

Утверждаю

Директор



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Оренбургский государственный колледж"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
*код* *наименование специальности*

по программе базовой подготовки  
на базе основного общего образования

квалификация техник-технолог

форма обучения Очная      Нормативный срок освоения ППСЗ 3г 10м      год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный  
*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373









### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№ пп.	Наименование
1	Общеобразовательных дисциплин
2	Социально-экономических дисциплин
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Экологических основ природопользования
6	Инженерной графики
7	Технической механики
8	Технологии изготовления хлебобулочных изделий
9	Технологического оборудования хлебопекарного производства
10	Технологии производства макарон
11	Технологического оборудования макаронного производства
12	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
13	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Электротехники и электронной техники
4	Метрологии и стандартизации
	<b>Учебная пекарня</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж» 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 01.08.2014 и приказа Минобрнауки России 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

##### 4.1 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППССЗ

**4.1.1** УП ППССЗ составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

**4.1.2** УП ППССЗ обеспечивает:

- возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- возможность воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**4.1.3** Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

**4.1.4** Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

**4.1.5** Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

**4.1.6** Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

**4.1.7** Занятия организуются парами по 90 мин. с перерывом 5 мин через каждые 45 мин и перерывом 10 мин. после 90 мин, на обед 20 мин.

**4.1.8** Консультации для обучающихся получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

**4.1.9** Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

**4.1.10** Для промежуточной аттестации на каждом курсе организуются:

- на 1-ом, 2-ом и 3-ем курсе сессии продолжительностью 2 недели;
- на 4-ом курсе 1 неделя.

**4.1.11** По учебному плану ППССЗ предусматривается выполнение 2-х курсовых работ:

- по ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- по ПМ 05 Организация работы структурного подразделения.

Курсовые работы реализуются в пределах времени, отведенного на изучение профессионального модуля.

**4.1.12** Дисциплина «Физическая культура» цикла ОГСЭ предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

**4.1.13** Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК (56,6%), позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.). Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий, планируются практические задания с использованием персональных компьютеров.

**4.1.14** Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- на освоение рабочей профессии в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с получением квалификации по рабочей профессии «Кондитер».

Учебную практику планируется проводить, в учебно-производственных мастерских, лабораториях, и других вспомогательных объектах образовательного учреждения, а также в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Учебную практику планируется проводить рассредоточено, производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить концентрированно (в рамках профессиональных модулей УП ППССЗ по видам профессиональной деятельности).

Производственная практика (преддипломная) имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственную практику (преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

**4.1.15** Реализацию ППССЗ планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, этим преподавателям планируется стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**4.1.16** Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и 3 наименования российских журналов;
- доступом для оперативного обмена информацией с российскими образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.

**4.1.17** Для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.



## 4.2 Обеспечение требований ФГОС к оцениванию качества освоения ППСЗ

**4.2.1** Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) в оценочную ведомость формализованного наблюдения указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить освоил/не освоил умение.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются МЦК, утверждаются заместителем директора по УР и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

**4.2.2** Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (Э), по МДК в форме «Дифференцированного зачета», по профессиональным компетенциям (по ПМ) в форме «Экзамена» (квалификационного), являющегося аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», с соответствующей оценкой. Формы аттестации определяются «Программой текущего контроля и промежуточной аттестации».

**4.2.3** Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013г № 968(ред.17.11.2017 г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся 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.

## 4.3 Формирование вариативной части ППСЗ

**4.3.1** Объем времени, отведенный на вариативную часть 900 часов с учетом потребностей работодателей и мнений обучающихся, использован на увеличение количества часов обязательного компонента в профессиональном цикле (общепрофессиональные дисциплины и ПМ).

Индекс	Наименование дисциплин, МДК и ПМ	Вариативная часть ППСЗ
ОПД.01	Инженерная графика	38
ОПД.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30
ОПД.05	Автоматизация технологических процессов	36
ПМ 01	Приемка, хранение и подготовка сырья к производству	150
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	120
ПМ 03	Производство кондитерских изделий	150
ПМ 04	Производство макаронных изделий	102
ПМ 07	Выполнение работ по профессии (кондитер)	272
	ВСЕГО	<b>900</b>

По дисциплине «Инженерная графика» за счет часов вариативной части обучающийся должен знать: элементы начертательной геометрии, способы задания точки, прямой, плоскости на комплексном чертеже; способы изображения проекционного чертежа. Обучающийся должен уметь: выполнять разрез простые и сложные; сечения. Способы изображения разъемных и неразъемных соединений, сборочных единиц.

Увеличение часов по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» вызвано необходимостью освоения дополнительных знаний и умений. Обучающийся должен знать: общие свойства микроорганизмов, процессы, вызываемые ими в окружающей среде и продуктах питания, способы подавления вредной микрофлоры, биологические особенности патогенных микроорганизмов, источники и пути обсеменения ими пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний; санитарно-пищевое законодательство, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий, к процессам производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции, оказанию услуг, транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов; сущность процессов пищеварения, физиологическую роль основных пищевых веществ, принципы рационального питания, физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения;

Обучающийся должен уметь:

работать с микроскопом, готовить препараты для микроскопических исследований, анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции;

контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации готовой продукции; пользоваться нормативной и справочной литературой, составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания различных категорий потребителей.

По дисциплине «Автоматизация технологических процессов» за счет часов вариативной части обучающийся должен знать: концепции комплексно-автоматизированного производства и структуру интегрированной производственной системы, включающей стратегический, тактический и исполнительный уровни планирования и управления.

