



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

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

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник - технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППСЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373

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 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
I																																				0	0	8	8															
II																																						0	8	8														
III																																																						
IV																																																*	*	*	*	*	*	*

- 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	Студентов	Групп		
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проведение
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	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	36	1296	17	612	19	684	1		1	2		2		2					11	52	25	1	
II	36	1296	16	576	20	720	2	1	1	1		1		2					11	52	25	1	
III	30 1/2	1098	16 1/2	594	14	504	1 1/2	1/2	1	4		4		6					10	52	25	1	
IV	20 1/2	738	13 1/2	486	7	252	2 1/2	1/2	2	3	1	2		5	2	3	4	4	2	2	43	25	1
Всего	123	4428		2268		2160	7			10				15		4	4	2	34	199			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3	Курс 4														Максимальная учебная нагрузка										
	Семестр 6 14 нед.							Семестр 7 13 1/2 нед.							Семестр 8 7 нед.							Итого	Общ.	Специальность	
Курс, семестр, дисциплина, группа	в том числе							в том числе							в том числе							СРС	СРС	СРС	
	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Экспертные работы	Проектные работы	Другое	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Экспертные работы	Проектные работы	Другое	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СРС	Экспертные работы	Проектные работы	Другое				
10	756	207	45	504	194	102	10	729	189	54	486	255	207	24	378	80	46	252	85	139	18	10	70,24%	29,76%	
	108	34	6	58	58			72	22	6	44	84			34	10	4	20	20				3186	1350	
																							564	48	
																							71		
	40		6	14	34			38	12	6	22	32			14	4	10	10					195		
	58	34		34	34			44	22		22	32			20	10	10	10					336		
																							-10	48	
																							330		
																							89		
																							46		
																							216		
10	648	173	39	436	194	130	102	10	657	167	46	442	255	163	24	344	70	42	232	85	119	18	10	2186	1302
	177	88	17	122	54	64		324	86	8	220	128	84			141	25	12	94	44	50		756	324	
																							66	39	
	30	10	6	34	20	14																	60	39	
																							56	40	
	64	12	8	46	26	20																	90	40	
	81	16	5	42	12	10		40	10		10	15	20										64	39	
								38	8	4	26	18	8			60	14	6	40	24	16		59	39	
								48	16		32	22	10										48		
								80	26	4	60	16	22			30	4	6	20	10	10		81	39	
								57	19		36	28	10										46	9	
								53	17		34	10	24			51	17		34	10	24		102		
10	471	135	22	314	136	102	10	333	71	40	222	129	69	24		203	39	30	134	41	69	18	10	1430	978
																							60	225	
																							60	225	
10																							447	225	
10																							447	225	
	471	135	22	314	136	102	10	150	30	20	100	46	42	12									535	325	
	240	70	10	160	82	80	48	150	30	20	100	46	42	12									185	225	
	231	65	12	154	54	36	54	10															390		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7]	ОП.10 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	УП.04.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8		▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.01.01 Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		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	
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
	Общие учебные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.02	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.04	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОУД.06	ОБЖ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.07	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.08	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.09	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОУД.11	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
	Дополнительные учебные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
УД.01	Православная культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	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								
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства	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								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	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								
ЕН.01	Математика	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								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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								
ЕН.03	Химия	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	
		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	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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							
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5											
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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							
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	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
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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							
ОП.07	Метрология и стандартизация	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							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	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							
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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							
ОП.10	Охрана труда	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							
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	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							
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	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											
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	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											
УП.01.01	Учебная практика	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											
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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											
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ПК 2.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.4												
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
ПМ.06	Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Кабинет экологических основ природопользования
5	Кабинет инженерной графики
6	Кабинет технической механики
7	Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства
9	Кабинет технологии производства макарон
10	Кабинет технологического оборудования макаронного производства
11	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14	Лаборатория химии
15	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
16	Лаборатория электротехники и электронной техники
17	Лаборатория автоматизации технологических процессов
18	Лаборатория метрологии и стандартизации
19	Учебная пекарня
20	Спортивный зал
21	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
22	Стрелковый тир
23	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
24	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014 г.). Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют: 1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273. 2. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»; 3. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; утвержденное Приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291; 4. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г.№53»; 5. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования». 6. Постановление правительства Белгородской области № 85-пп от 18 марта 2013 года «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов». 7. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». 8. Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н. 9. Профессиональный стандарт Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе: Обучение по учебным циклам 123 нед. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) 25 недель. Производственная практика (преддипломная) 4 нед. Промежуточная аттестация 7 нед. Государственная итоговая аттестация 6 нед. Каникулярное время 34 нед. Итого 199 нед. Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев - 34 недели (11 недель на первом курсе, 11 недель на втором курсе, 10 недель на третьем курсе, 2 недели на четвертом курсе в зимний период), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году); продолжительность учебной недели - шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Организация консультаций: групповые, 100 часов из расчета по 4 часа на 1 обучающегося на учебный год при наполняемости группы в 25 человек.

1.3. Общеобразовательный цикл

1.4. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 4536 часов, в том числе 3024 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППКРС 900 часов обязательных учебных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях и клубах. Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная). Учебная практика - 360 часов по всем профессиональным модулям (ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке – 36 часов, ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 72 часа, ПМ.03. Производство кондитерских изделий – 108 часов, ПМ.04 Производство макаронных изделий – 36 часов, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 36 часов ПМ. 06 Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер – 72 часа). Производственная практика (по профилю специальности) - 540 часов по всем Профессиональным модулям (ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке – 72 часов, ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 108 часов, ПМ.03. Производство кондитерских изделий – 180 часов, ПМ.04 Производство макаронных изделий – 72 часов, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 36 часов ПМ. 06 Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер – 72 часа) и преддипломная практика - 144 часа.

1.5. Формирование вариативной части ППССЗ

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (900 часов) распределены по согласованию с работодателями следующим образом: -на введение новой дисциплины ОГСЭ.05 Основы предпринимательства - 32 часа; -на увеличение объёма времени общепрофессиональных дисциплин -216 часа, в том числе: ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.07 Метрология, стандартизация, ОП.9 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по 26 часов, ОП.05 Автоматизация технологических процессов, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по 28 часов, ОП.10 Охрана труда – 6 часов; профессиональных модулей – 652 часа, в том числе: ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.03 Производство кондитерских изделий, ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по 150 часов, ПМ.04 Производство макаронных изделий – 52 часа; всего – 868 часов. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей (ОП); - углубление освоения профессиональных и общих компетенций; - возможность продолжения образования по данному направлению; - обеспечение конкурентоспособности на рынке труда. Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО для базовой подготовки лежит в пределах 50% - 65% и составляет для УП значение 65 %.

1.5. Формы проведения консультаций

Консультации проводятся групповые, 100 часов в год на группу из расчета по 4 на каждого обучающегося при наполняемости группы 25 человек и распределены следующим образом:
1 курс - ОУД.01 Русский язык – 12 часов (из них 4 предэкзаменационные), ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия- 8 часов, ОУД.04 История – 8 часов, ОУД.10 Физика - 6 часов, ОУД.09 Химия – 10 часов, ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право) - 2 часа, ОУД.11 Биология – 10 часов ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 20 часов, (из них 4 предэкзаменационные) МДК.06.01 Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 24 часа (из них 4 предэкзаменационные). 2 курс – ОУД.02 Литература – 12 часов, ОУД.03 Математика - 12 часов (из них 4 предэкзаменационные). ОУД.07 Информатика– 10 часов (из них 4 предэкзаменационные), ОУД.08 Физика - 6 часов, ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право) - 6 часов, ОУД.11 Биология – 8 часов, ОП.02 Техническая механика - 6 часов, МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья - 20 часов (из них 4 предэкзаменационные), МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий –20 часов. 3 курс - ОГСЭ.01 Основы философии – 5 часов, ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский) – 10 часов (5/5), ЕН.03 Химия – 10 часов, ОПД.03 Электротехника и электронная техника – 10 часов, ОПД.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 5 часов, ОПД.05 Автоматизация технологических процессов – 10 часов (из них 4 предэкзаменационные), МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий –20 часов (из них 4 предэкзаменационные), МДК.03.01 Технология производства сахаристых изделий - 10 часов, МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий – 20 часов (из них 4 предэкзаменационные). 4 курс ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский, немецкий) – 10 часов (5/5) ОП.07 Метрология, стандартизация и сертификация – 10 часов, (из них 4 предэкзаменационные), ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 10 часов, МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий – 20 часов, (из них 4 предэкзаменационные), МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий – 30 часов, (из них 4 предэкзаменационные), МДК 05.01 Управление структурным подразделением – 20 часов, (из них 4 предэкзаменационные).

1.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 1 дня между ними на предэкзаменационные консультации. По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации - 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен); Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК) - экзамен, по учебной и производственной практике -дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой/не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен с оценкой» или «ВПД не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. С целью выполнения требований по количеству экзаменов и зачетов в учебном году, возможно проведение комплексных зачетов и экзаменов.

1.7. Организация дуального обучения

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

С целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО, координации и адаптации учебно-производственной деятельности техникума к условиям производства на предприятии организовать дуальное обучение. Часы профессионального циклов, отведенные на учебную и производственную практику в количестве 1044 часов реализовывать в рамках дуального обучения на базе предприятия в реальном процессе производства. Подготовку выпускной квалификационной работы – 144 часа реализовывать также на базе предприятия.

1.8. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель) из них 72 часов (2 недели) на защиту дипломной работы. За полгода, до начала итоговой аттестации студенты знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Согласовано

Генеральный директор

ОАО Белгородская кондитерская фабрика «Белогорье»

« » 201 г.
 «СОГЛАСОВАНО»
 Генеральный директор ООО «Валклер»

