СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель Директор ГБПОУ «КМК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_Л. Ю. Вилкова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Емохонова

 «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

 **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательного учреждения среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области

«Кузнецкий многопрофильный колледж»

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных издели**й

(базовая подготовка)

Квалификация: техник -технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев

**1. График учебного процесса 2. Сводные данные по бюджету времени**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| курсы | Сентябрь | 2909 | Октябрь | 2710 | Ноябрь  | Декабрь | 2912 | Январь  | 2601 | Февраль  | 2303 | Март | 3003 | Апрель | 2704 | Май | Июнь | 2906 | Июль | 2707 | Август | Курс | Теоретическое обучение | Промежуточная аттестация, нед. | практика, час. (нед.) | ГИА | Каникулы, нед. | Всего, нед. |
| 17 | 814 | 1521 | 2228 | 510 | 612 | 1319 | 2026 | 211 | 39 | 1016 | 1723 | 2430 | 17 | 814 | 1521 | 2228 | 401 | 511 | 1218 | 1925 | 102 | 28 | 915 | 1622 | 103 | 28 | 915 | 1622 | 2329 | 504 | 612 | 1319 | 2026 | 305 | 410 | 1117 | 1824 | 2531 | 17 | 814 | 1521 | 2228 | 507 | 612 | 1319 | 2026 | 208 | 39 | 1016 | 1723 | 2431 |  | недель | часов | Учебная практика | По профилю специальности | Преддипломная  |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **::** | **::** | = | = | = | = | = | = | = | = | = | 1 | 39 | 1404 | 2 | - | - |  |  | 11 | 52 |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **у** | **у** | **у** | **у** | **у** | **у** | **у** | **у** | **::** | **::** | = | = | = | = | = | = | = | = | 2 | 31,5 | 1134 | 2 | 8 |  |  |  | 10,5 | 52 |
| **::** | = |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х | х | х | х | х | **::** | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **у** | **у** | **у** | **х** | **х** |  | **::** | = | = | = | = | = | = | = | = | 3 | 29,5 | 1062 | 2 | 3 | 7 |  |  | 10,5 | 52 |
| **::** | = |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х | х | х | х | х |  | = | = |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **У** | **Х** |  | **П** | **П** | **П** | **П** | **Ш** | **Ш** | **Ш** | **Ш** | **Ш** | **Ш** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 23 | 828 | 1 | 1 | 6 | 4 | 4/2 | 2 | 43 |
| **::** | **::** |
| ИТОГО: | 123 | 4428 | 7 | 12 | 13 | 4 | 4/2 | 34 | 199 |

**Условные обозначения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Теоретическое обучение | Промежуточная аттестация | Учебная практика | Практика по профилю специальности | Преддипломная практика | Государственная итоговая аттестация | Каникулы |  |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **::** | **У** | **Х** | **II** | **III** | **=** |

