

Утверждаю
Директор
ГАПОУ КО "Калужский колледж
экономики и технологий"

 Н.И. Васина

" 31 " 08 2017 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
*Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Калужской области
"Калужский колледж экономики и технологий"*








по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППССЗ: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	4	13	20	4	13	20	4	1	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
I																																																							
II																																																							
III																																																							
IV																																																							

Обозначения:

	Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация		Учебная практика		Производственная практика		Преддипломная практика		Государственная итоговая аттестация		Каникулы
---	------------------------	---	--------------------------	---	------------------	---	---------------------------	---	------------------------	---	-------------------------------------	---	----------

Пояснительная записка

Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (базовый уровень подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, направления подготовки **Инженерное дело, технологии и технические науки**, разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № **373-Б** от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России (регистрационный № 33402 от **01.08.2014** г).

Организация учебного процесса и режим занятий

1. Учебный план вводится с 01.09.2017г.

2. Дата начала занятий устанавливается в соответствии с графиком учебного процесса с 01 сентября текущего учебного года.
3. Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов, установленная учебным планом специальности, составляет 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.
4. Продолжительность аудиторных занятий для студентов не превышает 8 академических часов в день. В соответствии с Правилами внутреннего распорядка в колледже устанавливаются постоянные часы начала занятий с 8.30 с десятиминутным перерывом между парами и 30 - 40 минутным обеденным перерывом. Продолжительность учебного часа в расписании - 45 минут. Продолжительность учебного часа может варьироваться в зависимости от обстоятельств, что регламентируется локальными нормативными актами Колледжа.
5. В течение учебного года студентам предоставляются каникулы, продолжительностью 10-11 недель в год: зимой – не менее 2 недель.
6. При выборе режима учебной деятельности студентов возможны следующие варианты:
 - чередование дней теоретических и практических занятий в различных сочетаниях;
 - чередование теоретических и практических занятий на протяжении дня.

Для проведения практических занятий и лабораторных работ (если это предусмотрено рабочей программой учебной дисциплины или междисциплинарного курса) каждая учебная группа делится на подгруппы численностью от 8 до 15 человек (в зависимости от списочного состава группы). Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО лежит в пределах 50%-65% и составляет 60,3%.

7. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, использован на введение дисциплины *«История отечественной и мировой культуры»*, *«Русский язык и культура речи»* и на увеличение объема времени дисциплин и модулей обязательной части циклов.
8. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета) или МДК. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно 72 часа (2 недели) в году, в последний год обучения – 36 часов (1 неделя).
Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Таким образом, первый экзамен может быть проведен в первый день промежуточной аттестации. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, отводится не менее 2 дней. Для одной учебной группы в день может быть запланирован только один экзамен.

9. С целью адаптации студентов первого курса к новым для них условиям обучения в первом семестре не предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является **экзамен (квалификационный)**, который сдается после изучения теоретического материала МДК и прохождения практики. Возможно проведение экзамена квалификационного по двум или нескольким модулям. При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу является **экзамен или дифференцированный зачет**.

10. Консультации для студентов предусматриваются из расчета **4 часа на одного обучающегося** на каждый учебный год. В колледже вводится 3 вида консультаций:

- по изучаемым предметам, дисциплинам, междисциплинарным курсам (МДК);
- перед экзаменами во время промежуточной аттестации.
- перед государственной итоговой аттестацией

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные. Количество часов консультаций по каждой дисциплине, МДК определяется перед началом учебного года в зависимости от профиля специальности, в соответствии с потребностями и возможностями обучающихся. Расписание консультаций по изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам (темам МДК) составляется преподавателями, предоставляется заведующей отделениями для составления сводного расписания консультаций и вывешивается на информационном стенде в кабинете преподавателя, проводящего консультации. В расписании указываются названия предметов, дисциплин/МДК, день и время проведения консультации, номер аудитории, фамилия и инициалы преподавателя.

Для проведения консультаций перед каждым экзаменом, вынесенным на промежуточную аттестацию, планируется *2 часа* на учебную группу. Расписание консультаций перед ГИА составляется председателем цикловой методической комиссии соответствующей специальности, утверждается заместителем директора по учебной работе.

11. Длительность производственных практик по профессиональным модулям определяет колледж. Часть учебной практики (12 недель – по 4 недели в 5,6,7 семестрах) проводится рассредоточено путем чередования ее с теоретическими занятиями при обязательном сохранении на протяжении учебного года объема часов, установленного как на теоретические занятия, так и на учебную практику.

Производственная практика по профессиональным модулям проводится концентрированно, после освоения МДК и прохождения учебной практики, не ранее третьего года обучения. Преддипломная практика проводится в восьмом семестре и завершает обучение. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю;

12. Изменено количество часов общеобразовательной подготовки с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль)*. Изменения вступают в силу с сентября 2015-2016 учебного года.

Количество часов общеобразовательной подготовки изменено в соответствии с разъяснениями ФИРО. Примерные объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования и изменение распределения специальностей СПО по профилям профессионального образования произошли согласно рекомендациям Министерства образования и науки и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров от 25.02.2015.

В соответствии с естественнонаучным профилем получаемого профессионального образования, профильными общеобразовательными учебными дисциплинами специальности **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** являются: ОУД.03.01 Информатика, ОУД.03.02, Химия, ОУД.03.03. Биология. Помимо трех общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей ОУД.02.01 Физика, ОУД.02.02 Обществознание, ОУД.02.03 География, в учебный план введены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся **УД.01 Экология, УД.02 Мировая художественная культура, УД.03 Основы учебно – исследовательской и проектной деятельности.**

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по выбранной теме в рамках **профильных** общеобразовательных учебных дисциплин ОУД.03.02, Химия, ОУД.03.03. Биология, что должно способствовать углублению, расширению и систематизации естественнонаучных знаний обучающихся, формированию навыков проектной деятельности, критического мышления. На подготовку проекта по вышеупомянутым дисциплинам отводится **20 часов самостоятельной работы** обучающихся под руководством преподавателя.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация	Практика			Государственная (итоговая) аттестация, включающая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	Каникулярное время	Всего
	Всего за год		1 семестр		2 семестр			Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Производственная (преддипломная)			
	неделя	часов	неделя	часов	неделя	часов		неделя	неделя	неделя			
I	39	1404	17	612	22	792	2					11	52
II	40	1440	16	576	24	864	2					10	52
III	32	1152	12	432	20	720	2	8				10	52
IV	12	432	12	432			1	8	9	4	6	3	43
Итого	123	4428	69	2052	54	2376	7	16	9	4	6	34	199

ОП.03	Электротехники электронная техника	4					144	48	96	72	24					96				
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4				144	48	96	72	24					96				
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		7				144	48	96	48	48								96	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6					144	48	96	48	48							96		
ОП.07	Метрология и стандартизация		4				144	48	96	72	24					96				
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		5				72	24	48	48							48			
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6					120	40	80	64	16							80		
ОП.10	Охрана труда		6				72	24	48	48								48		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		4				108	36	72	24	48					72				
ПМ.00	Профессиональные модули					2496	25 нед. 900	1596	532	1064	544	488	32							
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	8 э к				216	1 нед. 36	180	60	120	72	48								
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	4					180	60	120	72	48					120				
ПП.01	Производственная практика		8				1 нед. 36													1 нед. 36
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	8 Э к			7	856	7.1 нед. 256	600	200	400	200	184	16							
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	5 6 7			7			600	200	400	200	184	16				144	192	64	

ПМ.06	Выполнение работ по одной из профессий рабочего: 619137 Тестовод; 19441 Формовщик теста; 16472 Пекарь; 19293 Укладчик-упаковщик; 19294 Укладчик хлебобулочных изделий; 12901 Кондитер	8 Э К				144	4 нед. 144														
УП.06	Учебная практика						4 нед. 144											4 нед. 144			
Всего часов обучения по циклам ППССЗ						2508	900 (25 недель практики)	4536	1512	3024	1550	1442	32		576	864	576 (в т.ч. 4 недели рассред. практики)	864 (в т.ч. 4 недели рассред. практики)	576 (в т.ч. 4 недели рассред. практики)	468 (13 недель практики)	
Итого учебной нагрузки обучающегося (без часов на практику)								6642	2214	4428	2331	2165	32	612	792	576	864	432	720	432	
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика																	4 нед.			
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																	6 нед.			
<p>Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа</p> <p>Выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)</p>						Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая часы на рассредоточенную практику						36	36	36	36	36	36	36			
						Всего	дисциплин и МДК						12	12	8	11	7	9	8		
							курсовых работ												2		
							учебной практики										4 нед. 144часа	4 нед. 144часа	4 нед. 144часа	4 нед. 144часа	
							производственной практики													9 нед. 324часа	
							преддипломной практики													4 недели	
							экзаменов (в том числе квалификационных)						-	5	3	3	3	3	3	5	
							дифференцированных зачетов (без физкультуры и практик)						3	7	4	7	4	6 /8	4 /8	1 /5	
зачетов						1	1	1	1	1	1	-	-								

