

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЯТИГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ, ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Год начала подготовки 2016

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

3. План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	в т. ч.	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим. 15,5 нед.	8 сем./ трим. 8,5 нед.	
																	лаб. и практ. занятий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл	-/10 ДЗ/Э	2106	0	2106	702	1404	477	0	576	828	0	0	0	0	0	0
	общие учебные дисциплины																
ОУД.01.01	Русский язык	-, Э			117	39	78	10		32	46						
ОУД.01.02	Литература	-, ДЗ			176	59	117	15		48	69						
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ			175	58	117	117		48	69						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	ДЗ, Э			194	38	156	40		64	92						
ОУД.04	История	-, ДЗ			176	59	117			48	69						
ОУД.05	Физическая культура	(3, ДЗ)			176	59	117	115		48	69						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ			105	35	70	46		32	38						
	учебные дисциплины по выбору из обязательных учебных областей																
ОУД.07	Информатика (п)	-, ДЗ			150	50	100	56		52	48						
ОУД.08	Физика	-, ДЗ			145	48	97	26		32	65						
ОУД.09	Химия (п)	-, Э			162	54	108	18		32	76						
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, ДЗ			162	54	108			32	76						
ОУД.15	Биология (п)	Э			108	36	72	4		72							
ОУД.16	География	ДЗ			108	36	72	20			72						
ОУД.17	Экология	Э			54	18	36			36							
	дополнительные учебные дисциплины																
УД.01	Черчение	ДЗ			58	19	39	10			39						
УД.02	Экология моего края	ДЗ			58	19	39	10			39						
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ			58	19	39	10			39						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего занятий	в т. ч.		1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим. 15,5 нед.	8 сем./ трим. 8,5 нед.
								лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ИП	Индивидуальный проект	-0/1зач	0	0	40	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-5 ДЗ/2 Э	747	0	747	273	474	382	0	0	0	104	60	142	72	64	32
ОГСЭ.01	Основы философии	Э			75	21	54							54			
ОГСЭ.02	История	ДЗ			68	20	48	44				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-дз.дз.-э			216	48	168	168				28	30	26	36	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	(з.з.з.з.дз)			336	168	168	166				28	30	26	36	32	16
ОГСЭ.05	Основы права	ДЗ			52	16	36	4						36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-2 ДЗ/1Э	338	0	338	114	224	100	0	0	0	66	126	0	0	32	0
ЕН.01	Математика	ДЗ			63	21	42	18					42				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ			48	16	32									32	
ЕН.03	Химия	-,Э			227	77	150	82				66	84				
П.00	Профессиональный цикл	-23 ДЗ/15 Э	4351	900	3451	1125	2326	886	50	0	0	334	354	326	576	462	274
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-11 ДЗ/9 Э	1785	0	1785	595	1190	458	0	0	0	172	156	138	426	136	162
ОП.01	Инженерная графика	Э			132	44	88	88				88					
ОП.02	Техническая механика	Э			96	32	64	20							64		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ			96	32	64	20							64		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э			132	44	88	24				88					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	в т. ч.		1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим. 15,5 нед.	8 сем./ трим. 8,5 нед.	
								лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОП.16	Современные технологии пищевых производств	Э			111	37	74	18									74	
ОП.17	Основы предпринимательства	ДЗ			54	18	36	8				36						
ОП.18	Основы калькуляции в кондитерском цехе	ДЗ			54	18	36	18						36				
ОП.19	Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями	ДЗ			54	18	36	12							36			
