

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

к учебному плану по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебный план регламентирует порядок реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих Учебный план является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения, включающей также программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, другие материалы, обеспечивающие воспитание и подготовку обучающихся.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии. В нем отображается логическая последовательность, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы; максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение теоретических, практических занятий и лабораторных работ. При формировании учебного плана распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРСЗ, включая базовую и вариативную части. 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 соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает – 3, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **План учебного процесса специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **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) | | | | | | | | вариативная часть |
| **Максимальная** | **Самостоятельная работа обучающихся в( т.ч.проект)** | **Обязательная аудиторная** | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| **всего занятий** | **в т. ч.** | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7сем | 8сем |
| 17 | 24 | 17 | 24,5 | 17 | 24,5 | 17 | 24 |
| нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед | нед |
| **лекций** | **лаб. и практ. занятий** | **612** | **864** | **612** | **882** | **612** | **882** | **612** | **864** | **900** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** | **/4/2/6/8/-/-/-/-/** | ***2106*** | ***702*** | ***1404*** | ***839*** | ***565*** | ***473*** | ***434*** | ***275*** | ***222*** |  |  |  |  |  |
| **ОУД.00** | **Общие общеобразовательные учебные дисциплины** | /3/2/1/6/-/-/-/-/ | **1214** | **406** | **808** | **441** | **367** | **260** | **253** | **113** | **182** |  |  |  |  |  |
| ОУД.01. | Русский язык. | дз/-/-/Э/-/-/-/-/ | 117 | 39 | **78** | 61 | 17 | 17 | 22 | 17 | 22 |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература. | /-/-/-/дз/-/-/-/-/ | 176 | 59 | **117** | 90 | 27 | 38 | 25 | 17 | 37 |  |  |  |  |  |
| ОУД.03. | Иностранный язык | /-/дз/-/-/-/-/-/-/ | 176 | 59 | **117** |  | 117 | 54 | 63 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04. | Математика | /дз/-/-/Э/-/-/-/-/ | 234 | 78 | **156** | 100 | 56 | 51 | 21 | 45 | 39 |  |  |  |  |  |
| ОУД.05. | История | /-/-/-/дз/-/-/-/-/ | 176 | 59 | **117** | 94 | 23 | 34 | 42 | 17 | 24 |  |  |  |  |  |
| ОУД.06. | Физическая культура | /з/-/з/дз/-/-/-/-/ | 176 | 59 | **117** | 10 | 107 | 34 | 42 | 17 | 24 |  |  |  |  |  |
| ОУД.07. | ОБЖ | /-/дз/-/-/-/-/-/-/ | 105 | 35 | **70** | 56 | 14 | 32 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.08. | Астрономия | /-/-/-/дз/-/-/-/-/ | 54 | 18 | **36** | 30 | 6 |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
|  | **Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей ( базовые)** | /-/-/3/-/-/-/-/-/ | **416** | **139** | **277** | **222** | **55** | **128** | **82** | **67** |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09. | Физика | /-/-/дз/-/-/-/-/-/ | 146 | 49 | **97** | 68 | 29 | 34 | 42 | 21 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10. | Обществознание | /-/-/дз/-/-/-/-/-/ | 162 | 54 | **108** | 90 | 18 | 60 | 20 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11. | География | /-/-/дз/-/-/-/-/-/ | 108 | 36 | **72** | 64 | 8 | 34 | 20 | 18 |  |  |  |  |  |  |
|  | **По выбору из обязательных предметных областей (профильные)** | /1/-/2/1/-/-/-/-/ | **420** | **140** | **280** | **142** | **138** | **68** | **77** | **95** | **40** |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Информатика | /-/-/дз/-/-/-/-/-/ | 150 | 50 | **100** |  | 100 | 34 | 34 | 32 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Химия | /дз/-/-/Э/-/-/-/-/ | 162 | 54 | **108** | 80 | 28 | 17 | 21 | 30 | 40 |  |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Биология | /-/-/дз/-/-/-/-/-/ | 108 | 36 | **72** | 62 | 10 | 17 | 22 | 33 |  |  |  |  |  |  |
