



### 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			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего занятий	В т.ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							Лабораторных и практических занятий	Курсовая работа (проект)								
Дифференцированный зачет (семестр)	Экзамен (семестр)	612 часов	792 часов	594 часов	540 часов	396 часов	666 часов	414 часов	414 часов							
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
	Теоретическое обучение			6642	2214	4428	2279		612	792	594	540	396	666	414	414
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>639</b>	<b>-</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>1432</b>	<b>477</b>	<b>955</b>	<b>533</b>		<b>408</b>	<b>547</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
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						
	<b>УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>			<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>68</b>		<b>98</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
ОУДп.09	Информатика		2	150	50	100	55		51	49	-	-	-	-	-	-
ОУДп.10	Химия		2	162	54	108	13		47	61	-	-	-	-	-	-
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>			<b>36</b>							
ОУДб.11	Экология моего края	1		54	18	36	-		36	-	-	-	-	-	-	-
	<b>КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>			<b>308</b>	<b>103</b>	<b>205</b>	<b>38</b>		<b>70</b>	<b>135</b>						
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
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>			<b>4536</b>	<b>1512</b>	<b>3024</b>	<b>1536</b>				<b>594</b>	<b>540</b>	<b>396</b>	<b>666</b>	<b>414</b>	<b>414</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>368</b>				<b>112</b>	<b>62</b>	<b>44</b>	<b>122</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
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
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>70</b>				<b>126</b>	<b>70</b>	<b>28</b>	-	-	-
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	-	-	-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>			<b>3232</b>	<b>1064</b>	<b>2128</b>	<b>1098</b>	<b>40</b>			<b>356</b>	<b>408</b>	<b>270</b>	<b>544</b>	<b>368</b>	<b>336</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			<b>1158</b>	<b>386</b>	<b>772</b>	<b>294</b>				<b>122</b>	<b>136</b>	<b>32</b>	<b>214</b>	<b>184</b>	<b>238</b>
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	-	-
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2034</b>	<b>678</b>	<b>1356</b>	<b>700</b>	<b>40</b>			<b>234</b>	<b>272</b>	<b>238</b>	<b>330</b>	<b>184</b>	<b>98</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>		<b>4</b>	<b>285</b>	<b>95</b>	<b>190</b>	<b>90</b>	<b>0</b>			<b>112</b>	<b>78</b>				
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья			285	95	190	90	-	-	-	112	78	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	4		-	-	36	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>4</b>	<b>474</b>	<b>158</b>	<b>316</b>	<b>166</b>	<b>20</b>			<b>122</b>	<b>194</b>				
МДК.02.01*	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			474	158	316	166	20	-	-	122	194	-	-	-	-

УП.02	Учебная практика	4		-	-	252	-	-	-	-	-	252	-	-	-	-
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>		<b>6</b>	<b>474</b>	<b>158</b>	<b>316</b>	<b>176</b>	<b>20</b>					<b>200</b>	<b>116</b>		
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	-	-
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>		<b>7</b>	<b>276</b>	<b>92</b>	<b>184</b>	<b>90</b>	<b>0</b>							<b>184</b>	
МДК.04.01*	Технология производства макаронных изделий			276	92	184	90	-	-	-	-	-	-	-	184	-
ПП.04	Производственная практика ( по профилю специальности)	7		-	-	180	-	-	-	-	-	-	-	-	180	-
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>8</b>	<b>147</b>	<b>49</b>	<b>98</b>	<b>28</b>	<b>0</b>								<b>98</b>
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
<b>ПМ.06*</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Кондитер»</b>		<b>6</b>	<b>378</b>	<b>126</b>	<b>252</b>	<b>150</b>	<b>0</b>					<b>38</b>	<b>214</b>		
МДК 06.01	Технология производства кондитерских изделий массового спроса			378	126	252	150	-	-	-	-	-	38	214	-	-
УП.06	Учебная практика	6				108	-	-	-	-	-	-	-	108	-	-
	<b>Вариативная часть</b>			<b>360</b>	<b>120</b>	<b>240</b>	<b>104</b>					<b>66</b>	<b>54</b>			<b>120</b>
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
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная )</b>	8		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4 нед 144 часа
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 нед.
	<b>Всего</b>			<b>6642</b>	<b>2214</b>	<b>4428</b>	<b>2279</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>540</b>	<b>396</b>	<b>666</b>	<b>414</b>	<b>414</b>

<b>Консультации на учебную группу по 4 часа в год на одного студента</b>  <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>Программа базовой подготовки</b> <b>Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)</b> <b>Выполнение ВКР с 18 мая по 15 июня (4 недели)</b> <b>Защита ВКР с 16июня по 30 июня (2 недели)</b>	<b>Всего</b>	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
<b>Кабинеты:</b>	
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.
<b>Лаборатории:</b>	
14	химии;
15	микробиологии, санитарии и гигиены;
16	электротехники и электронной техники;
17	автоматизации технологических процессов;
18	метрологии и стандартизации.
19	Учебная пекарня.
<b>Спортивный комплекс:</b>	
20	спортивный зал;
21	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
22	стрелковый тир
<b>Залы:</b>	
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 (ред. от 13.07.2021) (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 дисциплины, 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 ППСЗ 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 ППСЗ 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 ППСЗ (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):



<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>86</b>
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда	32
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	54
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>154</b>
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	1½	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 изделий ПМ.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
<b>ИТОГО:</b>		<b>7</b>	<b>15</b>	

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 профилю специальности	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 изделий МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

	6	108			ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»
			72		ПМ.03 Производство кондитерских изделий МДК.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
<b>ИТОГО:</b>		<b>432</b>	<b>468</b>	<b>144</b>	
		<b>12 недель</b>	<b>13 недель</b>	<b>4 недели</b>	

В период реализации ППСЗ 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.

Зав. отделением

И.А. Хрусталева