



УТВЕРЖДЕН

Директор ГБПОУ КК ВТПП

Н.Ф. Лысенко

«30» августа 2021 год

МП

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Вознесенский техникум пищевых производств»

(наименование профессионального образовательного учреждения)

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(код и наименование специальности)

по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник - технолог**

Форма обучения - **очная**

Срок получения СПО по ППССЗ- **3 года и 10
месяцев**

на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого профессионального
образования **естественно-научный** при
реализации программы среднего
общего образования

Учебный план разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 373, зарегистрирован в Минюст России от 01.08.2014 №33402) укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта Кондитер (рег. № 549), утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Вознесенский техникум пищевых производств»
(ГБПОУ КК ВТПП)

Разработчики:

Ноздринова Р.А., заместитель директора по учебной работе ГБПОУ КК ВТПП
Гомелева Т.Ю., заместитель директора по производственному обучению ГБПОУ КК ВТПП
Сапелкина А.Л., методист, преподаватель ГБПОУ КК ВТПП
Маеренко П.С., председатель учебно-методического объединения специальностей
естественнонаучного профиля, преподаватель ГБПОУ КК ВТПП
Манько Г.Н., преподаватель ГБПОУ КК ВТПП
Ковалева И.К., преподаватель ГБПОУ КК ВТПП

В учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** внесены изменения с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы:

Приказ директора ГБПОУ КК ВТПП

№ ____ от "___" _____ 2022 года

Приказ директора ГБПОУ КК ВТПП

№ ____ от "___" _____ 2023 года

Приказ директора ГБПОУ КК ВТПП

№ ____ от "___" _____ 2024 года

Пояснительная записка

1. Общие положения

1.1. Нормативная база

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Вознесенский техникум пищевых производств» (далее ГБПОУ КК ВТПП) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, разработан на основе:

1) Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Закона Краснодарского края от 16.07.2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

3) Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки России № 373 от 22.04.2014, зарегистрирован в Минюст России от 01.08.2014 № 33402), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;

4) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

5) Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Вознесенский техникум пищевых производств», утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 23.12.2013 № 7436;

6) Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. N 292;

7) Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (Зарегистрирован в Минюсте России 15.01.2015 N 35545);

8) Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 г. № 59778);

9) Приказ Минобрнауки РФ от 23 августа 2017 г. № 816 "Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ";

10) Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

11) Письма Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

12) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

13) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

14) Приказ Министерства просвещения России № 190, Рособрнадзора № 1512 от 7 ноября 2018 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;

15) Распоряжение Минпросвещения России № Р-98 от 30.04.2021 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования;

16) Письмо Минпросвещения России Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.2021 № 05-401 "О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования";

17) Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259 «О направлении доработанных методических 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";

18) Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

19) Письмо Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на

родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);

20) Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (Письмо МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 № 05-772);

21) Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн (Приказ Минтруда России от 29 апреля 2013 года № 170н);

22) Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 августа 2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ;

23) Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным;

24) Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

25) Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России N 28785 от 14 июня 2013 г.(с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.);

26) Постановления Правительства РФ от 24.12. 2008 г. N 1015 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;

27) Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 № 23 "О правилах разработки утверждения и применения профессиональных стандартов"

28) ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г. № 53»;

29) Приказа Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. N 96/134 (Инструкция об организации обучения граждан Российской

Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах);

30) Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

31) Письма Минобрнауки РФ от 08.10.2010 № ИК-1494/19. О введении третьего часа физической культуры;

32) Письма Министерства образования и науки РФ от 23 декабря 2013 г. N 06-1093 "О направлении информации";

33) Постановления Правительства Российской Федерации от 29 марта 2014 г. № 245 «О признании утратившими силу некоторых актов;

34) Правительства Российской Федерации»;

35) Локально-нормативных актов ГБПОУ КК ВТПП

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписаниями занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

- учебный год начинается с 1 курса 1 сентября, заканчивается согласно учебному плану.