| **УД.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** | /-/-/-/1/-/-/-/-/ | **56** | **17** | **39** | **34** | **5** | **17** | **22** |  |  |  |  |  |  |  |
| УД 01 | Экология моего края | /-/-/-/дз/-/-/-/-/ | **56** | 17 | **39** | 34 | 5 | 17 | 22 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Профессиональная подготовка** | **0∕3∕1∕3∕8∕10∕7∕9** | **4536** | **1512** | **3024** | **1674** | **1350** | **139** | **322** | **265** | **426** | **432** | **684** | **432** | **324** | **900** |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **0∕1∕1∕0∕0∕1∕1∕1** | **702** | **234** | **468** | **143** | **325** | **12** | **24** | **121** | **60** | **72** | **98** | **57** | **24** | **36** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | /-/-/-/-/-/Э/-/-/ | 68 | 20 | 48 | 48 |  |  |  |  |  | 20 | 28 |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | /-/-/дз/-/-/-/-/-/ | 68 | 20 | 48 | 44 | 4 |  |  | 48 |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕ | 176 | 8 | 168 |  | 168 |  |  | 41 | 28 | 26 | 34 | 39 |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ | 336 | 168 | 168 | 20 | 148 |  |  | 32 | 32 | 26 | 36 | 18 | 24 |  |
| ОГСЭ. 05 | Основы культуры профессионального общения | ∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕ | 54 | 18 | 36 | 31 | 5 | 12 | 24 |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ЕН** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **0∕0∕0∕0∕1∕2∕0∕0** | **336** | **112** | **224** | **109** | **115** |  |  | **48** | **48** | **68** | **60** |  |  |  |
| ЕН 01 | Математика | ∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕ | **72** | 24 | **48** | 13 | 35 |  |  |  |  | 48 |  |  |  |  |
| ЕН 02 | Экологические основы природопользования | ∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕ | **48** | 16 | **32** | 24 | 8 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |
| ЕН 03 | Химия | ∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕-∕ | **216** | 72 | **144** | 72 | 72 |  |  | 48 | 48 | 20 | 28 |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный учебный цикл** | **0/2/0/3/7/7/6/8** | **3498** | **1166** | **2332** | **1422** | **910** | **127** | **298** | **96** | **318** | **292** | **526** | **375** | **300** | 864 |
| **ОП.00.** | **Общепрофессиональный учебный цикл** | **0/1/0/1/3/3/4/3** | **1530** | **510** | **1020** | **596** | **391** | **83** | **80** | **38** | **152** | **124** | **144** | **252** | **147** | **508** |
| ОП.01. | Инженерная графика | ∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕ | 72 | 24 | **48** | 19 | 29 | 15 | 18 |  | 15 |  |  |  |  | 30 |
| ОП.02. | Техническая механика | ∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕ | 96 | 32 | **64** | 44 | 20 |  | 20 | 13 | 17 | 14 |  |  |  | 30 |
| ОП.03. | Электротехника и электронная техника | ∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕ | 90 | 30 | **60** | 52 | 8 | 28 | 32 |  |  |  |  |  |  | 30 |
| ОП.04. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕-∕-∕ | 132 | 44 | **88** | 70 | 18 | 40 |  | 15 | 16 | 17 |  |  |  | 36 |
| ОП.05. | Автоматизация технологических процессов | ∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕ | 75 | 25 | **50** | 50 |  |  | 10 |  | 10 | 10 | 20 |  |  | 30 |
| ОП.06. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ | 246 | 82 | **164** |  | 164 |  |  |  | 20 | 37 | 42 | 34 | 31 | 50 |
| ОП 07 | Метрология и стандартизация | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕ | 75 | 25 | **50** | 34 | 16 |  |  |  |  |  | 26 | 24 |  | 30 |
| ОП 08 | Правовые основы профессиональной деятельности | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕ | 72 | 24 | **48** | 38 | 10 |  |  |  |  |  |  | 48 |  | 30 |