Обучающийся должен уметь: устройство основных элементов автоматики, датчики, реле, магнитные усилители.

ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к производству часы вариативной части отведены на освоение дополнительных умений и знаний. Обучающийся должен знать: основные виды отечественного и зарубежного оборудования для приемки, хранения и переработки сырья; приборы для контроля органолептических и физико-химических показателей сырья, правила электробезопасности. Обучающийся должен уметь: работать на оборудовании приемки, хранения и переработки сырья и приборах для контроля органолептических и физико-химических показателей сырья, соблюдать правила электробезопасности.

По ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий часы вариативной части отведены на формирование умений: определять соответствие продуктов технологическим требованиям к сложным хлебобулочным изделиям; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления праздничного хлеба; разрабатывать ассортимент сложных хлебобулочных изделий с использованием новых видов сырья; разрабатывать рецептуры сложных хлебобулочных изделий с использованием местного сырья; подбирать соответствующие упаковочные материалы для упаковки сложных хлебобулочных изделий.

Обучающийся должен знать: технологические требования к сложным хлебобулочным изделиям; новые виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий; виды упаковочных материалов

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих (кондитер) реализуется с учетом содержания Профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Минтруд РФ 7.09.2015 № 597-н (зарегистрирован в Минюст РФ 21.09.2015 № 38940). в соответствии с современными требованиями развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, тематика занятий имеет практико-ориентированный характер, соответствует элементам конкурсных заданий программы Worldskillsrussia.

#### **4.4 Общеобразовательный цикл**

В пределах программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования осуществляется реализация образовательной программы среднего общего образования. Общеобразовательный цикл ППСЗ сформирован в соответствии с Федеральным государственным стандартом общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»), на основе письма Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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», одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25.05.2017 г.

На теоретическое обучение отведено 39 недель - 1404 часа, промежуточную аттестацию – 2 недели, каникулы – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение базовых и профильных общеобразовательных дисциплин. При этом на дисциплину ОБЖ отводится 70 часов. На физическую культуру – три часа в неделю.

Общеобразовательный цикл сформирован по естественнонаучному профилю. Профильные дисциплины: химия, биология, информатика и ИКТ включают темы, имеющие профильные составляющие. В рабочих программах дисциплин содержание профильной составляющей конкретизируется.

На основании письма министерства образования Оренбургской области от 15.03.2016 за № 01-23/1305 о включении в процесс обучения элементов дополняющих образовательные программы среднего общего образования положениями, связанными с формированием антикоррупционного мировоззрения и повышением общего уровня правосознания и правовой культуры обучающихся в учебную программу

- дисциплины **«История» общего гуманитарного и социально-экономического цикла** включены для изучения вопросы:

1. Системная коррупция – одна из главных общественных проблем. Пути ее решения.
2. Общественные настроения как форма противодействия коррупционному произволу
3. Причины появления коррупции в России.

- в учебную программу **«История»** общеобразовательного цикла включены темы:

1. Причины появления коррупции в России. Коррупционная составляющая феодальной раздробленности Древнерусского государства.
2. Влияние татаро-монгольского ига на усиление коррупционных связей.
3. Формирование государственного механизма противодействия коррупции.
4. Революционные настроения как форма общественного противодействия коррупционному произволу.

На основании письма Министерства образования Оренбургской области от 11.04.2016 за № 01-23/1880 в учебную программу дисциплины «История» включены темы, содержащие вопросы по православной культуре и культуре других религий:

1. Принятие христианства и последствия.
2. Двоеверие на Руси.
3. Церковная реформа и раскол – 15-16 век.
4. Роль религии в сохранении и развитии отечественных традиций.
5. Религиозная политика советской власти.
6. Роль РПЦ в исторических событиях 20 века.
7. Культура народов царской России: религия, просвещение, быт, искусство.

С целью развития черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, бдительности по предотвращению актов терроризма в программу дисциплины ОБЖ включены вопросы изучения чрезвычайные ситуаций социального характера (терроризм); правил безопасного поведения человека при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника.

На основании приказа Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089» в базовые дисциплины общеобразовательной подготовки введен предмет «Астрономия» в количестве 36 часов, в том числе 30 часов теоретическую подготовку и 6 часов на практические занятия.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования общеобразовательный цикл предполагает выполнение обучающимися индивидуального проекта по одной или нескольким дисциплинам. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

## **5. Распределение часов (внеаудиторной) самостоятельной работы**

По учебному плану максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной и (самостоятельной) работы по освоению ППСЗ.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, соответственно самостоятельной 18 часов.

Часы самостоятельной работы определены в целом по учебному плану и распределены по циклам в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. В период прохождения всех видов практики самостоятельная работа не предусматривается. Объем самостоятельной работы по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу предусмотрен в объеме 50% от аудиторной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа по каждой дисциплине и МДК сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затраченного на её выполнение.

Объем часов самостоятельной работы по дисциплине цикла ОГСЭ «Физическая культура» предусмотрен еженедельно в объеме 2 часов за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях и индивидуальной самостоятельной работы обучающегося и составляет 168 часов

Соответственно количество часов на самостоятельную работу по остальным дисциплинам, входящих в цикл ОГСЭ составляет 48 часов, что менее 50% от объема аудиторной нагрузки. Это позволяет выдержать требования к объему самостоятельной работы по данному циклу в соответствии с ФГОС СПО.

РАЗРАБОТЧИК: Верм Е.А.Вержинская

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора Ефимов Е.Н.Ефимова

Зам. директора Вольнов С.В.Вольнов