- 2 раза в течение первого учебного года для студентов устанавливаются каникулы общей продолжительностью 34 недели, в том числе:

- на 1 курсе—11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;

- на 2 курсе—11 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;

- на 3 курсе—10 недель, в том числе в зимний период - 2 недели;

- на 4 курсе - 2 недели в зимний период;

- продолжительность учебной недели – в период теоретического обучения 5 дней, в период практического обучения 6 дней;

- занятия группируются парами по два часа, продолжительность академического часа - 45 минут. Перемены между сдвоенными занятиями 10 мин;

- предусматривается организация образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения педагогического коллектива с обучающимися (в том числе для лиц с инвалидностью) в соответствии с Положением о дистанционном обучении в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края "Вознесенский техникум пищевых производств" (ГБПОУ КК ВТПП), утвержденного приказом директора № 178 от 30.08.2016);

- предусматривается концентрированное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка в течение дня не

должна превышать 8 академических часов, в неделю – 36 часов, а также обеспечивается по 2 часа в неделю иностранного языка и физкультуры

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;

- основными видами учебных занятий являются: лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практика, выполнение курсовой работы, выполнение выпускной квалификационной работы. Кроме вышеперечисленных могут проводиться и другие виды занятий, в том числе с активными методами обучения (с использованием электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и др).

- практикоориентированность основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляет 59% (диапазон допустимых значений практикоориентированности для ППССЗ базовой подготовки – 50–65%);

- консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением на учебную группу на каждый учебный год в объеме 4 часа на одного обучающегося, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени;

- текущий контроль успеваемости по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. Большое значение придается оцениванию освоения профессионально значимой информации, особенно – оцениванию умений;

- при реализации ОПОП СПО (ППССЗ) для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная) практики:

- 1) учебная практика, продолжительностью 13 недель, проводится концентрировано в соответствии с направлением деятельности при использовании кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологии оборудования хлебопекарного производства; технологии производства макарон; технологического оборудования макаронного

производства; технологии производства кондитерских сахаристых изделий, учебной пекарни, а так же баз предприятий в сфере производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Учебная практика проводится преподавателями профессиональных модулей в группах по 8 -13 человек. Учебная практика (производственное обучение) проводится в 1 или 2 смены в зависимости от формы организации деятельности преподавателей профессиональных модулей, обучающихся, а так же количества лабораторий и рабочих мест в них;

2) производственная практика (по профилю специальности), общей продолжительностью 12 недель проводится концентрированно по окончании освоения материала МДК и учебной практики соответствующего профессионального модуля. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций соответствует профилю подготовки обучающихся. Контроль за прохождением студентами производственной практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению и преподавателей профессиональных модулей. Во время практики студенты оформляют дневники и отчеты производственной практики;

3) преддипломная практика общей продолжительностью 4 недели проводится по окончании освоения всех учебных дисциплин, профессиональных модулей и успешной сдачи всех предусмотренных учебным планом форм промежуточной аттестации. Преддипломная практика выпускников проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций соответствует профилю подготовки. Контроль за прохождением студентами производственной практики возлагается на преподавателей профессиональных модулей. Во время практики студенты оформляют дневники и отчеты преддипломной практики, материалы которых используются при подготовке выпускной квалификационной работы.

– формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, в том числе экзамен (квалификационный); предусматривается однократное проведение предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля; экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре);

– по учебной дисциплине ОУДб.06 Физическая культура промежуточная аттестация проводится в первом семестре в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет;

- в качестве формы государственной итоговой аттестации предусмотрена подготовка и защита выпускной квалификационной работы, на которую отводится 6 недель (в том числе на подготовку – 4 недели, на защиту – 2 недели);

- по учебной дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях;

- по окончании изучения курса «Безопасность жизнедеятельности» юноши проходят учебные военные сборы продолжительностью 35 часов в каникулярное время;

