

План одобрен ученым Советом ВУЗа
Протокол № 10 от 11.05.2022



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Мичуринский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

Индекс	Наименование цикла, раздела, главы, параграфа, профессиональных модулей, МК, модуля	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч																Распределение по курсам и семестрам																																																																																																															
		Зачеты	Экмены	Дифференциальные экзамены	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другое	Семестр 1																Семестр 2																Семестр 3																Семестр 4																																																																															
										в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа				в три часа																																																																																			
										Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС																																																																																				
1	Итого часов (с учетом консультации в период обучения по плану)	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138
2	Итого часов (с учетом консультации в период обучения по плану)	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138
3	Итого часов (с учетом консультации в период обучения по плану)	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138
4	Итого часов (с учетом консультации в период обучения по плану)	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138

Пояснения		
Настоящий учебный программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373 и в соответствии с ФГОС СОО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г № 413, а так же:		
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО";		
_Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО"; - Устава Брянского ГАУ.		
Начало учебного года планируется с 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для организации учебного процесса используется группировка занятий парами. Академический час устанавливается продолжительностью 45 мин.		
Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки - 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.		
Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах ППССЗ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.		
Экзамены общеобразовательного цикла, по вышеуказанной специальности предусмотрены по дисциплинам: Русский язык, математика, химия.		
Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.		
Формами промежуточной аттестации являются дифференцированный зачет, который проводится за счет времени отведенного для изучения дисциплины, междисциплинарного курса. Экзамен по дисциплине, МДК, экзамен квалификационный по профессиональному модулю – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.		
Консультации для обучающихся предусматриваются 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения групповые.		
Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляет 3186 часов, в том числе 2124 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1350 часов, в том числе 900 часа обязательных учебных занятий.		
Данный рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовых работ в объеме 50 часов по ПМ 02. МДК. 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий - 30 час. и ПМ 05 Организация работы структурного подразделения - 20 час.		
Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена на 2 курсе в 4 семестре в рамках модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке - 216 ч.; ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 144 ч.		
Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей: ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий- 252ч; ПМ 03 Производство кондитерских изделий- 144ч.; ПМ 04 Производство макаронных изделий - 72час.; ПМ 05 Организация работы структурного подразделения - 72час.		
Преддипломная практика по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.		
Формирование вариативной части ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки), используются с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОГСЭ введена дисциплина: Психология общения - 64 час., в цикл ОП: Процессы и аппараты - 72 час., Деловые документы - 70 час., История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства - 53 час., Основы проектирования - 48 час. и для более углубленного изучения обязательных общепрофессиональных дисциплин между ними распределили дополнительно 353 час.		
Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 690 часов. В ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке - 19 ч.; ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий - 222 ч; ПМ 03 Производство кондитерских изделий- 201 час.; ПМ 04 Производство макаронных изделий - 30 час.; ПМ 05 Организация работы структурного подразделения - 146 час.; Для ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -72 час. .		
По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».		
Формы проведения государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает выполнение ВКР- с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели) и ее защиты с 15 по 28 июня (всего 2 недели). Порядок подготовки и проведения ГИА прописан в программе ГИА, которая утверждается руководителем и согласовывается с работодателем.		
Согласовано		
Заместитель директора по УР		Д.А. Панаскина
Заместитель директора по ПО и АХР		Н.С. Мамынова
Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин		В.В. Елаш
Председатель ЦК общепрофессиональных дисциплин		Н.А. Савелькина
Председатель ЦК профессиональных модулей		Н.И. Демченко