

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора

от 31.05.2021 № 71-о/д

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Симферопольский политехнический 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

уровень образования основное общее образование

квалификация:

**Техник-технологу**

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 4/22/2014 № 373

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль		23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август					
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4		6	7	8		10	11	12	13	14	15	16		17	18	19		20	21		22	23	24	25		27	28	29	30		31	32	33	34	36	37	38	39		40	41	42		43	44	45	46	47	48
I																II	II																																				
II																	II	II									8/1	8/1	8/1																								
III											8/4	8/4					II	II		0/3	0/3													0/6	0/6	0/6	0/6	8/3	8/3	8/3	8/3												
IV										0/2	0/2	8/2	8/2	8/2	8/2		II	II					8/5	8/5	8/5	8/5																											

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

\*

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2	0	0	0	0	0	0						11	52
II	37	1332	17	612	20	720	1		1	0	0	0	3	0	3						11	52
III	28	1008	14	504	14	504	2	1	1	0	6	2	6	2	4						10	52
IV	19	684	10	360	9	324	2	1	1	2	0	0	8	4	4	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428	58	2088	65	2340	7	2	5	8	6	2	17	6	11	4		4	4	2	34	199

[illegible]



<b>4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.</b>	
<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>1.</b>	<b>Кабинеты:</b>
1.1	социально-экономических дисциплин;
1.2	иностранного языка
1.3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4	экологических основ природопользования;
1.5	инженерной графики;
1.6	технической механики;
1.7	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
1.8	технологического оборудования хлебопекарного производства;
1.9	технологии производства макарон;
1.10	технологического оборудования макаронного производства;
1.11	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
1.12	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
1.13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
<b>2.</b>	<b>Лаборатории:</b>
2.1	химии;
2.2	микробиологии, санитарии и гигиены
2.3	электротехники и электронной техники;
2.4	автоматизации технологических процессов;
2.5	метрологии и стандартизации.
	<b>Спортивный комплекс:</b>
3.1.	спортивный зал;
3.2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
<b>4.</b>	<b>Залы:</b>
4.1	библиотека
4.2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
4.3	актовый зал.

	<b>5. Пояснения к учебному плану.</b>
1	Учебный план по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан на основании: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";</li> <li>• Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402)</li> <li>• Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»</li> <li>• Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);</li> <li>• Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».</li> </ul>
2	Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.
3	Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
4	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
5	Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пар - два спаренных занятия. Продолжительность пары - 2 академических часа.
6	Текущий контроль знаний осуществляется на лекциях, семинарах, практических и лабораторных занятиях и определяется педагогическими работниками по шкале оценивания: "2", "3", "4" и "5". Курсовая работа/проект оценивается согласно указанной шкале.
7	Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в т.ч. комплексный) в соответствии с учебным планом. Зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет часов, отведенных на изучение
8	Промежуточная аттестация в форме экзамена/экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки.
9	Выполнение курсового проекта/работы является видом учебной работы по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий (в рамках ПМ.03 Производство кондитерских изделий), который реализуется в пределах времени, отведенного на изучение
#	Учебные практики проводятся концентрированно третьем и четвертом курсах в специализированных лабораториях колледжа. Производственные практики проводятся концентрированно на втором, третьем и четвертом курсах. Базами производственных практик являются профильных предприятия и организации.
#	Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.
#	Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.
#	Каникулы составляют не менее 2 недель в зимний период и не менее 10 недель в целом в году.
#	В соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.
#	На изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 70 часов, на «Физическую культуру» – 3 часа в неделю в течение теоретического периода обучения первого курса.
#	В рамках общеобразовательной подготовки учебное время, отведенное на обязательное аудиторное обучение в объеме 1404 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.

#	В рамках дисциплины ОУД.12 Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное проектирование реализуется вид учебной деятельности- индивидуальное проектирование. Формой промежуточной аттестации проектной деятельности является зачет. Оценивание индивидуального проекта осуществляется по шкале: "зачтено", "незачтено".
#	Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ -"Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура". Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.
#	Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
#	В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст. 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.
#	образования) составляет- 5544 часа: ОП Общеобразовательная подготовка- 1404 часа; ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл- не менее 432 часов; ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл- не менее 224 часа; ОП.00 Общепрофессиональный цикл- не менее 512 часов; ПМ.00 Профессиональный цикл- не менее 956 часов; вариативная часть составляет- 900 часов; учебная и производственная практика (по специальности)- 900 часов; производственная практика (преддипломная)- 144 часа (4 недели); Государственная итоговая аттестация- 216 часов (подготовка ВКР- 4 недели и защита ВКР- 2 недели).
#	Распределение 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части образовательной программы: на цикл ЭГСЭ 00- 120 часов, в том числе на введение дисциплины ОГСЭ. 05 "Русский язык и культура речи" (56 часов), ОГСЭ. 06 "Психология общения" (38 часов); на цикл ЕН 00- 192 часа; на цикл ОП 00- 402 часов, в том числе на введение дисциплины ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий (60 часов); на цикл ПМ 00- 186 часов.
#	Промежуточная аттестация может проходить в форме зачёта (кроме последнего семестра изучения), дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного), защиты курсового проекта/работы, защиты отчетной документации по практике . Все формы промежуточной аттестации, кроме экзамена/экзамена (квалификационного), проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса. Количество зачётов и дифференцированных зачётов не превышает 10 в учебном году без учёта зачёта по физической культуре. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году.
#	Учебным планом 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (на базе основного общего образования) предусмотрено проведения комплексного экзамена (в соответствующей колонки обозначение "*"): в четвертом семестре по учебным дисциплинам ЕН. 03 Химия и ОП.12 Биохимия хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Комплексный зачет предусмотрен в шестом семестре по МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий (в рамках ПМ.03 Производство кондитерских изделий) седьмом семестре по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и учебной практике УП.02.01 (в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий).
#	Процедуру проведения промежуточной аттестации определяет преподаватель/мастер производственного обучения. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить 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. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный).
#	Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрена в виде дипломного проекта.