- изучение учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов предусматривает на изучение Основ военной службы 35 часов. По окончании изучения курса «Безопасность жизнедеятельности» юноши проходят учебные военные сборы продолжительностью 35 часов в каникулярное время;

Во всех учебных циклах, кроме общеобразовательного, предусматривается самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Планирование и организация самостоятельной работы осуществляется в соответствии с Положением о порядке организации самостоятельной работы в ГБПОУ КК ВТПП, утвержденного директором техникума от 14.01.2014 и Методическими рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся, утвержденных директором техникума от 30.08.2017.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на основе данного учебного плана разрабатывается индивидуальный учебный план с включением адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Физическая культура для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

Лабораторные и практические занятия в соответствии с настоящим планом предусмотрены по следующим дисциплинам и МДК: Иностранный язык, Химия, Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья, МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий, МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

2. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена сформирован в соответствии с:

- Концепцией преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной Распоряжением Минпросвещения России № Р-98 от 30.04.2021

- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.2021 № 05-401 "О направлении");

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259 «О направлении доработанных методических 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»;

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 года № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Письмом Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);

- Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (Письмо МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20.07.2020 № 05-772 " О направлении инструктивно - методического письма).

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом курсе обучения (в пределах первого года обучения).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППСЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба,

кондитерских и макаронных изделий учитывается получаемая специальность СПО **естественно-научного** профиля профессионального образования.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий общеобразовательный цикл ОПОП СПО ППССЗ содержит 12 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из обязательных предметных областей:

1. Русский язык и литература: ОУПб.01 Русский язык; ОУПб.02 Литература.

2. Родной язык и родная литература: ОУПб.03 Родной русский язык

3. Иностранные языки: ОУПб.04 Иностранный язык.

4. Общественные науки: ОУПб.06 История.

5. Математика и информатика: ОУПп.10 Математика; ОУПб.05 Информатика.

6. Естественные науки: ОУПп.11 Химия; ОУПп.12 Физика; ОУПб.07 Астрономия.

7. Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности: ОУПб.08 Физическая культура; ОУПб.09 Основы безопасности жизнедеятельности.

Из них три учебных предмета: ОУПп.10 Математика; ОУПп.11 Химия; ОУПп.12 Физика, изучаются углубленно с учетом технологического профиля профессионального образования, осваиваемой специальности СПО.

В целях расширения мировоззрения обучающихся, повышения учебной мотивации, формирования познавательной активности, а также пропедевтики знаний, умений профессиональной направленности в образовательную программу включен дополнительный курс (элективный курс) ЭК.13 Основы проектной деятельности, который введен по усмотрению образовательной организации для формирования навыков разработки и выполнения проектных работ (индивидуальный, курсовой, дипломный проекты)

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в соответствии с Положением о выполнении индивидуального проекта обучающимися, получающими среднее общее образование в пределах образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК ВТПП, утвержденного приказом директором техникума № 86/1 28.08.2015 года, индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных учебных дисциплин, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательного учебного предмета (в пределах первого года обучения). Выполнение и защита проекта осуществляется под руководством преподавателя выбранного общеобразовательного предмета в ходе текущего контроля, лучшие индивидуальные проекты направляются для защиты на студенческой конференции, организованной в конце учебного года.

В соответствии с Письмом Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края ГБУ КК НМЦ от 07.05.2018 г. № 116/02-01 часы для изучения тем по Кубановедению распределены как интегрированные в предметах: ОУПб.05 История, ОУПб.02 Литература и ОУПб.03 Родной русский язык.

Знания и умения, полученные студентами при освоении предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ППССЗ, таких циклов, как "Общий гуманитарный и социально-экономический", "Математический и общий естественнонаучный", а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Общеобразовательный цикл учебного плана включает 30,2% учебной деятельности в форме практической подготовки в рамках учебных предметов из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне с учетом профиля подготовки, а также дополнительных учебных предметов, курсов, реализуемых с учетом специфики осваиваемой специальности.

