

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Утверждаю  
Ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Н. И. Кузнецов



## 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

уровень образования основное общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный  
*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 373


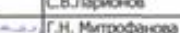


GENERAL INFORMATION		PROJECT INFORMATION												PERFORMANCE INDICATORS												FINANCIAL INFORMATION												RISK ASSESSMENT											
NO.	DESCRIPTION	PROJECT NO.	PROJECT NAME	START DATE	END DATE	STATUS	OWNER	MANAGER	BUDGET	ACTUAL	VARIANCE	PROGRESS (%)	COMPLETION (%)	DEFECTS	RISK LEVEL	MITIGATION	IMPACT	SCORE	WEIGHT	ACTUAL	VARIANCE	PROFIT	LOSS	ACTUAL	VARIANCE	SCORE	WEIGHT	ACTUAL	VARIANCE	SCORE	WEIGHT																		
1	Project A	PA-001	Project A	2023-01-01	2023-12-31	Completed	John Doe	Jane Smith	1000000	980000	-20000	100	100	0	Low	Regular Monitoring	Minimal	95	10	1000000	980000	20000	0	1000000	980000	95	10	1000000	980000	95	10																		
2	Project B	PB-002	Project B	2023-02-15	2024-03-31	In Progress	John Doe	Jane Smith	500000	450000	-50000	85	70	2	Medium	Weekly Updates	Low	80	15	500000	450000	50000	0	500000	450000	80	15	500000	450000	80	15																		
3	Project C	PC-003	Project C	2023-03-01	2023-11-30	On Hold	John Doe	Jane Smith	750000	700000	-50000	30	20	5	High	Pause Activities	Significant	60	20	750000	700000	50000	0	750000	700000	60	20	750000	700000	60	20																		
4	Project D	PD-004	Project D	2023-04-10	2024-06-30	Planned	John Doe	Jane Smith	1200000	1200000	0	0	0	0	0	Low	Preparation Phase	None	100	5	1200000	1200000	0	0	1200000	1200000	100	5	1200000	1200000	100	5																	
5	Project E	PE-005	Project E	2023-05-20	2023-10-31	Completed	John Doe	Jane Smith	300000	310000	10000	100	100	0	Low	Final Review	Minimal	90	10	300000	310000	10000	0	300000	310000	90	10	300000	310000	90	10																		
6	Project F	PF-006	Project F	2023-06-01	2024-01-31	In Progress	John Doe	Jane Smith	600000	620000	20000	70	60	1	Medium	Regular Updates	Low	75	15	600000	620000	20000	0	600000	620000	75	15	600000	620000	75	15																		
7	Project G	PG-007	Project G	2023-07-15	2023-12-31	On Hold	John Doe	Jane Smith	400000	400000	0	20	10	3	Medium	Pause Operations	Low	65	10	400000	400000	0	0	400000	400000	65	10	400000	400000	65	10																		
8	Project H	PH-008	Project H	2023-08-01	2024-03-31	Planned	John Doe	Jane Smith	800000	800000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	800000	800000	0	0	800000	800000	100	5	800000	800000	100	5																	
9	Project I	PI-009	Project I	2023-09-10	2023-11-30	Completed	John Doe	Jane Smith	200000	210000	10000	100	100	0	Low	Final Check	Minimal	85	10	200000	210000	10000	0	200000	210000	85	10	200000	210000	85	10																		
10	Project J	PJ-010	Project J	2023-10-01	2024-05-31	In Progress	John Doe	Jane Smith	900000	920000	20000	60	50	2	Medium	Weekly Meetings	Low	70	15	900000	920000	20000	0	900000	920000	70	15	900000	920000	70	15																		
11	Project K	PK-011	Project K	2023-11-15	2024-02-28	On Hold	John Doe	Jane Smith	550000	550000	0	10	5	4	Medium	Pause Work	Low	60	10	550000	550000	0	0	550000	550000	60	10	550000	550000	60	10																		
12	Project L	PL-012	Project L	2024-01-01	2024-07-31	Planned	John Doe	Jane Smith	1100000	1100000	0	0	0	0	0	Low	Planning Phase	None	100	5	1100000	1100000	0	0	1100000	1100000	100	5	1100000	1100000	100	5																	
13	Project M	PM-013	Project M	2024-02-15	2024-08-31	Planned	John Doe	Jane Smith	1300000	1300000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1300000	1300000	0	0	1300000	1300000	100	5	1300000	1300000	100	5																	
14	Project N	PN-014	Project N	2024-03-01	2024-09-30	Planned	John Doe	Jane Smith	1400000	1400000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1400000	1400000	0	0	1400000	1400000	100	5	1400000	1400000	100	5																	
15	Project O	PO-015	Project O	2024-04-10	2024-10-31	Planned	John Doe	Jane Smith	1500000	1500000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1500000	1500000	0	0	1500000	1500000	100	5	1500000	1500000	100	5																	
16	Project P	PP-016	Project P	2024-05-01	2024-11-30	Planned	John Doe	Jane Smith	1600000	1600000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1600000	1600000	0	0	1600000	1600000	100	5	1600000	1600000	100	5																	
17	Project Q	PQ-017	Project Q	2024-06-15	2025-01-31	Planned	John Doe	Jane Smith	1700000	1700000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1700000	1700000	0	0	1700000	1700000	100	5	1700000	1700000	100	5																	
18	Project R	PR-018	Project R	2024-07-01	2025-02-28	Planned	John Doe	Jane Smith	1800000	1800000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1800000	1800000	0	0	1800000	1800000	100	5	1800000	1800000	100	5																	
19	Project S	PS-019	Project S	2024-08-10	2025-03-31	Planned	John Doe	Jane Smith	1900000	1900000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	1900000	1900000	0	0	1900000	1900000	100	5	1900000	1900000	100	5																	
20	Project T	PT-020	Project T	2024-09-01	2025-04-30	Planned	John Doe	Jane Smith	2000000	2000000	0	0	0	0	0	Low	Initiation Phase	None	100	5	2000000	2000000	0	0	2000000	2000000	100	5	2000000	2000000	100	5																	

Индекс	Содержание
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;
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.

<b>Пояснения</b>		
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 три обязательных экзамена: Русский язык, Математика, Химия.		
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 практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СТАУ".		
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и 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 персонального 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. (ОГСЗ. – 83 час., ОП. – 253 час., ПМ. – 1014 час.) распределены следующим образом: а) ОГСЗ – 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 дисциплины: 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 (32 час.) Организация работы структурного подразделения увеличены часы по МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации на 32 час.		
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, прием 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.		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по учебной работе		С.В.Ларионов
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова