

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.

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 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 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 наименований 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 .