При формировании общеобразовательного цикла учебного плана ППССЗ, исходили из того, что общий объем образовательной программы составляет 1476 часов, с учетом промежуточной аттестации:

- теоретическое обучение (учебные занятия во взаимодействии с преподавателем) - 1404 часа;
- промежуточная аттестация - 72 часа, в том числе консультации - 54 часа;
- каникулярное время - 11 нед., в том числе 2 недели в зимний период.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на учебные предметы общеобразовательного цикла ОПОП СПО ППССЗ

В соответствии с Рекомендациями на учебную дисциплину ОУПб.08 Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов, на физическую культуру – по три часа в неделю обязательной аудиторной нагрузки и 1 час самостоятельной работы (Письмо Минобрнауки РФ от 08.10.2010 № ИК-1494/19).

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 учебное время (1404 часов), отведенное на теоретическое обучение распределяется на учебные предметы общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях. Общеобразовательные предметы изучаются на первом курсе обучения.

Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам Иностранный язык, Информатика и Химия, Биология, Физика проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Текущий контроль успеваемости по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждой учебной дисциплины и проводится в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

По учебной дисциплине ОДПб.08 Физическая культура промежуточная аттестация проводится в первом семестре в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим предметам: ОУПб.01 Русский язык, ОУПп.10 Математика (обязательные) и ОУПп.011 Химия (профильная учебная дисциплина по выбору образовательного учреждения с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования).

3. Реализация компонентов образовательного процесса в форме практической подготовки

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практических занятий, практикумов и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка организуется как непосредственно в структурных подразделениях техникума, так и на производственной базе социальных партнеров: магазины ООО "Вознесенский хлебозавод"; ОАО «Лабинский хлебозавод»; ООО ПК Чепелев, г. Лабинск, как непрерывно, так и путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы. С целью организации практической подготовки на базе социальных партнеров между техникумом и торговыми организациями заключены договоры о практической подготовке.

Соотношение объемов практической подготовки по специальности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий между циклами образовательной программы: О.00 Общеобразовательный цикл - 30,2 %; ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 26,2%; ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл - 23,2%; ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины-40,4%; ПМ.00 Профессиональные модули - 69,6 %; Государственная итоговая аттестация - 80,6%.

3. Формирование вариативной части ОПОП СПО ППССЗ

Использование вариативной части обусловлено расширением и углублением изучения профессиональных и общепрофессиональных компетенций, знаний, умений в соответствии с профессиональными стандартами и запросами работодателей к уровню подготовленности специалиста в условиях региона.

Ведущие преподаватели дисциплин (модулей) техникума, ведущие специалисты социальных партнеров проанализировали следующие документы:

1) Государственный образовательный стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 №373 г., зарегистрирован в Минюст России 01.08.2014 № 33402);

2) Постановление Минтруда РФ от 21.08. 1998 г № 37, ред от 14.03.2011 Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Общепрофессиональные квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях (квалификационную характеристику техника – технолога);

3) ОК(016-94) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, выпуск 51 " Кондитерское производство", утвержден Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 30;

4) Профессиональный стандарт ""Кондитер" (рег. № 549), утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

На заседании методического совета с участием ведущих специалистов работодателей (Протокол № 1 от 28 июня 2020 года) были обобщены результаты по анализу документов, рекомендаций социальных партнеров по расширению и углублению профессиональных и общих компетенций в части освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей (видов профессиональной деятельности).

Вариативная часть ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - 900 часов использованы следующим образом: все часы вариативной части (максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1350 часов, обязательной учебной нагрузки - 900 часов) распределение на циклы, УД, МДК, в том числе:

-Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - (54 макс. и 36 обязательной) на введение учебной дисциплины:

✓ ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности (36 часов);

- ЕН.00 Математический и общий естественно - научный цикл – (263 макс. и 137 обязательной);

- ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины (547 макс. и 397 обязательной);

- ПМ.00 Профессиональные модули – (486 макс. и 330 обязательной).

