

Утвержден
приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
от 18.05.2022 г. № 170 /п

В. В. Перминова

от 24.05.2023 г. № 186/п

В.В. ПЕРМИНОВА

от 08.05.2024 г. № 147/п

В.В. ПЕРМИНОВА

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Костромской торгово-экономический колледж»
по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
базовой подготовки

Квалификация: Техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Учебный план рассмотрен
на заседании Педагогического совета
(протокол № 7 от 18.05.2022 г.)

Согласован:

Председатель Государственной экзаменационной комиссии
заместитель генерального директора по производству кондитерская мастерская Белый слон
Ефимова Светлана Александровна



1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373, Устава ОГБПОУ «КТЭК», Положения об учебной и производственной практике, студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования и рекомендаций департамента образования и науки Костромской области.

Учебный план составлен для образовательной базы основного общего образования. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена – 3 года 10 месяцев.

Квалификация: техник-технолог.

Учебный год для студентов очной формы обучения начинается с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут группировкой парами. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50 % от обязательной учебной нагрузки.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает: текущий контроль успеваемости, промежуточный и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются цикловыми методическими комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения в форме: контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

По всем дисциплинам теоретического обучения, МДК, профессиональным модулям, курсовым работам, и по всем видам практик, включённым в рабочий учебный план колледжа, результаты аттестации определяются оценками («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), а по лабораторным и практическим работам «зачтено».

Учебным рабочим планом по завершению каждого семестра (за исключение последнего) предусмотрена промежуточная аттестация и на весь период обучения составляет в объёме 7 недель - (в 1,2,3,4,5,6,7) семестрах, в форме проведения экзаменационной сессии. В последнем (8) семестре сессия отсутствует, аттестация проводится в часы, отведённые на изучение профессионального модуля и дисциплин.

Практика является обязательным разделом рабочего учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Цели и задачи,

программы и формы отчётности определяются цикловыми методическими комиссиями по каждому виду практики.

Учебная практика в объёме 5 недель проводится в 4 семестре концентрировано по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь и в 6 семестре концентрировано по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер, по успешным итогам ПМ (квалификационного экзамена) обучающиеся получают рабочую профессию. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждённых соответствующими документами.

Производственная практика по профилю специальности в объёме - 20 недель проводится в рамках профессиональных модулей в 4-8 семестрах в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Форма государственной итоговой аттестации – выполнение ВКР (дипломной работы). Государственная итоговая аттестация включает подготовку 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы 2 недели, обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работе определяются методическими рекомендациями по выполнению ВКР. Порядок и программа ГИА разрабатывается на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанного в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Каникулы на период обучения на базе основного общего образования 34 недели.

Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл учебного рабочего плана разработан с учётом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

Общеобразовательный учебный цикл сформирован с учётом следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373,

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования»,

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259).

- Рекомендации Департамента образования и науки Костромской области по распределению часов вариативной части при реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Астрономия» введена в состав общеобразовательного учебного цикла как дополнительная учебная дисциплина.

Студенты выполняют индивидуальный проект в рамках изучения дисциплин: Основы безопасности жизнедеятельности и Иностранный язык (по выбору) в период освоения содержания общеобразовательного учебного цикла под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов по дисциплинам: Русский язык, Математика.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: Русский язык, Математика, Химия.

Программа подготовки специалистов среднего звена

Инвариантная часть ППСЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обязательной учебной нагрузки всего составляет 3528 часов и 900 часа вариативной части.

