Министерство образования Пензенской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Рассмотрен и одобрен

Методическим советом

Протокол № 1 от 🕪 августа 2023 года

Председатель Методического совета

Л.В. Волкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ХХХОУ ПО ПКСТПБ

августа 2023

Т.Ю. Пронькина

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 19.02.11 - 09-2023-2027

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация: техник - технолог Форма обучения – очная Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

СОГЛ	ир	er	тор		о У .Во		ова																																	X	10 T	834	IO Tipo	FIK	03	на	023						
1 Кал				- 1						_					19-2 Дека		_	_		Інва	рь	8	Ι Φ	евр	аль	Mar		N	арт		and		Inpe	ль	Mai		N. TOOLS	and a supplied to	90000	THE PERSON NAMED IN	N.	онь	000	No.	No.	Ию	ль	aBr		_	Ав	густ	
Курс		8 - 14 HB	15 - 21 dgk		29 сен - 5 окт		13 - 19		F		1.0	17 - 23			8-14	15-21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5-11			26 янв - 1 фев				1 -1	4	9-15	16-22	23-29	10	1	13 - 19	20-26	-	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7-	8-14			IN.		13 - 19	20 - 26	-		3.9	10 - 16	17-23	76 - 97
	1		3		2				7		11			14	15	16	17	_	19	20	21	22	23	24	25			7 28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43			46	47	48	-	9 1	50 5	51 52	2
1																		=	=																									=	=	=	=	=	1	2 2	2 2	=	=
11												0	0				:: :: :: :: :: :: :: :: :: :: :: :: ::		=													0	8	8	8							- 1	::	=	n	2	=	19	-		=		2
ш						0						8	8	8	8		::	=	=			0	0	0	0											8	8	8	8	8	8		:	:: :: :: ::	2	2			=		=		
IV						8	8	3 8	8								::	_	=								8	8	8	8	8	8	8	8	8	-	:: :: :: ::	111	111	1111	101	111	111										

Учебная практика

Производственная прантина

. Нанисулы

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Промежуточкая аттестация

Гроударственная игоговая эттестация

SINGAM DESPETABLE

2 Сводные данные по бюджету времени

												Figer	Thilling.					
		Обучение по я	PICESPITATION 1	mental not introduce	Вимы класти		Проме	куточная аттіч	стация	Учебы	de ubaitmi	₹a .	Произмоле	тенняя пр	BETWEE	TYA .	4 Seminario	Scero
Abc -	E	oero I	1	CEM	2	CEM	Boero	1 084	2 сеч	Boero	1 cem	2 0291	Borro	I CEM	2 CPM			
	HOD.	WELL OFFICE WA	MM.	NAC DENG. YU.	464	чис обиз уч. занятий	HGA:	нед.	HEAL.	HOL.	107.0	100	нед	4/2	101	1450.	458.	-74
	39			0		0	2		2								11	52
D	34	1224	14 1/2	522	19 1/2	702	1 1/2	1/2	1	3	2	1	3		3		10 %	52
m	25	900	11 1/2	414	13 1/2	486	1,5	1/9	1	5	1	4	10	4	6		10 14	22
IV	20	720	13	468	7	252	2	1	1				13	3	10	6	2	43
	110	2844		1404		1440	7	2	5				26			6	34	199

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА № 19.02.11 -09 -2023-2027 Учебная нагрузка обучающихся (час) Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) IV курс Нагрузка во взаимодействии с преподавателем I курс I I курс III курс 2 сем. 3 сем 7 сем 8 сем из них 1 сем 4 сем 5 сем 6 сем нед 14 1/2 нед 19 1/2 нед 11 1/2 нед 13 1/2 нед нед нед. практической курсовых работ (проектов) в том числе дисциплин исле исле юдулей, МДК, практи во взаимодействии с пр во взаимодействии с пр прак во взаимодейст в том ОБЩЕОБРАЗОВАТЕ 1/8/4 612 612 292 792 792 УД.00 льный цикл ОД.01 Русский язык -,Э ОД.02 -, ДЗ Литература ОД.03 История -, ДЗ ОД.04 Обществознание -, ДЗ ОД.05 География -, ДЗ ОД.06 Иностранный язык -, ДЗ 40 40 ОД.07 Математика -,Э 102 102 ОД.08 -, ДЗ Информатика 0Д.09 дз, дз Физическая культура Основы безопасности ОД.10 -, ДЗ жизнедеятельности ОД.11 Физика -, ДЗ ОД.12 Химия -, Э ОД.13 Биология -, Э Индивидуальный -, 3 проект Социально-160 150 86 CF.00 0/8/0 гуманитарный цикл CF.01 История России ДЗ Иностранный язык в -, ДЗ, -CF.02 профессиональной Д3, -, Д3 деятельности CF.03 -, ДЗ Ω жизнедеятельности CF.04 Физическая культура ДЗ, ДЗ., дз, дз Основы финансовой CF.05 ДЗ грамотности Основы бережливого CF.06 ДЗ производства Русский язык и CF.07 ДЗ культура речи Общепрофессиона 0/4/5 112 0 0П.00 льный цикл