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки (в т.ч.вариативная часть), час.	Обязательная учебная нагрузка, (в т.ч. вариативная часть), час.
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	772 (718+54)	468 (432+36)
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	54 (0+54)	36 (0+36)
ЕН.00	Математический и общий естественно - научный цикл	535 (272+263)	365 (228+137)
ЕН.03	Химия	425 (162+2633)	289 (152+137)
П.00	Профессиональный цикл	3229 (2196+1033)	2191 (1464+ 727)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1315 (768+547)	909 (512+397)
ОП.01	Инженерная графика	144 (74+70)	101 (54+47)
ОП.02	Техническая механика	99 (51+48)	66 (34+32)
ОП.03	Электротехника и электронная техника	99 (51+48)	72 (40+32)
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	124 (61+63)	84 (42+42)
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	126 (63+63)	91 (49+42)
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	160 (88+72)	112 (64+48)
ОП.07	Метрология и стандартизация	91 (43+48)	63 (31+32)
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	120 (57+63)	80 (38+42)
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	160 (88+72)	112 (64+48)
ОП.10	Охрана труда	90 (42+48)	60 (28+32)
ПМ.00	Профессиональные модули	1914 (1428+486)	1282 (952+330)
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	336 (231+105)	224 (154+70)
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	507 (432+75)	338 (288+50)
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	443 (287+156)	302 (192+110)
ПМ.04	Производство макаронных изделий	250 (184+66)	166 (122+44)
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	84 (0+84)	56 (0+56)
	Всего	4536 (3186+1350)	3024 (2124+900)

4. Консультации и аттестация

4.1. Консультации

Формы проведения консультаций (групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или заданий для самостоятельной работы у отдельных студентов или учебной группы, определяются преподавателем. При распределении часов консультаций между дисциплинами и модулями учитывается необходимость проведения консультаций при выполнении курсовых и практических работ, при подготовке к различным формам промежуточной аттестации, в том числе к экзамену (квалификационному).

4.2. Формы проведения промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

На промежуточную аттестацию отводится 7 недель. Порядок аттестации обучающихся:

- 1 курс – 9 зачетов, 3 экзамена, промежуточная аттестация проводится рассредоточено;
- 2 курс - 9 зачетов, 4 экзамена, в том числе 1 комплексный экзамен *. Промежуточная аттестация проводится рассредоточено;
- 3 курс - 10 зачетов, 5 экзамена, в том числе 1 комплексный экзамен*. Промежуточная аттестация проводится рассредоточено;
- 4 курс - 10 зачетов, 4 экзамена, в том числе 2 комплексных экзамена*. Промежуточная аттестация проводится рассредоточено;

*Комплексные виды контроля представлены в таблице.

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	«Семестр проведения комплексного вида контроля».	Наименование дисциплины, практики, профессионального модуля	Условное обозначение в учебном плане
1	Экзамен	Комплексный экзамен кЭ	(5)	ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга	кЭ(5)
2	Экзамен	Комплексный экзамен кЭ	(4)	ЕН.03 Химия ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	кЭ(4)
3	Экзамен	Комплексный	(8)	ОП.07 Метрология и	кЭ(8)

		экзамен кЭ		стандартизация	
				ОП.10 Охрана труда	
4	Экзамен	Комплексный экзамен кЭ	(8)	МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	кЭ(8)
				ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	кЭ(к)(8)

При проведении зачета уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом «зачет». При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

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.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП (ППССЗ)» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и/или производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

4.3. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Вознесенский техникум пищевых производств», государственная итоговая аттестация обучающихся проводится с целью выявления соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Вид государственной итоговой аттестации – выпускная квалификационная работа (дипломный проект). На государственную итоговую аттестации отводится 6 недель и состоит из двух этапов:

1) подготовка к ГИА (выполнения выпускной квалификационной работы) с (4 недели);

2) защита выпускной квалификационной работы (2 недели).

