

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен методическим советом  
\_\_\_\_\_ О.В.Толстошеева

Протокол № 6 от 15.06.2022

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор \_\_\_\_\_ Алукриева А.С.  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего  
профессионального образования

## 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения СПО по ППССЗ: 2 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному) \_\_\_\_\_ 2022

Образовательный стандарт (ФГОС № 373 от 22.04.2014)

## СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО \_\_\_\_\_ / И.В. Евсеева/  
председатель ПЦК общих гуманитарных и социальных дисциплин: \_\_\_\_\_ / Д.А. Седова/  
председатель ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин: \_\_\_\_\_ / Т.В. Ключанова/

Председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла: \_\_\_\_\_ / Е.В. Лапина/  
председатель ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла: \_\_\_\_\_ / Н.В. Есина/  
председатель ПЦК физической культуры и спорта и безопасности жизнедеятельности \_\_\_\_\_ / Э.Л. Алукриева/

# Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Нед	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			
I													У	П	П		Э	К	К													У		П	П	П	П	П						Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II									У	У	У	П					Э	К	К									У		П	П	П	П	П								Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III									П	П	П						Э	К	К					П	П	П						Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	13 3/6	18 3/6	32	12 3/6	16 3/6	29	13 3/6	9 3/6	23	84
У	Учебная практика	1	1	2	3	1	4				6
П	Производственная практика (по профилю специальности)	2	4	6	1	6	7	3	3	6	19
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	3/6	3/6	1	3/6	1 3/6	2	3/6	1 3/6	2	5
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы								2	2	2
К	Каникулы	1	10	11	1	9	10	1	1	2	23
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		18	34	<b>52</b>	18	34	<b>52</b>	18	25	<b>43</b>	147
Студентов											
Групп											



ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

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

#### 8. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО "Колледж сервиса и туризма" разработан на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №373 от 22.04.2014 г.). Учебный план сформирован в соответствии со следующими нормативными документами: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №464 от 14.06.13 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.13 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", Приказ Минобрнауки России от 03.08. 2021 г. №816 "Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ", «Рекомендации 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» (№06-259, от 17.03.2015 г.), "Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена" (Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.21 г. №Р-42), "Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования и отдельных их частей) в форме практической подготовки" (письмо Минпросвещения России от 08.04.21 г. №05-369).

1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

2. График учебного процесса включает 84 недели теоретического обучения по учебным дисциплинам (УД) и междисциплинарным курсам (МДК), 6 недель учебной практики (УП), 23 недели производственной практики (ПП): 19 недель - по профилю специальности, 4 недели - преддипломной (ПДП), 5 недель промежуточной аттестации, 6 недель государственной итоговой аттестации (ГИА), 34 недели каникул. Одно занятие объединяет 2 (два) академических часа (одна пара). Для всех видов аудиторных занятий продолжительность пары устанавливается 1 час 30 минут. Продолжительность перерывов между учебными занятиями - не менее 10 минут. После второй пары устанавливается перерыв для питания не менее 30 минут.

3. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.

4. Учебные предметы, элективные курсы, дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуются в форме практической подготовки.

Практическая подготовка направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, в частности, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификации специалистов, рабочих. Практика является компонентом образовательной программы, который реализуется в форме практической подготовки. Практика осуществляется в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит в форме стажировки - 4 недели на 4 курсе (144 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

5. В рамках реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий студенты осваивают профессию рабочих: 12901 Кондитер

6. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

С целью получения обучающимися дополнительных компетенций, умений и знаний для обеспечения конкурентоспособности выпускников по решению Методического совета и в соответствии с запросами работодателей (региональный рынок труда) вариативная часть увеличена в общем гуманитарном и социально-экономическом цикле на 132 ч., математическом и общем естественнонаучном учебном цикле на 4 ч., в профессиональном цикле на 764 ч.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

За счет времени отведенного на вариативную часть введены учебные дисциплины: "Русский язык и культура речи" (56 часов) для формирования высокого уровня речевой культуры студента, орфографической и пунктуационной грамотности, моделирования речевого поведения работника организаций общественного питания в соответствии с задачами общения, владение умением опознавать, анализировать и оценивать языковые факты с точки зрения нормативности и уместности при общении на работе и в быту; "Основы исследовательской деятельности" (40 часов) для применения теоретических знаний для решения конкретных практических задач, изучения методики исследовательской работы (выпускной квалификационной работы). В цикл включена адаптационная дисциплина "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (36 часов) для соблюдения студентами норм позитивного социального поведения, для принятия решений в различных жизненных и профессиональных ситуациях, для создания условий для общения и адаптации, в том числе для инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

Увеличено количество часов по учебной дисциплине "Химия" (на 4 часа) для проведения лабораторных работ по химическим реакциям процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов.

Профессиональный цикл:

В общепрофессиональные дисциплины введены дисциплины "Основы предпринимательства" (36 часов) с целью формирования у студентов системы практически ориентированных знаний и навыков в области осуществления хозяйственной деятельности организаций общественного питания; привития комплекса знаний о принципах предпринимательства в Российской Федерации, что должно подготовить работника сферы общественного питания к самостоятельной предпринимательской деятельности, "Основы финансовой грамотности" (40 часов) в соответствии с Письмом Министерства образования Калининградской области №7224 от 29.06.16 г, "Искусство гостеприимства" (114 часов) для формирования у студентов профессионального поведения и делового этикета, умения организовывать встречу, прием, размещение и обслуживание гостей. На 186 часов увеличено количество часов по другим общепрофессиональным дисциплинам ("Инженерная графика", "Техническая механика", "Электротехника и электронная техника", "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", "Автоматизация технологических процессов", "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Метрология и стандартизация", "Правовые основы профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Охрана труда") с целью качественной организации студентами технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; с целью повышения профессиональной компетентности студентов.

С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей (на 388 часов): ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке, ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.03 Производство кондитерских изделий, ПМ.04 Производство макаронных изделий, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения, ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/ должностям служащих. С целью повышения качества подготовки и реализации требований к формированию у студентов профессиональных компетенций, обеспечения конкурентоспособности выпускника увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей (на 380 часов): ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/ должностям служащих. По МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий предусмотрено выполнение курсовой работы.

#### 7. Формы проведения консультаций

Учебные дисциплины/ профессиональные модули, завершающиеся экзаменом и (или) квалификационным экзаменом сопровождаются консультациями, устанавливается норма времени для их проведения - 12 часов/ 1 академическая группа, в т.ч. консультирование по пройденному учебному материалу, решение вопросов, возникших у студентов при изучении учебной дисциплины.

#### 8. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям является обязательной и проводится в соответствии с учебным планом. По дисциплинам общеобразовательного цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ) или экзамена (Э). По дисциплинам общепрофессионального цикла промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (ДЗ), экзамена (Э). По физической культуре промежуточная аттестация проводится в форме зачёта (З) и дифференцированного зачёта (ДЗ). Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК - дифференцированный зачёт (ДЗ) или экзамен (Э), по учебной и производственной практике - дифференцированный зачёт (ДЗ). В соответствии с учебным планом при соблюдении ограничений на количество экзаменов, зачётов и дифференцированных зачётов в каждом учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации - экзамен квалификационный (Эк), который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле. Квалификационный экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваивается определённая квалификация. Форма проведения квалификационного экзамена устанавливается по усмотрению преподавателей. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится за счёт объёма времени, отводимого на учебную практику, производственную практику.

#### 9. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАУ КО ПОО КСТ Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Студентам, осваивающим программу подготовки специалистов среднего звена, необходимо выполнить выпускную квалификационную работу в форме дипломной работы.