Обозначения: Э (К) – экзамен квалификационный

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах или неделях
1	2	3	4	5	6
1	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Производственная	Концентрированно	8	1 нед. 36 часов
2	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Учебная	Рассредоточено	5,6,7	5,1 нед. 184 часов
		Производственная	Концентрированно	8	2 нед. 72 часа
3	Производство кондитерских изделий	Учебная	Рассредоточено	5,6,7	4,4 нед. 160 часов
		Производственная	Концентрированно	8	3 нед. 108 часов
4	Производство макаронных изделий	Учебная	Рассредоточено	6,7	1,6 нед. 56 часов
		Производственная	Концентрированно	8	2 нед. 72 часа
5	Организация работы структурного подразделения	Учебная	Рассредоточено	7	0,9 нед. 32 часа
		Производственная	Концентрированно	8	1 нед. 36 часов
6	Выполнение работ по одной из профессий рабочего: 619137 Тестовод; 19441 Формовщик теста; 16472 Пекарь; 19293 Укладчик-упаковщик; 19294 Укладчик хлебобулочных изделий; 12901 Кондитер	Учебная	Концентрированно	8	4 нед. 144 часа
				Итого	25 недель (900 часов)
7		Производственная (преддипломная)	Концентрированно	8	4 недели
				Всего	29 недель

Примечание: *-длительность производственных практик по профессиональным модулям распределяет образовательное учреждение.

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование
1.	Кабинет литературы и русского языка
2.	Кабинет математики
3.	Кабинет экономики и менеджмента
4.	Кабинет социально-экономических дисциплин
5.	Кабинет иностранного языка
6.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
7.	Кабинет инженерной графики
8.	Кабинет экономических основ природопользования
9.	Кабинет технической механики
10.	Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий
11.	Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства
12.	Кабинет технологии производства макарон
13.	Кабинет технологического оборудования макаронного производства
14.	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий
15.	Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
16.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17.	Лаборатория химии
18.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
19.	Лаборатория электротехники и электронной техники
20.	Лаборатория автоматизации производственных процессов
21.	Лаборатория метрологии, стандартизации
22.	Лаборатория физики
23.	Учебная пекарня
24.	Спортивный комплекс
25.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
26.	Актный зал

СОГЛАСОВАНО

Председатели цикловых
методических комиссий

_____ **О.Н. Кудрявцева**
_____ **О.Н. Муравлева**
_____ **О.В. Липатова**

Заместитель директора по УМР

_____ **С.В. Кулешова**

Лист изменений и дополнений, внесенных в учебный план № 373-Б

БЫЛО	СТАЛО
<p>Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (технический профиль) Изменено количество часов общеобразовательной подготовки. Основание: <i>изменение распределения специальностей СПО по профилям профессионального образования, согласно рекомендациям Минобрнауки и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров от 25.02.2015г.</i> Протокол НМС № 1 от 31.08.2015г. Подпись лица внесшего изменения С.В. Кулешова</p>	<p>Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный профиль) Примерные объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ППСЗ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.</p>
<p>Дисциплина «Русский язык и литература» в УП- 373-Б Основание: Рекомендации экспертного совета МИНОБР КО Протокол № 4 от 27.02.2017 г. Подпись лица внесшего изменения С.В. Кулешова</p>	<p>В соответствии с примерными программами ФИРО общеобразовательной подготовки дисциплина «Русский язык и литература» разделена на две дисциплины «Русский язык и литература. Литература» и «Русский язык и литература. Русский язык», соответствующие изменения внесены в КТП</p>
<p>Основание: Протокол № _____ от _____ 20__ г. цикловой комиссией Подпись лица внесшего изменения</p>	