ОП.20	Технология приготовления праздничной выпечки	ДЗ			54	18	36	12(12)					36					
ПМ.00	Профессиональные модули	0 3/12ДЗ/6Э	2566	900	1666	530	1136	428	50	0	0	162	198	188	150	326	112	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Экв	348	72	276	86	190	92	0	0	0	52	138	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-ДЗ			276	86	190	92	0			52	138					
УП.01	Учебная практика																	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72									72					
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Экв	936	360	576	190	386	90	30	0	0	0	0	88	150	96	52	
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ДЗ,ДЗ,-ДЗ			576	190	386	90	30					88	150	96	52	
УП.02	Учебная практика			36											36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		324											180		144	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	в т. ч.	1 сем./ трим. 16 нед.	2 сем./ трим. 23 нед.	3 сем./ трим. 14 нед.	4 сем./ трим. 15 нед.	5 сем./ трим. 13 нед.	6 сем./ трим. 18 нед.	7 сем./ трим. 15,5 нед.	8 сем./ трим. 8,5 нед.	
																	лаб. и практ. занятий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	Экв	522	144	378	128	250	122	10	0	0	0	0	100	0	150	0
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ДЗ			210	60	150	54								150	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ДЗ			168	68	100	68	10					100			
УП.03	Учебная практика	ДЗ		36										36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			108											72		36
ПМ.04	Производство макаронных изделий	Экв	222	72	150	40	110	40	10	0	0	110	0	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ДЗ			150	40	110	40	10			110					
УП.04	Учебная практика																
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72								72					
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Экв	246	36	210	70	140	60	0	0	0	0	0	0	0	80	60
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-ДЗ			210	70	140	60								80	60
УП.05	Учебная практика																
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		36													36
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Экв	292	216	76	16	60	24	0	0	0	0	60	0	0	0	0
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии Пекать	ДЗ			76	16	60	24(24)					60				
УП.06	Учебная практика	ДЗ		216									216				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов		Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								перечень формируемых компетенций		
			максимальная с учетом практики	по практике	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс				
							всего занятий	в т. ч.		1 сем / трим / 16 нед.	2 сем./ трим. / 23 нед.	3 сем./ трим. / 14 нед.	4 сем./ трим. / 15 нед.	5 сем./ трим. / 13 нед.	6 сем./ трим. / 18 нед.	7 сем./ трим. / 15,5 нед.		8 сем / трим / 8,5 нед.	
								лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)																		
Всего		-/40 ДЗ/23 Э	7542	900	6642	2214	4428	1845	50	576	828	504	540	468	648	558	306		
ЦДП.00	Производственная практика (преддипломная) (нед.)																	4	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (нед.)																	6	
<p>Консультации: 4 часа на одого студента в год</p> <p>ГИА.00 Государственная итоговая аттестация</p> <p>ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (4 нед.)</p> <p>ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня (2 нед.)</p>							Всего	дисциплин и МДК	13	13	9	9	9	9	8	7			
учебной практики (нед.)	-	-		6	1	1		-	-										
производст. практики / преддипл. практика (нед.)	-	-	2	2	2	5		1	5/4										
экзаменов	2	3	2	4	3	3		2	4										
дифф. зачетов	1	9	4	6	5	5		4	6										
зачетов	0	0	0	0	0	0		0	0										
индивидуальных проектов		1																	
курсовых проектов (работ)	0	0	1	-	1	-		-	1										

