

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального  
образовательного учреждения Тульской области  
«Тульский колледж профессиональных  
технологий и сервиса»

\_\_\_\_\_ С.С.Курдюмов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ  
по программе базовой подготовки

Квалификация: 51. Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785);

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. N 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО";

Приказ от 5 июня 2014 г. N 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. n 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355 ;

Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Также учтены «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии по специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259).

### **Особенности организации учебного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»**

#### **а) Режим работы**

Режим работы учебного заведения - с 8-30 до 15-40. В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя. Допускается вторая смена для обучающихся заочной формы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

#### **б) Формы и процедуры текущего контроля знаний**

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, курсовых работ, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

#### **в) Организация консультаций**

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

#### **г) Порядок проведения учебной, производственной, преддипломной практики**

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная практика и производственная практика могут проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям), в зависимости от модуля.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

В период прохождения практики с момента зачисления студентов на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, а также правила трудового законодательства.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

#### **д) система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, наличие или отсутствие сессий**

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О контроле, оценивании и индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ».

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- курсовая работа;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный) по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения зачета, дифференцированного зачета, экзамена (в том числе квалификационного) устанавливается предметной цикловой комиссией и доводится до сведения студентов заблаговременно, но не позднее, чем за месяц до аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (модулю);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- умение студента применять полученные знания на практике, демонстрировать сформированность профессиональных, общих компетенций;
- способность студента демонстрировать требуемые умения и практический опыт;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа или представления продукта/технологического процесса.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

#### **е) формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (проекта).

Процедура ГИА проводится на основании и с учетом Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306), а также на основании разработанных колледжем Положения «О государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения «Об апелляционной комиссии».

Программа ГИА ежегодно разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями по специальности и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Сроки проведения ГИА определяются учебным планом по специальности.

Условия подготовки и процедура проведения ГИА зависят от вида государственной итоговой аттестации. Общим условием для проведения всех видов ГИА являются организация и работа государственной экзаменационной комиссии.

Форма и условия проведения видов ГИА определяются на заседаниях предметных цикловых комиссий.

#### **ж) общеобразовательная подготовка**

Общеобразовательный цикл формируется с учетом профиля профессионального образования, а также специфики профессии или специальности.

Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:



<b>ОП.17</b>	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп	162	54	108	42	66				40	68			
<b>ОП.18</b>	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов		48	16	32	16	16					32			
<b>ОП.19</b>	Организация работы спещехов и минипроизводств	Э комп.	90	30	60	30	30							60	
<b>ОП.20</b>	Организация обслуживания и мерчендайзинг		135	45	90	46	44					40	50		
<b>ОП.21</b>	Введение в специальность	дз	48	16	32	28	4			32					
<b>ОП.22</b>	Физиология питания	дз	48	16	32	24	8				32				
<b>ОП.23</b>	Бухгалтерский учет в общественном питании	дз	63	21	42	26	16							42	
<b>ОП.24</b>	Основные тенденции европейской кухни	дз	48	16	32	20	12							32	
	<i>(вариатив ПМ)</i>	0/2/0	<u>180</u>	<u>60</u>	<u>120</u>	<u>184</u>	<u>60</u>								
ВЧ МДК.03.03	Сахаристые и мучные кондитерские изделия народов мира	-, дз	108	36	72	92	36							72	
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн кондитерской продукции	дз	72	24	48	92	24							48	
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	0/12/2	<u>1350</u>	<u>450</u>	<u>900</u>	<u>676</u>	<u>348</u>								

### 3) Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	28	9	2		2		11	52
III курс	30	3	6		2		11	52
IV курс	26	3	2	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	123	15	10	4	7	6	34	199



#### 4.2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теор.об.		Промежут. аттест., пед.	Практики, подгот. к итог. гос. атт., нед.				Праздники	Каникулы, нед.
	Неделя	часов		Для получ. первич. проф. навыков (учебная)	Технологическая (производственная)	Преддипломная	Подготовка к ГИА		
1	39	1404	2					1	11
2	28	1008	2	9	2			1	10
3	30	1080	2	3	6			1	11
4	26	936	1		5	4	4	1	2
	123	4428	7	12	13	4	4	4	34

**План учебного процесса 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1	2	3	4	5	6	7	8
						Лекций, уроков	лаб. и практик. занятий	Курсовое поректорирование	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
									1	2	3	4	5	6	7	8
				18	21	10	18	14	16	14	12					
				нед	Нед	нед	Нед	Нед	Нед	Нед	Нед	Нед				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>1/11/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>763</b>	<b>631</b>		<b>648</b>	<b>756</b>						
	<b>Общие</b>	<b>1/4/2</b>	<b>1158</b>	<b>386</b>	<b>772</b>	<b>411</b>	<b>361</b>		<b>360</b>	<b>412</b>						
ОУД.01	Русский язык и литература	-, Э	293	98	195	156	39		90	105						
ОУД.02	Иностранный язык	-, дз	176	59	117	39	78		54	63						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, Э	234	78	156	56	100		72	84						
ОУД.04	История	-, дз	176	59	117	107	10		54	63						
ОУД.05	Физическая культура	з, дз	176	59	117	5	112		54	63						
ОУД.06	ОБЖ	-, дз	105	35	70	48	22		36	34						
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0/6/1</b>	<b>890</b>	<b>297</b>	<b>593</b>	<b>331</b>	<b>262</b>		<b>288</b>	<b>305</b>						
ОУД.07	Информатика	-, Э	150	50	100	22	78		54	46						
	Физика	-, дз	146	49	97	61	36		54	43						
	Химия	-, дз	162	54	108	72	36		54	54						











ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	дз	72		72		72									72
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-/2/1	72	24	48	32	16									
МДК 06.01	Технология и приготовление кондитерских изделий	дз	72	24	48	32	16			48						
УП.06	Учебная практика	дз	216		216		216			216						
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)															
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	0/12/2	<u>1350</u>	<u>450</u>	<u>900</u>	<u>676</u>	<u>348</u>									
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	3/36/21	<u>4536</u>	<u>1512</u>	<u>3024</u>	<u>1652</u>	<u>1466</u>									
	Итого по циклам + общеобразовательная подготовка	4/40/24	<u>6642</u>	<u>2214</u>	<u>4428</u>	<u>2415</u>	<u>2097</u>									
УП.00.	Учебная практика		14 нед.							252	72	108	0	0	0	
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)		11 нед.		900					0	72	0	216	108	72	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)		4 нед.													144
ПА.00	Промежуточная аттестация		7 нед.													
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.													
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы		4 нед.													
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы		2 нед.													
ВК.00	Время каникулярное		35 нед.													
	<b>Всего</b>		199 нед.													
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год							Всего	дисциплин и МДК	648	756	360	648	504	576	504	432

Государственная (итоговая) аттестация:  
Выпускная квалификационная работа

учебной практики				252	72	108	0	0	0
производств. практики				0	72	0	216	108	216
экзаменов	0	3	3	6	2	5	5	2	
дифф. зачетов	0	11	5	6	3	4	5	6	
зачетов	1	0	1	0	1	0	1	0	

**5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

микробиологии, санитарии и гигиены;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.