**3. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Всего занятий | В т.ч. | 1курс | 2курс | 3 курс | 4 курс |
| Лабораторныхи практических занятий | Курсовая работа (проект) | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. |
| 17нед. | 22 нед. | 16,5 нед. | 15 нед. | 11 нед. | 18,5 нед. | 11,5 нед. | 11,5 нед. |
| Дифференцированный зачет (семестр) | Экзамен (семестр) | 612часов | 792часов | 594 часов | 540 часов | 396 часов | 666 часов | 414 часов | 414 часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
|  | **Теоретическое обучение** |  |  | **6642** | **2214** | **4428** | **2279** |  | **612** | **792** | **594** | **540** | **396** | **666** | **414** | **414** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **9** | **4** | **2106** | **702** | **1404** | **639** | **-** | **612** | **792** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | **ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |  | **1432** | **477** | **955** | **533** |  | **408** | **547** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.01 | Русский язык  |  | 2 | 213 | 71 | 142 | 135 |  | 68 | 74 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.02 | Литература | 2 |  | 239 | 80 | 159 | 4 |  | 68 | 91 |  |  |  |  |  |  |
| ОУДб.03 | Иностранный язык | 2 |  | 220 | 73 | 147 | 147 |  | 68 | 79 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.04 | Математика  |  | 2 | 246 | 82 | 164 | 112 |  | 68 | 96 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.05 | История | 2 |  | 175 | 58 | 117 | 17 |  | 51 | 66 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.06 | Физическая культура | 1,2 |  | 176 | 59 | 117 | 109 |  | 51 | 66 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | 2 |  | 105 | 35 | 70 | 6 |  | 34 | 36 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДб.08 | Астрономия  |  |  | 58 | 19 | 39 | 3 |  |  | 39 |  |  |  |  |  |  |
|  | **УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ** |  |  | **312** | **104** | **208** | **68** |  | **98** | **110** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДп.09 | Информатика  |  | 2 | 150 | 50 | 100 | 55 |  | 51 | 49 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДп.10 | Химия |  | 2 | 162 | 54 | 108 | 13 |  | 47 | 61 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |  | **54** | **18** | **36** |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУДб.11 | Экология моего края | 1 |  | 54 | 18 | 36 | - |  | 36 | - | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | **КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ** |  |  | **308** | **103** | **205** | **38** |  | **70** | **135** |  |  |  |  |  |  |
| ОУДб.12 | Обществознание  | 2 |  | 162 | 54 | 108 | 23 |  | 34 | 74 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОУДп.13 | Биология  |  | 2 | 146 | 49 | 97 | 15 |  | 36 | 61 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
|  | **Обязательная часть учебных циклов ППССЗ** |  |  | **4536** | **1512** | **3024** | **1536** |  |  |  | **594** | **540** | **396** | **666** | **414** | **414** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  | **648** | **216** | **432** | **368** |  |  |  | **112** | **62** | **44** | **122** | **46** | **46** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 6 |  | 58 | 10 | 48 | 34 |  |  |  | **-** | **-** | **-** | 48 | **-** | **-** |
| ОГСЭ.02 | История | 3 |  | 58 | 10 | 48 | 4 |  |  |  | 48 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 8 |  | 196 | 28 | 168 | 168 |  |  |  | 32 | 31 | 22 | 37 | 23 | 23 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 3,4,5,6,7,8 |  | 336 | 168 | 168 | 162 |  |  |  | 32 | 31 | 22 | 37 | 23 | 23 |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  | **336** | **112** | **224** | **70** |  |  |  | **126** | **70** | **28** | **-** | **-** | **-** |
| ЕН.01 | Математика | 3 |  | 93 | 31 | 62 | 24 |  |  |  | 62 |  |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 3 |  | 48 | 16 | 32 | 6 | **-** | **-** | **-** | 32 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ЕН.03 | Химия |  | 5 | 195 | 65 | 130 | 40 | **-** | **-** | **-** | 32 | 70 | 28 | **-** | **-** | **-** |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** |  |  | **3232** | **1064** | **2128** | **1098** | **40** |  |  | **356** | **408** | **270** | **544** | **368** | **336** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  | **1158** | **386** | **772** | **294** |  |  |  | **122** | **136** | **32** | **214** | **184** | **238** |
| ОП.01\* | Инженерная графика | 8 |  | 117 | 39 | 78 | 64 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 78 |
| ОП.02\* | Техническая механика | 4 |  | 105 | 35 | 70 | **12** | **-** | **-** | **-** | **-** | 70 | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОП.03\* | Электротехника и электронная техника | 6 |  | 147 | 49 | 98 | 22 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 98 | **-** | **-** |
| ОП.04\* | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |  | 3 | 111 | 37 | 74 | 28 | **-** | **-** | **-** | 74 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ОП.05\* | Автоматизация технологических процессов | 7 |  | 84 | 28 | 56 | 26 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 56 | **-** | **-** | **-** |
| ОП.06\* | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 7 |  | 63 | 21 | 42 | 26 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 42 | **-** | **-** | **-** |
| ОП.07\* | Метрология и стандартизация | 3 |  | 72 | 24 | 48 | **14** | **-** | **-** | **-** | 48 | **-** | - | **-** | **-** | **-** |