| ОП 09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕ | 249 | 83 | **166** | 132 | 34 |  |  |  |  |  |  | 70 | 96 | 30 |
| ОП 10 | Охрана труда | ∕-∕-∕-∕-∕э∕-∕-∕-∕ | 48 | 16 | **32** | 24 | 8 |  |  | 10 | 12 | 10 |  |  |  | 30 |
| ОП 11 | Безопасность жизнедеятельности | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕ | 102 | 34 | **68** | 24 | 11 |  |  |  | 10 | 16 | 26 | 16 |  |  |
| ОП 12 | Товароведение сырья | ∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕-∕ | 91 | 30 | **61** | 36 | 25 |  |  |  | 31 | 10 | 20 |  |  | 61 |
| ОП 13 | Процессы и аппараты в пищевой промышленности | ∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕ | 62 | 21 | **41** | 11 | 30 |  |  |  | 21 | 10 | 10 |  |  | 41 |
| ОП 14 | Основы предпринимательской деятельности | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ | 72 | 24 | **48** | 38 | 10 |  |  |  |  |  |  | 28 | 20 | 48 |
| ОП 15 | Производственный учет в хлебопекарной промышленности | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕ | 48 | 16 | **32** | 24 | 8 |  |  |  |  |  |  | 32 |  | 32 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **0/1/0/2/4/4/2/5** | **1968** | **656** | **1312** | **793** | **519** | **44** | **218** | **58** | **166** | **168** | **382** | **123** | **153** | **356** |
| **ПМ.01** | **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке** | **Э(к)** | **150** | **50** | **100** | **70** | **30** |  | **42** | **22** |  |  | **36** |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология хранения и подготовки сырья | ∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕-∕ | 150 | 50 | **100** | 70 | 30 |  | 42 | 22 |  |  | 36 |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕ |  |  | **36** |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | ∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕ |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Производство хлеба и хлебобулочных изделий** | **Э(к)** | **765** | **255** | **510** | **280** | **230** | **44** | **115** | **36** |  | **62** | **116** | ***46*** | 91 | 216 |
| МДК.02.01 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕ | 441 | 147 | **294** | 124 | 170 |  | 86 | 36 |  | 22 | 43 | ***46*** | 61 |  |
| МДК 02.02 | Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕к∕ | 324 | 108 | **216** | 156 | 60 | 44 | 29 |  |  | 40 | 73 |  | 30 | 216 |
| УП.02 | Учебная практика | ∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕ |  |  | 108 |  |  |  | 36 | 36 |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 36 | *36* | 72 |  |
| **ПМ.03** | **Производство кондитерских изделий** | **Э(к)** | **571** | **190** | **381** | **221** | **160** |  | **61** |  | **20** |  | **230** | ***41*** | 29 |  |
| МДК.03.01 | Технология производства сахаристых кондитерских изделий | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕ | 300 | 100 | **200** | 110 | 90 |  |  |  |  |  | 130 | ***41*** | 29 |  |
| МДК 03.02 | Технология производства мучных кондитерских изделий | ∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕ | 271 | 90 | **181** | 111 | 70 |  | 61 |  | 20 |  | 100 |  |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | ∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕ |  |  | 108 |  |  |  | 36 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |
| ПП 03 | Производственная практика | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ |  |  | 234 |  |  |  |  |  | 36 |  | 54 | ***90*** | 54 |  |
| **ПМ 04** | **Производство макаронных изделий** | **Э(к)** | **158** | **53** | **105** | **75** | **30** |  |  |  | **85** |  |  | ***20*** |  |  |
| МДК.04.01 | Технология производства макаронных изделий | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕ | 158 | 53 | **105** | 75 | 30 |  |  |  | 85 |  |  | ***20*** |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | ∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕ |  |  | 36 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ПП 04 | Производственная практика | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕ |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | ***36*** |  |  |
