

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 13.11.2021 20:47:46
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. 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 основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2021



профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный
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.
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	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 6.2	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 6.3	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

№	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	технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
13	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	электротехники и электронной техники;
4	метрологии и стандартизации
	Учебная пекарня:
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.14 за № 373.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.		
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают экзамены: Русский язык, Математика, Химия, Иностранный язык		
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно Положения о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ и его филиалах.		
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены, другие формы контроля (формы контроля в соответствии с фондами оценочных средств по дисциплине/ МДК). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты, другие формы контроля проводят во время отведенное для учебных занятий.		
8. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 2, ПМ 3. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
9. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.		
10. Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).		
11. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочую профессию "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.		
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
13. Часы вариативной части в объеме 1350 час. (ОГСЭ. - 83 час., ОП. – 253 час., ПМ. – 1014 час.) распределены следующим образом: а) ОГСЭ – 88 час.: введена дисциплина Русский язык и культура речи.б) ОП – 175 час.: введена дисциплина Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 час., Основы предпринимательской деятельности- 78 час., увеличены часы дисциплин: Инженерная графика-30 час., Техническая механика – 40 час., Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 час., Автоматизация технологических процессов – 18 час.в) ПМ – 1014 час.: по ПМ. 01 (300 час) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке увеличены часы по МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья на 300 час.; по ПМ.02 (215 час.) Производство хлеба и хлебобулочных изделий введен МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 час.; по ПМ.03 (367 час.) Производство кондитерских изделий введен МДК 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 161 час., увеличены часы по МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий на 104 часов.; МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий на 102 час.; по ПМ.04 (100 час) Производство макаронных изделий увеличены часы по МДК. 04.01 Технология производства макаронных изделий на 100 час. по ПМ.05 (22 час.) Организация работы кондитерского цеха увеличены часы по МДК. 05.01 Организация		
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
15. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.		
16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - естественнонаучный.		
Согласовано		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова