

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		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																																																						
II																																																						
III																																																						
IV														0	8	8	::	=	=																																			

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0	Учебная практика	<input type="checkbox"/> Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/> ::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/> III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> =	Каникулы	<input type="checkbox"/> X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/> *	Неделя отсутствует

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)			Подгото- товка	Прове- дение																																
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.			нед.																															
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.																					
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	1	6	2	4	4																																			2	43
Всего	123	4428	61	2196	62	2232	8	4	4	7	1	6	18	2	16	4																																			33	199

ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК-3.3	ПК-3.4								
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									
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3									
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										
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ПК-5.1	ПК-5.2	ПК-5.3	ПК-5.4	ПК-5.5							
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							
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4								
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								
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	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>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 12⁰⁰ до 12³⁰ 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 .