| ОП.08\* | Правовые основы профессиональной деятельности | 8 |  | 108 | 36 | 72 | 26 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 72 |
| ОП.09\* | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 6 |  | 201 | 67 | 134 | 48 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 48 | 86 | - |
| ОП.10 | Охрана труда | 5 |  | 48 | 16 | 32 | 8 | **-** | **-** | **-** | - | **-** | **32** | **-** | **-** | **-** |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | 6 |  | 102 | 34 | 68 | 20 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 68 | - | - |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  | **2034** | **678** | **1356** | **700** | **40** |  |  | **234** | **272** | **238** | **330** | **184** | **98** |
| **ПМ.01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** |  | **4** | **285** | **95** | **190** | **90** | **0** |  |  | **112** | **78** |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья |  |  | 285 | 95 | 190 | 90 | **-** | **-** | **-** | 112 | 78 | **-** | **-** | **-** | **-** |
| УП.01 | Учебная практика  | *4* |  | **-** | **-** | 36 | **-** | **-** | **-** | **-** | - | 36 | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** |  | **4** | **474** | **158** | **316** | **166** | **20** |  |  | **122** | **194** |  |  |  |  |
| МДК.02.01\* | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий |  |  | 474 | 158 | 316 | 166 | 20 | - | - | 122 | 194 | **-** | **-** | **-** | **-** |
| УП.02 | Учебная практика  | 4 |  | **-** | **-** | 252 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 252 | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** |  | **6** | **474** | **158** | **316** | **176** | **20** |  |  |  |  | **200** | **116** |  |  |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий |  |  | 174 | 58 | 116 | 60 | 10 | **-** | **-** | **-** | **-** | - | 116 | **-** | **-** |
| МДК.03.02\* | Технология производства мучных кондитерских изделий |  | 5 | 300 | 100 | 200 | 116 | 10 | **-** | **-** | **-** | **-** | 200 | - | **-** | **-** |
| ПП.03 | Производственная практика ( по профилю специальности) | 6 |  | **-** | **-** | 252 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 180 | 72 | **-** | **-** |
| **ПМ.04** | **Производство макаронных изделий** |  | **7** | **276** | **92** | **184** | **90** | **0** |  |  |  |  |  |  | **184** |  |
| МДК.04.01\* | Технология производства макаронных изделий |  |  | 276 | 92 | 184 | 90 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 184 | - |
| ПП.04 | Производственная практика ( по профилю специальности) | 7 |  | **-** | **-** | 180 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 180 | - |
| **ПМ.05** | **Организация работы структурного подразделения** |  | **8** | **147** | **49** | **98** | **28** | **0** |  |  |  |  |  |  |  | **98** |
| МДК.05.01\* | Управление структурным подразделением организации |  |  | 147 | 49 | 98 | 28 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 98 |
| УП.05 | Учебная практика | 8 |  | **-** | **-** | 36 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 36 |
| ПП.05 | Производственная практика ( по профилю специальности) | 8 |  | **-** | **-** | 36 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 36 |
| **ПМ.06\*** | **Выполнение работ по профессии «Кондитер»** |  | **6** | **378** | **126** | **252** | **150** | **0** |  |  |  |  | **38** | **214** |  |  |
| МДК 06.01 | Технология производства кондитерских изделий массового спроса |  |  | 378 | 126 | 252 | 150 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 38 | 214 | **-** | **-** |
| УП.06 | Учебная практика | 6 |  |  |  | 108 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 108 | **-** | **-** |
|  | **Вариативная часть** |  |  | **360** | **120** | **240** | **104** |  |  |  | **-** | **66** | **54** | **-** | **-** | **120** |
| ОГСЭ.05 | Эффективное поведение на рынке труда | 8 |  | 48 | 16 | 32 | 10 |  |  |  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 32 |
| ОГСЭ.06 | Русский язык и культура речи | 5 |  | 81 | 27 | 54 | 18 |  |  |  | **-** | **-** | 54 | **-** | **-** | **-** |
| ОП.12 | Основы предпринимательской деятельности | 8 |  | 72 | 24 | 48 | 16 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | - | - | 48 |
| ОП.13  | Основы товароведения продовольственных товаров |  | 4 | 99 | 33 | 66 | 40 | **-** | **-** | **-** | - | 66 | - | **-** | **-** | **-** |
| ОП.14 | Документационное обеспечение управления | 8 |  | 60 | 20 | 40 | 20 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 40 |
| **ПДП** | **Производственная практика (преддипломная )** | 8 |  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 4 нед 144 часа |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | 6 нед. |
|  | **Всего** |  | **6642** | **2214** | **4428** | **2279** | **40** | **612** | **792** | **594** | **540** | **396** | **666** | **414** | **414** |
| **Консультации на учебную группу по 4 часа в год на одного студента****Государственная итоговая аттестация****Программа базовой подготовки** **Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)****Выполнение ВКР с 18 мая по 15 июня (4 недели)****Защита ВКР с 16июня по 30 июня (2 недели)**  | **Всего** | дисциплин и МДК | 12 | 12 | 10 | 7 | 6 | 9 | 7 | 8 |
| учебной практики | - | - | - | 288 | -  | 108 | -  | 36 |
| Практики по профилю специальности | - | - | - | - | 180 | 72 | 180 | 36 |
| Преддипломной практики | - | - | - | - | - | - | - | 144 |
| экзаменов | - | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| дифф. зачетов | - | 9 | 6 | 1 | 3 | 4 | 2 | 6 |

