

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол №7 от 30.03.2022



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03      Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
*код*                      *наименование специальности*

основное общее образование


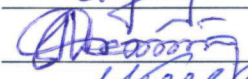
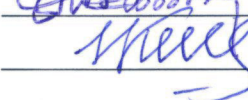
*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:      техник-технолог

форма обучения      Очная      Срок получения образования по ОП      3г 10м      год начала подготовки по УП      2022

Приказ об утверждении ФГОС      от 22.04.2014      № 373

Согласовано:

Проректор по УР            Кудаев Р.Х.  
Начальник УМУ            Яхтанигов М.А.  
Заведующий ОСПО            Гучапшева И.Р.

### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	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
<b>0</b>	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
<b>I</b>																																																				
<b>II</b>																																																				
<b>III</b>																																																				
<b>IV</b>																																																				

**Обозначения:**

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- Промежуточная аттестация
- Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- \* Неделя отсутствует

### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгото- товка	Прове- дение					
	нед.	час. обя- з. уч. занятий	нед.	час. обя- з. уч. занятий	нед.	час. обя- з. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			нед.	нед.	нед.	нед.	
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1															11	52
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	2		2			4		4							11	52
III	29	1044	16	576	13	468	2	1	1	4		4			8		8							9	52
IV	22	792	13	468	9	324	2	1	1	1	1			6	2	4	4				4	4		2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>4428</b>	<b>61</b>	<b>2196</b>	<b>62</b>	<b>2232</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>33</b>	<b>199</b>		











<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК-3.3</b>	<b>ПК-3.4</b>								
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК-3.4									
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ПК 3.1	ПК-3.3	ПК-3.4									
УП.03	Учебная практика	ПК 3.1											
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.2	ПК-3.3	ПК-3.4									
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>									
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3									
УП.04	Учебная практика	ПК-4.1											
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-4.2	ПК-4.3										
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ПК-5.1</b>	<b>ПК-5.2</b>	<b>ПК-5.3</b>	<b>ПК-5.4</b>	<b>ПК-5.5</b>							
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ПК-5.1	ПК-5.2	ПК-5.3	ПК-5.4	ПК-5.5							
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-5.1	ПК-5.2	ПК-5.3	ПК-5.4	ПК-5.5							
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>								
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК-3.3</b>	<b>ПК-3.4</b>
		<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>	<b>ПК-5.1</b>	<b>ПК-5.2</b>	<b>ПК-5.3</b>	<b>ПК-5.4</b>	<b>ПК-5.5</b>				
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК-1</b>	<b>ОК-2</b>	<b>ОК-3</b>	<b>ОК-4</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОК-7</b>	<b>ОК-8</b>	<b>ОК-9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК-3.3</b>	<b>ПК-3.4</b>	<b>ПК-4.1</b>	<b>ПК-4.2</b>	<b>ПК-4.3</b>
		<b>ПК-5.1</b>	<b>ПК-5.2</b>	<b>ПК-5.3</b>	<b>ПК-5.4</b>	<b>ПК-5.5</b>							
<i>ГИА.00</i>	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК-3.3	ПК-3.4	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3
		ПК-5.1	ПК-5.2	ПК-5.3	ПК-5.4	ПК-5.5							
<i>ГИА.00</i>	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК-3.3	ПК-3.4	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3
		ПК-5.1	ПК-5.2	ПК-5.3	ПК-5.4	ПК-5.5							



**Пояснительная записка**  
к учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена  
**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**1. Нормативные документы в соответствии с которыми разработан учебный план**

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. №373 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
- Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30. 07. 2013 г., регистрационный N 29200);
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный N 66211);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Локальные нормативные акты Университета;
- Устав ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ

**2. Структура и объем образовательной программы**

Структура и объем образовательной программы включает:

дисциплины (модули);  
практику;  
государственную итоговую аттестацию

Образовательная программа включает циклы:

- общеобразовательный;
- общий гуманитарный и социально-экономический;
- профессиональный.