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
для подготовки по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий**

№	Наименование
<i>Кабинеты:</i>	
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 хлебопекарского производства
9	технологии производства макарон
10	технологического оборудования макаронного производства
11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	метрологии и стандартизации
14	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<i>Лаборатории:</i>	
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
<i>Спортивный комплекс:</i>	
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
<i>Залы:</i>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного Приказом Минобрнауки №373 от 22 апреля 2014 г. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 года (с изменениями Приказы от 29 декабря 2014 г. №1645, от 31 декабря 2015 г. №1578) базисного учебного плана (далее - БУП), Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями Приказы от 22 января 2014 г. №31, от 15 декабря 2014 г. №1580), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года №291 (с изменениями Приказ №1061 от 18.08.2016 г), ФЗ "О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53" (в действующей редакции); Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Приказа Минобрнауки России от 31 января 2014 г. №74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 г. №1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с учетом Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259.

Порядок организации учебного процесса регламентируется: - Уставом техникума, - Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников, - Положением о расписании учебных занятий, - Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, - Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и другими локальными актами техникума. Начало

учебных занятий- 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Продолжительность учебного занятия – 90 минут (2 урока по 45 минут).

Реализация объема часов по дисциплине Физическая культура в объеме 2 часов обязательных аудиторных занятий и 2 часов самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (ФИРО. 10.04.2014 г., Рекомендаций ФИРО от 17 марта 2015 г.).

В качестве дополнительных учебных дисциплин в соответствии со спецификой и возможностями техникума обучающимся предложены на выбор дисциплины: "Черчение", "Экология моего края" и "Эффективное поведение на рынке труда" (1 из 3-х). В соответствии с примерным распределением специальностей СПО по профилям профессионального образования специальность отнесена к социально-экономическому профилю. Профильные общеобразовательные учебные дисциплины в учебном плане отмечены (п).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1 курса в течение одного года по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин самостоятельно под руководством преподавателя за счет объема времени на самостоятельную учебную работу. С целью осуществления контроля за результатами предусмотрена защита проектов.

Промежуточная аттестация на I курсе проводится в рамках недельной сессии в конце I семестра по дисциплинам биология и экология, являющимися профильными и в рамках недельной сессии в конце 2 семестра со сдачей государственных экзаменов по русскому языку, математике и экзамену по профильной учебной дисциплине - химия.

Курсовые работы предусмотрены по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий (8 семестр), ПМ.03 Производство кондитерских изделий МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий (5 семестр), ПМ.04 Производство макаронных изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий (3 семестр).

Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих области профессиональной деятельности. В соответствии с решением Правительства Ставропольского края по вопросу «О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года» (выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. №1) включена дисциплина «Основы предпринимательства»

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом:

Циклы, дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Количество часов	
		Всего обязат. учебная нагрузка	в том числе лабор. и практ. занятия
I общий гуманитарный и социально-экономический цикл		42	4
ОГСЭ.05 Основы права	введена новая дисциплина	36	4
ОГСЭ обязательные	увеличен объем времени	6	
II. Профессиональный цикл		858	207
- общепрофессиональные дисциплины	увеличен объем времени	696	86
ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении	введена новая дисциплина	42	18
ОП.13 Безопасность продуктов питания		40	8
ОП.14 Документационное обеспечение управления		48	20
ОП.15 Технология и организация производства на предприятиях малой		48	14
ОП.16 Современные технологии пищевых производств		74	18
ОП.17 Основы предпринимательства		36	8
ОП.18 Основы калькуляции в кондитерском цехе		36	18
ОП.19 Технология работы с сахаристыми кондитерскими изделиями		36	12

ОП.20 Технология приготовления		36	12
ОП обязательные	увеличен объем времени	300	
- профессиональные модули	увеличен объем времени	162	121
Итого:		900	211

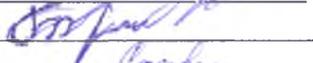
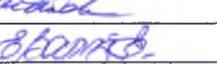
Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 часа, включая все виды обязательной учебной и самостоятельной учебной нагрузки. Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю в период теоретического обучения

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), по профессиональному модулю и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10 (без учета по физической культуре). Для оценки знаний, умений обучающихся применяется пятибалльная система.

Практика проводится централизованно в рамках профессиональных модулей. В рамках изучения профессионального модуля ПМ.06 на 2 курсе присваивается рабочая профессия Пекарь

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет 6 недель: 4 недели – подготовка выпускной квалификационной работы, 2 недели – защита выпускной квалификационной работы.

Учебный план по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий СОГЛАСОВАН

Начальник отдела по производственной работе и труду		Чурекова А.Н.
Зав.учебной частью		Кушта Е.С.
Методист		Волокова Т.Б.
П(Ц)К Общеобразовательных дисциплин - 1		Богословская Т.И.
П(Ц)К Общеобразовательных дисциплин - 2		Скачко Е.Н.
П(Ц)К Экономических и юридических дисциплин		Жидкова Т.К.
П(Ц)К Организация торговли		Вартанова Е.В.
П(Ц)К Технологии ПОП и сервиса		Чурекова А.Н.

30 июня 2018 года