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
| **Кабинеты:** |
| 1 | социально-экономических дисциплин; |
| 2 | иностранного языка; |
| 3 | информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 4 | экологических основ природопользования |
| 5 | инженерной графики; |
| 6 | технической механики; |
| 7 | технологии изготовления хлебобулочных изделий; |
| 8 | технологического оборудования хлебопекарного производства; |
| 9 | технологии производства макарон; |
| 10 | технологического оборудования макаронного производства; |
| 11 | технологии производства кондитерских сахаристых изделий; |
| 12 | технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; |
| 13 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| **Лаборатории:** |
| 14 | химии; |
| 15 | микробиологии, санитарии и гигиены; |
| 16 | электротехники и электронной техники; |
| 17 | автоматизации технологических процессов; |
| 18 | метрологии и стандартизации. |
| 19 | Учебная пекарня. |
| **Спортивный комплекс:** |
| 20 | спортивный зал; |
| 21 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| 22 | стрелковый тир  |
| **Залы:** |
| 23 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 24 | актовый зал. |

**Пояснительная записка**

 Настоящий учебный план ГБПОУ «КМК» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,** утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 № 373 (зарегистрировано в Министерстве юстиции России 01.08.2014 года № 33402).

 Нормативный срок освоения ППССЗ (базовая подготовка) на базе основного общего образования при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев. При этом ГБПОУ «КМК» в пределах основной профессиональной образовательной программы, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

 Согласно Рекомендациям 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 (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259), специальности СПО укрупненной группы 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ, предусмотренные Перечнем специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199, а именно специальность **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** распределяется в естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) : общие учебные дисциплин, учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей, дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые профессиональной образовательной организацией и курсы по выбору обучающихся.

Учебный план профиля обучения и (или) индивидуальный учебный план содержит 13 учебных предметов и предусматривает изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной ФГОС среднего общего образования ( в ред. Приказа министерства Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613), в том числе общими для включения во все учебные планы являются ученые предметы "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "История", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия". На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 84 нед. |
| Учебная практика | 25 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

На обязательную и вариативную часть ППССЗ отводится 3024 часа (84 недели) учебных занятий, из них:

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ.00) - 432 часа,

- Математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН.00) – 224 часа.