Распределение вариативной части:

Индекс	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Обязательная часть циклов	Вариативная часть циклов	Число часов в учебном плане
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	94	526
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи	0	56/24	56
ОГСЭ.06.	Социокультурные истоки	0	38	38
П.00.	Профессиональный учебный цикл	1468	806	2274
	Общепрофессиональные дисциплины	512	216	728
ОП.01.	Инженерная графика	42/42	8/8	50/50
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	32/22	18	50/22
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48/38	20/20	68/58
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности	68/22	48/44	116/66
ОП.12.	Психология личности и профессиональное самоопределение	0	36/10	36/10
ОП.13.	Коммуникативный практикум	0	44/32	44/32
ОП.14.	Эффективное поведение на рынке труда	0	42/16	42/16
ПМ.00.	Профессиональные модули	956	608	1564
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	78/30	134/76	212/106
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	350/144	136/86	486/230
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	188/90	120/70	308/160
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	140/62	118/58	258/120
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	0	100/50	100/50
	Итого:		900/494 часов	

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 116 академических часов (30 часов за счет часов вариативной части для проведения военно-полевых сборов с юношами, в соответствии с рекомендациями Департамента образования и науки Костромской области письмо от 29.05.2014 г. № 3842) и 18 часов на реализацию раздела Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма (соответствии с приказом Департамента образования и науки Костромской области от 14.06.2019 г. № 1064 «О реализации программы курса «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма»)

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам:

- химия,
- инженерная графика,
- информационные технологии в профессиональной деятельности.

- Технология хранения и подготовки сырья;
 - Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий;
 - Технология производства сахаристых кондитерских изделий;
 - Технология производства мучных кондитерских изделий;
 - Технология производства макаронных изделий;
 - Управление структурным подразделением;
 - Технология производства простой хлебобулочной продукции;
 - Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции.
- проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33,5	4	2		2		10,5	52
III курс	29,5	1	9		2		10,5	52
IV курс	21		9	4	1	6	2	43
Всего	123	5	20	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы контроля	Распределение по семестрам					Максим. учеб. нагрузка на студента	Самост. нагрузка на студента	Обязательные учебные занятия				Распеределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Экзамены	Курс. раб.	Зачёты	Дифф. зачеты	защита ин.проекта			Всего	теор.	практ. (подгруппы)	курсовая работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
														1 с. 16 н.	2 с. 23 н.	3 с. 16 н.	4 с. 17,5 н.	5 с. 14 н.	6 с. 15,5 н.	7 с. 12 н.	8 с. 9 н.
1	2		3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
																576	630	504	558	432	324
O.00	Общеобразовательный учебный цикл	5 Э, 11 ДЗ						1476	0	1476	728	748	0	612	864	0	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	Э	2					78		78	42	36		0	78						
ОД.02	Литература	ДЗ				1		108		108	54	54		108	0						
ОД.03	История	ДЗ				2		130		130	84	46		0	130						
ОД.04	Обществознание	ДЗ				1		72		72	38	34		72							
ОД.05	География	ДЗ				2		72		72	44	28		0	72						
ОД.06	Иностранный язык	ДЗ				2		72		72	0	72		32	40						
ОД.07	Математика	Э; Э	1,2					232		232	182	50		112	120						
ОД.08	Информатика	ДЗ				2		144		144	36	108		80	64						
ОД.09	Физическая культура	З; ДЗ				1,2		72		72	4	68		32	40						
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ				2		68		68	22	46		0	68						
ОД.11	Физика	ДЗ			1	1		108		108	86	22		108	0						
ОД.12	Химия	Э,Э	1,2					144		144	60	84		68	76						
ОД.13	Биология	ДЗ				2		144		144	76	68		0	144						
ОД.14	Индивидуальный проект	ДЗ				2		32		32		32		0	32						
	Недельная нагрузка студента по циклу													36	36						
	Обязательная часть							4536	1512	3024	1362	1484	60	0	0	576	630	504	558	432	324
OГCЭ.00.	Общий гуманитарный и социально-экономический	6 ДЗ						789	263	526	170	356				150	128	56	110	40	42

