

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБУ КО ЦОО

"Технологический колледж"

Д.П. Пуйтокетте

14 мая 2023 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственного бюджетного учреждения Калининградской области

профессиональной образовательной организации

"Технологический колледж"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

базовая подготовка

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения среднего профессионального образования- 3 года 10 месяцев

Уровень образования - основное общее

Профиль профессионального образования - естественнонаучный

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.		Промежуточная аттестация, нед.	Государственная итоговая аттестация, нед.		Каникулы, нед.	Всего, нед.
			По профилю специальности	Преддипломная		Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)		
1 курс	39	0	0	0	2	0	0	11	52
2 курс	31	3	5	0	2	0	0	11	52
3 курс	31	3	6	0	2	0	0	10	52
4 курс	22	2	6	4	1	4	2	2	43
Всего	123	8	17	4	7	4	2	34	199

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5/5/0	702	234		468	382	382				0	0	122	122	56	56	56	56	432	36
ОГСЭ.01.	Основы философии	-, -, -, ДЗ	58	10		48	18	18				0	0	24	24	0	0	0	0	48	
ОГСЭ.02.	История	-, -, -, ДЗ	58	10		48	18	18				0	0	24	24	0	0	0	0	48	
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	-, -, -, -, -, ДЗ	196	28		168	166	166				0	0	28	28	28	28	28	28	168	
ОГСЭ.04.	Физическая культура	-, -, -, -, -, ДЗ	336	168		168	166	166				0	0	28	28	28	28	28	28	168	
ОГСЭ.05.	Основы мировых религиозных культур	-, -, -, ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	18	18	0	0	0	0		36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0/2/1	336	112		224	148	148			10	0	0	0	0	114	110	0	0	224	0
ЕН.01.	Математика	-, -, -, -, ДЗ	96	32		64	60	60				0	0	0	0	34	30	0	0	64	
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	-, -, -, -, ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	0	0	18	18	0	0	36	
ЕН.03.	Химия	-, -, -, -, Э	186	62		124	74	74			10	0	0	0	0	62	62	0	0	124	
П.00	Профессиональные учебный цикл	0/23/17	3498	1166		3232	2598	1698			170	0	0	490	670	442	662	556	412	2368	864
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/11/4	1020	340		680	390	390			40	0	0	104	106	118	120	116	116	512	168
ОП.01.	Инженерная графика	-, -, -, Э	63	21		42	30	30			10	0	0	20	22	0	0	0	0	42	
ОП.02.	Техническая механика	-, -, -, -, ДЗ	60	20		40	24	24				0	0	0	0	20	20	0	0	40	
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	-, -, -, -, ДЗ	60	20		40	24	24				0	0	0	0	20	20	0	0	40	
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, -, Э	54	18		36	14	14			10	0	0	18	18	0	0	0	0	36	
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	-, -, -, -, ДЗ	63	21		42	24	24				0	0	0	0	20	22	0	0	42	
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	72	24		48	46	46				0	0	0	0	24	24	0	0	48	
ОП.07.	Метрология и стандартизация	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24		48	28	28				0	0	0	0	0	0	24	24	48	
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, Э	72	24		48	28	28			10	0	0	0	0	0	0	24	24	48	
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, -, Э	96	32		64	38	38			10	0	0	0	0	0	0	32	32	64	
ОП.10.	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	18	18	0	0	0	0	36	
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ	102	34		68	40	40				0	0	0	0	34	34	0	0	68	

ОП.12.	Основы предпринимательской деятельности	,,-,-,-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	0	0	0	0	18	18		36
ОП.13.	Основы финансовой грамотности	,,-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	18	18	0	0	0	0		36
ОП.14.	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	,,-,-,-,ДЗ	90	30		60	38	38				0	0	30	30	0	0	0	0		60
ОП.15.	Технологии бережливого производства	,,-,-,-,-,-,ДЗ	54	18		36	14	14				0	0	0	0	0	0	18	18		36
ПМ.00	Профессиональные модули	0/11/13	2478	826		2552	2208	1308	900	60	130	0	0	386	564	324	542	440	296	1856	696
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	0/2/2	303	101		310	268	160	108		20	0	0	0	310	0	0	0	0	244	66
МДК.01. 01	Технология хранения и подготовки сырья	,,-,-,-,Э	303	101		202	160	160			10	0	0	0	202	0	0	0	0	136	66
УП.01	Учебная практика	,,-,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	72	0	0	0	0	72	0
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	0/2/2	366	122		388	334	190	144	30	20	0	0	0	60	136	192	0	0	280	108
МДК.02. 01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	,,-,-,-,-,Э	366	122		244	190	190	30	10	0	0	0	60	100	84	0	0	136	108	
УП.02	Учебная практика	,,-,-,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	0	36	0	0	0	36	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,ДЗ				108	108		108			0	0	0	0	0	108	0	0	108	0
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий	0/2/3	537	179		538	460	280	180	30	30	0	0	0	0	188	350	0	0	452	86
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	,,-,-,-,-,Э	252	84		168	130	130	30	10	0	0	0	0	116	52	0	0	136	32	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	,,-,-,-,-,Э	285	95		190	150	150		10	0	0	0	0	0	190	0	0	136	54	
УП.03	Учебная практика	,,-,-,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	0	0	72	0	0	0	72	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,ДЗ				108	108		108			0	0	0	0	0	108	0	0	108	0
ПМ.04	Производство макаронных изделий	0/2/2	315	105		354	312	168	144		20	0	0	0	0	0	0	176	178	280	74

МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	,,-,-,-,-,-,-,Э	315	105		210	168	168			10	0	0	0	0	0	0	140	70	136	74	
УП.04	Учебная практика	,,-,-,-,-,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,-,-,ДЗ				108	108		108			0	0	0	0	0	0	0	108	108	0	
ПМ.05	Организации работы структурного подразделения	0/2/2	357	119		382	334	190	144		20	0	0	0	0	0	0	264	118	280	102	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	,,-,-,-,-,-,-,Э	357	119		238	190	190			10	0	0	0	0	0	0	192	46	136	102	
УП.05	Учебная практика	,,-,-,-,-,-,-,ДЗ				36	36		36			0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,-,-,-,ДЗ				108	108		108			0	0	0	0	0	0	36	72	108	0	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	0/2/2	600	200		580	500	320	180		20	0	0	386	194	0	0	0	0	320	260	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	,,-,-,-,Э	600	200		400	320	320			10	0	0	314	86	0	0	0	0	140	260	
УП.06	Учебная практика	,,-,-,ДЗ				72	72		72			0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	,,-,-,-,ДЗ				108	108		108			0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	
ВСЕГО			8/37/21	6642	2214	48	5328	3966	3066	900	60	252	612	792	612	792	612	828	612	468	3024	900
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	,,-,-,-,-,-,-,ДЗ																		4 нед.		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			6 нед.		
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	Дисциплины и МДК						12	12	11	13	12	13	9	9			
Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект)						Учебной практики						0	0	72	36	108	0	72	0			
Подготовка выпускной квалификационной работы 4 недели						Производственной практики (по профилю специальности)						0	0	0	180	0	216	36	180			
Защита выпускной квалификационной работы - 2 недели						Производственной практики (преддипломной)														144		
						Экзаменов						0	3	0	6	0	6	0	6			
						Дифференцированных зачетов						0	7	1	9	1	8	2	9			

% практикоориентированности - 82%

Зачетов

1

2

1

1

1

1

1

0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

№	Наименование	
1	Социально-экономических дисциплин	Кабинеты
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	
1.	Химии	Лаборатории
2.	Микробиологии, санитарии и гигиены	
3.	Электротехники и электронной техники	
4.	Автоматизации технологических процессов	
5.	Метрологии и стандартизации	
1.	Учебная пекарня	Мастерские
1.	Спортивный зал	Спортивный комплекс
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
3.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Залы
2.	Актный зал	

Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональная образовательная организация "Технологический колледж" по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 383 от 22 апреля 2014 года, зарегистр. Министерством юстиции №33402 от 01 августа 2014 года, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712); Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 года №31, от 15.12.2014 года № 1580, Минпросвещения России от 28.08.2020 года №441); локальных актов ГБУ КО ПООТК: Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации, Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования

2. В общеобразовательный цикл внесены 12 учебных дисциплин на основании приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 года "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413; Индивидуальный проект реализуется при изучении дисциплин общеобразовательного цикла (в рамках дисциплин по выбору обучающихся в течение учебного года).

3. План разработан для обучающихся на базе основного общего образования, которые приступают к обучению с 1 курса. Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября при пятидневной учебной недели. Предусмотрено проведение занятий парами.

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. График учебного процесса разрабатывается при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения 123 недели, практик 25 недель, промежуточной аттестации 7 недель (по одной неделе в каждом семестре), государственной итоговой аттестации 6 недель (4 недели на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы) и каникулярного времени 34 недели.

6. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7. При реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, предусмотрены виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Учебная и производственная (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Порядок проведения учебной и производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик реализуется согласно Положения о практической подготовке обучающихся. Процент практикоориентированности - 82%.

8. В рамках реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, обучающиеся осваивают профессию 16472 Пекарь, 12901 Кондитер.

9. Зачеты и дифференцированные зачеты предусмотренные учебным планом проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение и являются одними из форм промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или профессиональному модулю. По завершению каждого профессионального модуля учебного плана сдается экзамен (квалификационный).

10. Выполнение курсовых проектов рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям ПМ.02 МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий в количестве 30 час.; ПМ.03 МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий в количестве 30 часов. Выполнение курсового проекта (работы) реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

11. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные).

12. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей..

13. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов СПССЗ, в количестве 900 часов, использованы на введение новых дисциплин: в разделе ОГСЭ - 36 часов, введена дисциплина ОГСЭ.05 Основы мировых религиозных культур - 36 часов. В разделе общепрофессиональных дисциплин - 168 часов: ОП.12 Основы предпринимательской деятельности - 36 час., ОП.13 Основы финансовой грамотности - 36 часов. ОП.14 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма 60 часов. ОП.15 Технологии бережливого производства. Увеличены часы на профессиональные модули в количестве 696 часов в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения (по профессиональным модулям вариативные часы расписаны в плане учебного процесса).

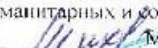
14. Формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводятся согласно Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в ГБУ КО ПООТК.

15. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

СОГЛАСОВАНО:

Руководители кафедр:

Математических естественнонаучных дисциплин
и информационных технологий  О.М. Ульянова

Общегуманитарных и социально-экономических дисциплин
 М.В. Михалева

Работодатель:
ООО "Брало-Церковь"
директор  Шедрин Владимир Владимирович

МП



РАСМОТРЕНО:

на заседании методического совета

13 мая 2021 года, протокол №09

Заместитель директора по УНР  Н.И. Щепетина

Заведующий по УМР  Е.А. Ивашкина