни - 60 часов; г) учет и отчетность на предприятиях пищевой промышленности - 96 часов; д) Экономика отрасли - 84 часа;

введено в профессиональный учебный цикл МДК 2.2 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий с добавлением улучшителей - 60 часов.

Увеличено количество часов на профессиональный учебный цикл:

- на общепрофессиональные дисциплины увеличено количество часов – 228 часов;
- на профессиональные модули – 266 часов.

#### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, МДК, учебную практику и производственную практику, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности на промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Программа ГИА ежегодно разрабатывается дисциплинарно-цикловой комиссией и утверждается приказом директора.





**6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

№	Наименование
	кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	инженерной графики
6	технической механики
7	технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	технологического оборудования хлебопекарного производства
9	технологии производства макарон
10	технологического оборудования макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
6	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал