

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.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Курс 1																Курс 2																Расср												
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Семестр (ср.н.п.)	Консультации	Всего	С преподавателем в том числе						Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Итого час/нед																								
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консультация	16 нед		23 нед		16 нед		16 нед		16 нед		17 нед																															
																		в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе																																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	68	69	70	71	72	73	74	75	76	79	82	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54 36				54 36				54 36				54 36																														
ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									2106 702		1404 759 645						864 288 576 303 273				1242 414 828 456 372				864 288 576 303 273				1242 414 828 456 372																														
НО Начальное общее образование																																																											
1	ОО Основное общее образование	4 1 8							1626 545		1081 560 521						540 180 360 155 205				1086 365 721 405 316																																						
2	ОУД.01 Русский язык	1							105 27		78 38 40						105 27 78 38 40																																										
3	ОУД.02 Литература	2							172 55		117 101 16						172 55 117 101 16																																										
4	ОУД.03 Иностранный язык	2							167 50		117 117						85 25 60 60				82 25 57 57																																						
5	ОУД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	2							232 76		156 79 77						80 23 57 30 27				152 53 99 49 50																																						
6	ОУД.05 История	1							167 50		117 79 38						167 50 117 79 38																																										
7	ОУД.06 Физическая культура	1 2							234 117		117 16 101						131 62 69 8 61				98 28 70 50 20																																						
8	ОУД.07 ОБЖ	2							98 28		70 50 20						103 55 48 8 40				131 62 69 8 61				98 28 70 50 20																																		
9	ОУД.09 Физика	2							146 49		97 59 38						146 49 97 59 38																																										
10	ОУД.11 Обществознание	2							117 35		82 62 20						117 35 82 62 20																																										
11	ОУД.13 Экология	2							70 22		48 30 18						70 22 48 30 18																																										
12	ОУД.15 Астрономия	2							68 22		46 32 14						68 22 46 32 14																																										
13	ОУД.16 Родной язык	2							50 14		36 14 22						50 14 36 14 22																																										
14	*																																																										
16	СО Среднее общее образование	1 3							480 157		323 199 124						324 108 216 148 68				156 49 107 51 56																																						
18	БД																																																										
19	*																																																										
21	ПД Профильные дисциплины	1 2							430 143		287 177 110						324 108 216 148 68				106 35 71 29 42																																						
22	ОУД.08 Информатика	1							106 35		71 29 42						106 35 71 29 42																																										
23	ОУД.10 Химия	1							162 54		108 70 38						162 54 108 70 38																																										
24	ОУД.12 Биология	1							162 54		108 78 30						162 54 108 78 30																																										
25	*																																																										
27	ПОО Предлагаемые ОО	1							50 14		36 22 14						50 14 36 22 14																																										
28	ОУД.14 Введение в специальность / Технология	2							50 14		36 22 14						50 14 36 22 14																																										
29	*																																																										
32	ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16 4 27 1							4536 1512		3024 1466 1538 20										864 288 576 286 290				918 306 612 186 426																																		
34	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	4 4							675 243		432 88 344										168 56 112 42 70				115 47 68 2 66																																		
35	ОГСЭ.01 Основы философии	6							62 14		48 40 8																																																
36	ОГСЭ.02 История	3							62 14		48 40 8						62 14 48 40 8																																										
37	ОГСЭ.03 Иностранный язык	4 8							215 47		168 168						42 10 32 32				47 13 34 34																																						
38	ОГСЭ.04 Физическая культура	3 8							336 168		168 8 160						64 32 32 2 30				68 34 34 2 32																																						
39	*																																																										
41	ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1 2							392 122		270 146 84 40										105 35 70 50 20				287 87 200 96 64 40																																		
42	ЕН.01 Математика	3							105 35		70 50 20						105 35 70 50 20																																										
43	ЕН.02 Экологические основы природопользования	4							87 29		58 46 12						87 29 58 46 12																																										
44	ЕН.03 Химия	4							200 58		142 50 52 40										200 58 142 50 52 40																																						
45	*																																																										
47	П Профессиональный учебный цикл	15 21 1							3469 1147		2322 1232 1070 20										591 197 394 194 200				516 172 344 88 256																																		
49	ОП Общепрофессиональные дисциплины	9 3							1495 489		1006 466 540										540 180 360 184 176				153 51 102 102																																		
50	ОП.01 Инженерная графика	4							153 51		102 102										153 51 102 102																																						
51	ОП.02 Техническая механика	3							180 60		120 80 40						180 60 120 80 40																																										
52	ОП.03 Электротехника и электронная техника	3							168 56		112 54 58						168 56 112 54 58																																										
53	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							90 30		60 30 30						90 30 60 30 30																																										
54	ОП.05 Автоматизация технологических процессов	7							132 44		88 36 52																																																
55	ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	8							102 34		68 20 48																																																
56	ОП.07 Метрология и стандартизация	7							117 39		78 40 38																																																
57	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	7							95 25		70 30 40																																																
58	ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8							103 33		70 30 40																																																
59	ОП.10 Охрана труда	5							103 33		70 50 20																																																
60	ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	3							102 34		68 20 48						102 34 68 20 48																																										
61	ОП.12 Процессы и аппараты	5							150 50		100 76 24																																																
62	*																																																										
64	ПМ Профессиональные модули	6 18 1							1974 658		1316 766 530 20										51 17 34 10 24				363 121 242 88 154																																		
66	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	1 3							414 138		276 98 178										51 17 34 10 24				363 121 242 88 154																																		
68	МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья	4							414 138		276 98 178										51 17 34 10 24				363 121 242 88 154																																		
69	МДК*																																																										
71	УП.01 Учебная практика	4							РП час 72		72 нед 2						час нед час нед час нед				час нед час нед час нед				час нед час нед час нед																																		
72	УП*																																																										
74	ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4							РП час 144		144 нед 4						час нед час нед час нед				час нед час нед час нед				час нед час нед час нед																																		
75	ПП*																																																										
77	ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю	4																																																									
78	Всего часов с учетом практик	630							492																																																		

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 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 .