

Утверждаю

Ректор

Н.И. Кузнецов

31.08.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж

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

уровень образования среднее общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373

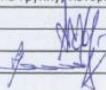
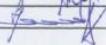
Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 2.5	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
ПК 2.6	Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. Производство кондитерских изделий
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.5	Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5. 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.3	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 6.2	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 6.3	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 6.4	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 6.5	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ПМ.03		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
	С	ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.03	Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	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
МДК.04.01	Технология производства 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	Учебная практика	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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
ПМ.05	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										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.4	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5									
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.4	ПК 6.1	ПК 6.2
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.3	ОК 2 ПК 6.4	ОК 3 ПК 6.5	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.4	ПК 6.1	ПК 6.2

№	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:
1	химии;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	электротехники и электронной техники;
4	автоматизации производственных процессов;
5	метрологии и стандартизации.
	Учебная пекарня:
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Код	Наименование ЦМК
1	Гуманитарных, социально-экономических
2	Экономических, учетных дисциплин
3	Технологических дисциплин

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года, регистрационный номер № 373.	
3. Общая продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии на всех курсах составляет на 1 и 2 курсах по 30 календарных дней в год, на 3 курсе - 40 календарных дней в год (Трудовой кодекс РФ 2014г. ст.174) существует уточненный график учебного процесса, т.к. программа GosInsp рассчитана на рабочие дни без учета выходных, а не на календарные. Общее количество часов в году на обзорные, установочно- практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.	
4. Консультации предусматриваются не более 4 часов на студента.	
5. В общую продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии включаются : дни отдыха студентов и сдача экзаменов, кроме обязательных учебных занятий, продолжительность которых составляет не более 8 часов в день.	
6. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, итоговые классные письменные контрольные работы, экзамен квалификационный. Форму проведения контроля знаний студентов выбирает образовательное учреждение.	
7. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 2 и ПМ 3.	
8. Дифференцированные зачеты, зачеты и итоговые письменные контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.	
9. Итоговая государственная аттестация представлена защитой выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).	
10. Зачисление на специальность производится на базе среднего общего образования.	
12. Все виды практик реализуется студентом индивидуально. По освоению программы студент предоставляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной, а также соответствующей ей рабочей профессии может освободиться от прохождения практик, кроме преддипломной (квалификационной).	
13. Образовательному учреждению предоставляется право в зависимости от контингента выпускаемых студентов изменять начало срока обучения в пределах одного месяца.	
14. Студент направляется на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) после изучения МДК в рамках изучения профессиональных модулей. После прохождения практик студент сдает экзамен (квалификационный), который заносится в ведомость студента в виде записи "освоил" или "не освоил" где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.	
15. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочую профессию "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.	
16. Программа дисциплины "Физическая культура" реализуется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения проводится письменная контрольная работа. В учебном плане предусматриваются по данной дисциплине занятия в количестве 2-х часов на группу, которые проводятся установочно.	
Согласовано	
Проректор по учебной работе	 С.В. Ларионов
Директор колледжа	 Г.Н. Митрофанова