**3. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год в Университете для обучающихся очной формы обучения начинается с 1 сентября, делится на 2 семестра и заканчивается согласно учебного плана и календарного учебного графика.

Срок начала учебного года, а так же периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул указываются в календарном учебном графике, который составляется ежегодно и утверждается проректором по учебной работе и цифровой трансформации.

Максимальный объем аудиторных занятий в неделю при освоении образовательной программы составляет не более 36 академических часов.

- Продолжительность аудиторных занятий для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. установлена не более 8 академических часов в день.

Общая продолжительность рабочей учебной недели в учебном году, при освоении образовательной программы, должна составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Деканат, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком, обязан сформировать расписание учебных занятий на соответствующий период обучения.

При составлении расписаний учебных занятий деканат обязан исключить нерациональные затраты времени обучающихся с тем, чтобы не нарушалась их непрерывная последовательность и не образовывались длительные перерывы между занятиями.

В случае переноса или замены занятий руководители структурных подразделений, ответственных за реализацию образовательной программы, организуют работу по извещению об этом обучающихся не позднее трех дней до занятий, а в случае переноса или замены занятий по непредвиденной причине – в день проведения занятия.

Занятия начинаются в 8 часов 40 минут.

Для всех видов аудиторных учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Одно занятие включает в себя, как правило, два академических часа. Перерыв между академическими часами составляет 5 минут, между занятиями – 10 минут. После двух пар учебных занятий установлен перерыв 30 минут – с 12<sup>00</sup> до 12<sup>30</sup> часов.

Продолжительность рабочей учебной недели для обучающихся определяется правилами внутреннего распорядка Университета и составляет пять дней. По субботам планируются консультации, отработки пропущенных занятий и вне учебные мероприятия.

Контроль знаний обучающихся, оценка успеваемости обучающихся осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, защиты лабораторных и практических работ, тестирования, в ходе аудиторных занятий, проводимых по расписанию.

Промежуточная аттестация предусматривает:

- зачет, который планируют как последнее занятие по дисциплине, модулю, или последний день практики;
- проведение экзаменационной сессии.

Экзаменационные сессии проводятся в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и расписанием.

Расписание экзаменов размещается на сайте и на информационных стендах факультетов не позднее, чем за месяц до их начала.

**4. Специфика формирования и реализации общеобразовательного цикла**

Формирование общеобразовательного цикла учебного плана по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводилось согласно «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Министерство просвещения от 17 марта 2015 г. № 06-259).

**5. Цели распределения объема часов вариативной части**

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

#### **6. Формы проведения консультации**

Консультации проводятся по мере необходимости и в обязательном порядке перед экзаменами. Чаще всего проводятся консультации устно. Формы их проведения могут быть как групповые так и индивидуальные.

#### **7. Формы проведения промежуточной аттестации**

В учебном плане закреплены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, собеседование.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся, при освоении образовательной программы, не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

#### **8. Использование объема времени вариативной части с указанием наименования дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и профессиональных модулей**

Вариативная часть образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций. В вариативную часть отнесены следующие компоненты:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл- 27 часов;

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл-56 часа;

Общепрофессиональные дисциплины -732 часа;

ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке – 112 часов;

ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 244 часа;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий- 24 часа,

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения –48 часов,

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 36 часов,

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих-86 часов.

#### **9. В рамках каких дисциплин и (или) междисциплинарных курсов предусматривается выполнение курсовой работы (проекта)**

Выполнение курсового проекта предусмотрена по модулю ПМ-02, по дисциплине МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

#### **10. Порядок реализации практики**

Учебный план предусматривает проведение учебных практик, производственных практик в рамках изучения каждого модуля и производственная преддипломная практика. Практику проходят согласно «Положения о практике обучающихся, осваивающих программы СПО.

При прохождении учебной и производственной практики в структурных подразделениях организации, обучающиеся подчиняются правилам внутреннего трудового распорядка организации – базы практики.

#### **11. Какую рабочую профессию осваивают обучающийся**

В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию - Пекарь.

#### **12. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы .