



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Основы исследовательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>
		<b>ПК 5.5</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 6.6</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 4.1</b>	
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	<b>ПК 5.4</b>
		<b>ПК 5.5</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>	<b>ПК 6.6</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 4.1</b>	
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5											
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.07	Метрология и стандартизация	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6	
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.12	Основы предпринимательства	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.14	Искусство гостеприимства	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.2		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 1.4</b>											
МДК.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>												
ПП.01.01	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 2.4</b>	<b>ПК 2.1</b>
		<b>ПК 2.2</b>											
МДК.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	<i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	<i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>
		<b>ПК 3.1</b>											
МДК.03.01	Производство кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	<i>Производство кондитерских изделий</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	<i>Производство кондитерских изделий</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
		ПК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.02	Производство кондитерских изделий	ПК 3.4												
УП.03.01	Производство кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
		ПК 3.4												
ПП.03.01	Производство кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
		ПК 3.4												
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.1</b>	
МДК.04.01	Производство макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
УП.04.01	Производство макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПП.04.01	Производство макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>	
МДК.05.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
		ПК 5.4	ПК 5.5											
УП.05.01	Организация работы структурного подразделения													
ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
		ПК 5.4	ПК 5.5											
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 12901 Кондитер</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	
МДК.06.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 12901 Кондитер	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6										
УП.06.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 12901 Кондитер	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6										
ПП.06.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 12901 Кондитер	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
		ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6										

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
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
	Лаборатории:
1	Химии
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Электротехники и электронной техники
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## 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 среднего профессионального образования (далее – СПО) 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: Приказом 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» (в действующей редакции), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.13 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования» (в действующей редакции), Приказом 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» (в действующей редакции), Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в действующей редакции).

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. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов или рассредоточенно (рассредоточенная практика - РП). 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:

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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 зачета (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

## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

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.

### Согласовано

Заседание методического совета		Председатель методического совета
протокол № ____ от " ____ " _____ 20__г.		Начальник УМО
		И.В. Евсеева
Председатели предметных (цикловых) комиссий:		
1. Общих гуманитарных и социальных дисциплин:		Н.Н. Невинская
2. Математических и общих естественнонаучных дисциплин:		Т.В. Ключанова
3. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:		А.А. Колганова
4. Общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла:		Н.В. Есина
5. Общеобразовательных дисциплин:		Е.Г. Невесенкова
6. Физической культуры и спорта:		Э.Л. Алукриева