| **ПМ 05** | **Организация работы структурного подразделения** | Э(к) | **168** | **56** | **112** | **83** | **29** |  |  |  |  | **63** |  | ***16*** | **33** | 36 |
| МДК 05.01 | Управление структурным подразделением организации | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ | 114 | 38 | 76 | 56 | 20 |  |  |  |  | 27 |  | ***16*** | 33 |  |
| МДК 05.02 | Документационное обеспечение управления | ∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕ | 54 | 18 | 36 | 27 | 9 |  |  |  |  | 36 |  |  |  | 36 |
| УП 05 | Учебная практика | ∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕ |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП 05 | Производственная практика | ∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕-∕дз∕ |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
| **ПМ 06** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **Э(к)** | **156** | **52** | **104** | **64** | **40** |  |  |  | **61** | **43** |  |  |  | 104 |
| МДК 06.01 | Организация производственной деятельности формовщика теста | ∕-∕-∕-∕-∕Э∕-∕-∕-∕ | 156 | 52 | 104 | 64 | 40 |  |  |  | 61 | 43 |  |  |  | 104 |
| УП 06 | Учебная практика | ∕-∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕ |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП 06 | Производственная практика | ∕-∕-∕-∕дз∕-∕-∕-∕-∕ |  |  | 54 |  |  |  |  |  | 54 |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 нед |  |
| **ГИА.01** | **Подготовка выпускной квалификационной работы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 нед |  |
| **ГИА.02** | **Защита выпускной квалификационной работы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 нед |  |
|  | | | | |  | дисциплин | | **568** | **538** | **482** | **482** | **264** | **302** | **309** | **171** | 544 |
| **Консультации:** по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | | МДК | | **44** | **218** | **58** | **166** | **168** | **382** | **123** | **153** | 356 |
| **Государственная итогавая аттестация:** Выпускная квалификационная работа (дипломная работа /дипломный проект) | | | | | учебная практика | |  | **108** | **72** | **72** | **108** |  |  |  |  |
| производственная практика (по профилю специальности) | |  |  |  | **90** |  | **126** | **162** | **162** |  |
| производственная практика (преддипломная) | |  |  |  |  |  |  |  | **144** |  |
|  | ГИА |  |  |  |  |  |  |  | **6 нед.** |  |
| промежуточная аттестация | |  |  |  | **72** | **72** | **72** | **18** | **18** |  |
| Экзаменов | |  |  |  | **3** | **3** | **3** | **2** | **3** |  |
| **ИТОГО: обязательная аудиторная нагрузка 4428 часов  внеаудиторная самостоятельная работа 2214 часов** | | | | | Экзаменов (квалификационных) | |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** | **2** |  |
| Дифф.зачетов | | **3** | **5** | **4** | **6** | **5** | **6** | **5** | **6** |  |
| Зачетов | | **1** |  | **1** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Курсовой проект | |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 2019-2022 по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **курс** | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | каникулы | Всего по курсам |
| **1** | **2** | **3** | | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **1** | **38** | **3** | | **-** | **-** | **-** | **-** | **11** | **52** |
| **2** | **33** | **4** | | **2,5** | **-** | **2** | **-** | **10,5** | **52** |
| **3** | **31** | **3** | | **3,5** | **-** | **4** | **-** | **10,5** | **52** |
| **4** | **21** | **-** | | **9** | **4** | **1** | **6** | **2** | **43** |
| **всего в часах/неделях** | **4428/123** | **360/10** | | **540/15** | **144/4** | **252/7** | **216/6** | **34** | **199** |

**Календарный учебный график на 2019-2022 учебные годы**

**Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