	цикл																				
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ				6		62	14	48	48	0							48		
ОГСЭ.02.	История	ДЗ				3		62	14	48	48	0				48	0				
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ДЗ			3-7	8		188	20	168	0	168				32	36	28	32	20	20
ОГСЭ.04.	Физическая культура	3; 3; 3; 3; 3; ДЗ			3-7	8		336	168	168	4	164				32	36	28	30	20	22
ОГСЭ. 05.	Русский язык и культура речи	ДЗ				4		84	28	56	32	24					56				
ОГСЭ. 06.	Социокультурные истоки	ДЗ				3		57	19	38	38	0				38					
	Недельная нагрузка студента по циклу															9	7	4	7	3	5
ЕН. 00.	Математический и общий естественнонаучный цикл	2ДЗ/2Э						336	112	224	94	12	0	0	0	114	110	0	0	0	0
ЕН. 01.	Математика	ДЗ				3		84	28	56	56	0				56					
ЕН. 02.	Экологические основы природопользования	ДЗ				4		75	25	50	38	12					50				
ЕН. 03.	Химия	Э,Э	3,4					177	59	118	68	50				58	60				
	Недельная нагрузка студента по циклу															7	6				
П. 00.	Профессиональный цикл							3411	1137	2274	1098	1116	60	0	0	312	392	448	448	392	282
ОП. 00.	Общепрофессиональные дисциплины	1э/13дз						1092	364	728	342	386	0	0	0	128	80	164	150	50	156
ОП. 01.	Инженерная графика	ДЗ				3		75	25	50	0	50				50					
ОП. 02.	Техническая механика	ДЗ				4		72	24	48	30	18					48				
ОП. 03.	Электротехника и электронная техника	ДЗ				5		63	21	42	12	30						42			
ОП. 04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ				3		54	18	36	30	6				36					
ОП. 05.	Автоматизация технологических процессов	ДЗ				7		75	25	50	28	22								50	
ОП. 06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	8					102	34	68	10	58									68
ОП. 07.	Метрология и стандартизация	ДЗ				3		63	21	42	26	16				42					
ОП. 08.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ				8		69	23	46	30	16									46
ОП. 09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ				6		114	38	76	38	38							76		
ОП. 10.	Охрана труда	ДЗ				4		48	16	32	24	8					32				
ОП. 11.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ				6		174	58	116	50	66						86	30		

ПМ. 06.	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	КЭ	4					150	50	100	50	50				70	30				
МДК.06.01.	Технология производства простой хлебобулочной продукции	ДЗ				4		150	50	100	50	50				70	30				
УП.06	Учебная практика 1 н	ДЗ				4						36					36				
ПП.06	Производственная практика 3 н	ДЗ				4						108					3 н				
ПМ. 07.	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	КЭ	6					150	50	100	50	50						54	46		
МДК.07.01.	Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции	ДЗ				6		150	50	100	50	50						54	46		
УП.07	Учебная практика 1 н	ДЗ				6						36							1 н		
ПП.07	Производственная практика 3 н	ДЗ				6						108							3 н		
	Недельная нагрузка студента по циклу															12	18	22	19	29	14
	Всего часов обучения по ППСЗ	123 н						5940	1512	4428	2422	1828	60	576	828	576	630	504	558	432	324
ПА. 00.	Промежуточная аттестация							7 нед.						1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	
ПДП. 00.	Преддипломная практика	ДЗ				8		4 нед.				144									4 нед.
ГИА. 00.	Государственная итоговая аттестация							6 нед.													6 нед.
ГИА. 01.	Выполнение ВКР (дипломной работы)							4 нед.													4 нед.
ГИА. 02.	Защита ВКР (дипломной работы)							2 нед.													2 нед.
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 16 час.) Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 18 мая 2026 г. по 14 июня 2026 г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня 2026 г. по 30 июня 2026г. (всего 2 нед.)										Всего	Изучаемых дисциплин и междисциплинарных курсов		10	12	9,2	7,3	5,4	6,4	3,3	5,1	
											Экзаменов		2	3	2	3	2	3	2	3	
											Диф. зачётов		2	8	5	5	4	5	3	4	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	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 приготовления 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.
Учебная пекарня	
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный)
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет,
2	Актный зал.

Согласовано:

Председатели цикловых методических комиссий:

Крупикова М.Ю.

Батракова А.Н.

Журба Н.Н.

Ефименков М.А.

Щербинина М.В.

Зам. директора:  А.А. Смирнова