Программа ГИА (конкретный перечень тем выпускных квалификационных работ) доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

При подготовке выпускной квалификационной работы каждому выпускнику назначаются руководитель и консультанты. К дипломной работе (проекту) выпускник прилагает отзыв руководителя и рецензию. Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных учреждений различных типов и видов, реализующие профессиональные образовательные программы различных уровней, а также представители предприятий, организаций – социальных партнеров. Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких профессиональных модулей.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план ОПОП СПО ППССЗ

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, созданными ГБПОУ КК "Вознесенский техникум пищевых производств» по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Состав государственных экзаменационных комиссий утверждается директором Вознесенского техникума пищевых производств. Количественный состав государственных экзаменационных комиссий, не меньше 5 человек. Представители работодателя обязательно входят в состав государственной экзаменационной комиссии.

Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании учебно-методического объединения по специальностям естественнонаучного профиля (далее УМО по специальностям ЕН профиля) и утверждается приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на выпускную квалификационную работу разрабатываются ведущими специалистами техникума, подписываются руководителем работы, рассматриваются УМО по специальностям ЕН профиля, согласовываются с работодателями и утверждаются заместителем директора по учебной работе

По структуре основная часть дипломной работы состоит из теоретического и практического блоков. В теоретическом блоке на основе анализа имеющейся литературы дается теоретическое освещение темы. Практический блок может быть представлен расчетами, анализом

экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) – самостоятельная творческая работа студента, выполняемая на примере конкретной организации.

Весь ход выполнения работы сопровождается консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют специалисты техникума в соответствии с должностными обязанностями.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Вознесенский техникум пищевых производств».

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и выполнение в полном объеме учебного или индивидуального плана по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются.

На защиту дипломного проекта отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Членами комиссии могут быть заданы студенту вопросы по содержанию выпускной квалификационной работы или по другим аспектам, касающимся специальности студента. Ответы выпускника на заданные вопросы должны быть краткими и обоснованными. В ответах по теме выпускной квалификационной работы следует оперировать данными, полученными в ходе выполнения работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос

председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	Преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33	5	1		2		11	52
III курс	28	6	6		2		10	52
IV курс	23	2	5	4	1	6	2	43
Всего	123	13	12	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2021 год

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				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					в форме практической подготовки	всего занятий	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед. (14+2)	4 сем. 23 нед. (19+4)	5 сем. 16 нед. (14+2)	6 сем. 24 нед. (14+10)	7 сем. 17 нед. (12+5)	8 сем. 13 нед. (11+2)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.ОО	Общеобразовательный цикл	9дз /3э	2106	702	636	1404	661	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОДб.00	Базовые общеобразовательные предметы	1дз/1э	1248	416	306	832	395	0	362	470	0	0	0	0	0	0
ОУПб.01	Русский язык	-, Э	120	40	36	80	20	0	34	46	0	0	0	0	0	0
ОУПб.02	Литература	-, ДЗ	177	59	48	118	0	0	50	68	0	0	0	0	0	0
ОУПб.03	Родной русский язык	-, ДЗ	60	20	20	40	22	0	40	0	0	0	0	0	0	0
ОУПб.04	Иностранный язык	-, ДЗ	177	59	12	118	118	0	50	68	0	0	0	0	0	0
ОУПб.05	Информатика	-, ДЗ	117	39	40	78	50	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУПб.06	История	3, ДЗ	240	80	40	160	20	0	68	92	0	0	0	0	0	0