- Профессиональный учебный цикл -1468 часа:

- общепрофессиональные дисциплины -512 часов,

- профессиональные модули - 956 часов.

- Вариативная часть – 900 часов.

Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (900 часов) распределена следующим образом:

 1. Увеличение объема времени, отведенного на профессиональный учебный цикл -660 часов: общепрофессиональные дисциплины-260 часов, профессиональные модули- 400 часов.

2. Введение новых учебных дисциплин (240 часов):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **86** |
| ОГСЭ.05 | Эффективное поведение на рынке труда | 32 |
| ОГСЭ.06 | Русский язык и культура речи | 54 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **154** |
| ОП.12 | Основы предпринимательской деятельности | 48 |
| ОП.13  | Основы товароведения продовольственных товаров | 66 |
| ОП.14 | Документационное обеспечение управления | 40 |

 Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

 При освоении ОПОП СПО для проведения промежуточной аттестации применяются дифференцированные зачеты с выставлением балльных оценок и экзамены, в т. ч. экзамены (квалификационные) по каждому профессиональному модулю. Возможно, проведение промежуточной аттестации непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин (предметов), программ профессиональных модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. На промежуточную аттестацию по ППССЗ в форме экзаменов отводится суммарно 5 недель на весь период обучения. Всего на промежуточную аттестацию, с учетом общеобразовательной подготовки отводится 7 недель:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Семестр | Количество недель | Количество экзаменов | Наименование УД, МДК, ПМ |
| 1 | 2 | 2 | 5 | - Русский язык- Математика.- Информатика- Биология- Химия |
| 2 | 3 | 1/2 | 1 | - Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; |
| 4 | 11/2 | 3 | - ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке- ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий- Основы товароведения продовольственных товаров |
| 3 | 5 | 1 | 2 | - МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий- Химия |
| 6 | 1 | 2 | ПМ.03 Производство кондитерских изделийПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер» |
| 4 | 7 | 1/2 | 1 | ПМ.04 Производство макаронных изделий |
| 8 | 1/2 | 1 | ПМ.05 Организация работы структурного подразделения |
| **ИТОГО:** | **7** | **15** |  |

 Консультации для студентов предусматриваются образовательным учреждением из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

 Практика является обязательным разделом ППССЗ. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практика по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика проводится рассредоточено как в лабораториях колледжа, так и на предприятиях города. Допускается концентрированное проведение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, концентрированно. По требованию работодателей график проведения практик может быть изменен.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Курс | Семестр | Вид практики | Наименование УД, МДК, ПМ |
| Учебная | Производственная  |
| По профилюспециальности | Преддипломная практика |
| 2 | 4 | 36 | - | - | ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| 252 | - | - | ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| 3 | 5 |  | 180 |  | ПМ.03 Производство кондитерских изделийМДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий |
| 6 | 108 |  |  | ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер» |
|  | 72 |  | ПМ.03 Производство кондитерских изделийМДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий |
| 4 | 7 |  | 180 |  | ПМ.04 Производство макаронных изделий |
| 8 | 36 | 36 | 144 | ПМ.05 Организация работы структурного подразделения |
| **ИТОГО:** | **432** | **468** | **144** |  |
| **12 недель** | **13 недель** | **4 недели** |

 В период реализации ППССЗ предусмотрено выполнение двух курсовых проектов: 4 семестр – ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий; 5-6 семестр - ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

 Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель: подготовка выпускной квалификационной работы -4 недели, защита выпускной квалификационной работы -2 недели.

 Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября.

 Объём обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения составляет 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студента в колледже и вне его: консультации, самостоятельную работу, выполнение индивидуальных проектов. Таким образом, самостоятельная учебная работа составляет 50%. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

 