ОУП6.07	Астрономия	-, ДЗ	75	25	22	50	20	0	0	50	0	0	0	0	0	0
ОУП6.08	Физическая культура	3,ДЗ	177	59	54	118	108	0	52	66	0	0	0	0	0	0
ОУП6.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	177	59	34	70	35	34	51	36	0	0	0	0	0	0
ОУПп.00	Профильные общеобразовательные учебные предметы	1дз/2э	780	260	318	520	236	0	222	298	0	0	0	0	0	0
ОУПп.10	Математика	-, Э	351	117	120	234	134	0	102	132	0	0	0	0	0	0
ОУПп.11	Химия	-, ДЗ	234	78	100	156	56	0	68	88	0	0	0	0	0	0
ОУПп.12	Физика	,Э	195	65	98	130	46	0	52	78	0	0	0	0	0	0
ЭК.00	Элективный курс	1дз	78	26	12	52	30	0	28	24	0	0	0	0	0	0
ЭК.13	Основы проектной деятельности	-, ДЗ	78	26	12	52	30	0	28	24	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект					*										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1з/4дз / 1э	772	304	202	468	419	0	0	0	84	96	92	104	48	44
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	61	13	12	48	23	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	70	22	14	48	42	0	0	0	28	20	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,- ДЗ, - ДЗ	251	83	98	168	168	0	0	0	28	38	28	28	24	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3, 3,3,ДЗ	336	168	68	168	168	0	0	0	28	38	28	28	24	22
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	, 3	54	18	10	36	18	0	0	0	0	0	36	0		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2дз /1э	535	170	124	365	216	0	0	0	173	192	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	, Дз	56	16	16	40	24	0	0	0	0	40	0	0	0	0

ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	18	36	20	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	,Э	425	136	90	289	172	0	0	0	137	152	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	22дз/1 1э	3229	1038	1591	2191	1390	60	0	0	247	396	412	400	384	352
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5Дз/4э	1315	406	531	909	644	0	0	0	124	239	280	52	0	214
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	144	43	60	101	101	0	0	0	0	101	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	-,Э	99	33	50	66	48	0	0	0	66	0	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-,ДЗ	99	27	53	72	42	0	0	0	0	44	28	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	124	40	50	84	58	0	0	0	28	56	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-,ДЗ	126	35	42	91	65	0	0	0	0	0	0	0	0	91
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	кЭ(5)	160	48	64	112	90	0	0	0	0	0	112	0	0	0
ОП.07	Метрология и стандартизация	кЭ(8)	91	28	40	63	46	0	0	0	0	0	0	0	0	63
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ	120	40	48	80	50	0	0	0	0	0	28	52	0	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	кЭ(5)	160	48	64	112	56	0	0	0	0	0	112	0	0	0
ОП.10	Охрана труда	кЭ(8)	90	30	40	60	40	0	0	0	0	0	0	0	0	60
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	20	68	48	0	0	0	30	38	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	17дз/ 7э	1914	632	1060	1282	746	60	0	0	123	157	132	348	384	138

[illegible]

[illegible]

ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы														2 нед.
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося						Всего	дисциплин и МДК	612	792	504	684	504	504	432	396
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки							учебной практики			36	144		216	36	36
1.1. Выполнение выпускной квалификационной работы с 18.05.24 по 14.06.24 (всего 4 нед.) 1.2 Защита выпускной квалификационной работы с 15.06.24 по 28.06.24							производственная практика			36		72	144	144	36
							экзаменов	0	4	2	2	2	3	0	4
							дифф. зачетов	1	7	4	5	2	7	6	4
							зачетов	0	1	0	0	1	0	0	0
	*Индивидуальный проект выполняется в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета														

Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

КАБИНЕТЫ

- Русского языка и литературы
- Истории и обществознания
- Химии
- Биологии
- ОБЖ
- Математики и информатики
- Физики
- Социально – экономических дисциплин
- Иностранного языка
- Информационных технологий в профессиональной деятельности
- Экологических основ природопользования
- Инженерной графики
- Технической механики
- Технологии изготовления хлебобулочных изделий
- Технологии оборудования хлебопекарного производства
- Технологии производства макарон
- Технологического оборудования макаронного производства
- Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
- Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
- Безопасность 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
- Место для стрельбы

ЗАЛЫ

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актный зал