	M						- 1	- 1			Т			Т	Т		-	Т																	1	1	1 1		Т	Т	ı			\neg
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, Э	128	102	108	52	56		1	12		8							76	72	38		40	36	18																			
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	-, Э	152	104	128	72	56		1	12		12											74	68	28		6	60	28															
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	-,∋	96	60	80	34	46			6		10	0	0	0	0	0	0								4	4	42	26		46	38	20											
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	50	40	42	14	28					8											50	42	28																			
ОП 05	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	52	20	44	24	20					8																												52	44	20		
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	104	40	84	56	28		1	12		8											92	84	28																			
ОП 07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	-, ДЗ	80	18	72	54	18					8							40	38	8		40	34	10																			
ОП 08	Метрология и стандартизация	ДЗ	46	30	42	30	12					4																												46	42	12		
ОП.09	Химия	Э	116	90	100	72	28		1	12		4							104	100	28																							
п.00	Профессиональны й цикл	0/18/15	2834	2068	1386	542	828	16	0 1	26 1	1224	98	0	0	0	0	0	0	142	138	90	72	286	262 :	172 1	44 2	56 2	244 1	.48 1	180	388	352	210	360	328	312	164	8	108	84	78	44	8	360
пм.оо	ПРОФЕССИОНАЛЬН ЫЕ МОДУЛИ	0/18/15	2834	2068	1386	542	828	16	0 1	26 1	1224	98	0	0	0	0	0	0	142	138	90	72	286	262 :	172 1	44 2	56 2	244 1	.48 1	180	388	352	210	360	328	312	164	8	108	84	78	44	8	360
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебо, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированн ых технологических	0/7/5	1140	816	656	236	404	16	0 4	12 :	396	46	0	0	0	0	0	0	142	138	90	72	176	162 :	108 1	08 1	24 1	118	78	72	122	110	76	0	98	92	40	8	72	40	36	12	8	72
	линиях																																											
МДКн 01.01	линиях Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Э, ДЗ, -, ДЗ, -, Эк	348	220	316	96	220		1	12		20							74	72	50		84	78	60		0	58	48		62	56	46		40	38	12			16	14	4		
МДКН 01.01 МДКН 01.02	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских	Э, ДЗ, -, ДЗ, -, Эк ДЗ, Э, -, Э, -, Эк	348	220	316	96	220	16	+	12		20							74	72	50			-	60				48		62	56	46		40			8			14	_	8	
01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Учебная практика	Д3, -, Эк Д3, Э, -, Э, -, Эк						16	+	24		+									40			-														8				_	8	
01.01 МДКн 01.02	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий кондитерских изделий и кондитерских изделий	ДЗ, -, Эк ДЗ, Э, -, Э, -, Эк	390	200				16	+	24		+									40			-	48				30									8	72			_		72

ПМн. 02	Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий на автоматизированн ых технологических линиях	0/4/3	556	406	292	102	190	0	0	24	216	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	100	64	36	60	56	40	36	68	60	44	144	78	76	42	0	0	0	0	0	0	0
	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	э, дз, дз, э	328	190	292	102	190			12		24											110	100	64		60	56	40		68	60	44		78	76	42							
УП 02.	Учебная практика	ДЗ	36	36							36															36																		
ПП 02	Производственная практика	-, ДЗ	180	180							180																			36				144										
ПА.02	Промежуточная аттестация	Э	12							12																																		
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	0/3/2	592	516	166	46	###	o	o	18	396	##	O	0	0	o	o	o	0	0	0	0	0	o	O	0	0	0	o	o	54	##	38	###	80	76	##	o	o	44	## ;	##	0 #	:##
мдк.03.01	Производственно- технологический контроль	-, ДЗ	94	60	86	26	60					8																			54	48	38		40	38	22							
мдк 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-, Э	90	60	80	20	60			6		4																							40	38	28			44	42	32		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108							108																							108								\perp	\perp	
пп.03	Производственная практика	ДЗ	288	288							288											\perp																		\perp		\perp		288
ПА.03	Промежуточная аттестация	Э	12							12																														\perp		\perp	\perp	\Box
ПМ 04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	0/2/2	234	132	134	74	60	0	o	18	72	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	66	28	36	72	68	32		36	o	0	0		0
мдк 04.01	Организация работы структурного подразделения	-,3	150	60	134	74	60			6		10																			72	66	28		72	68	32							
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36							36																							36										

ПП.04	Производственная практика	дз	36	36							36																												36					
ПА.04	Промежуточная аттестация	Э	12							12																																		
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	02/3	312	198	138	84	54	0	o	24	144	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	70	30	72	72	68	24	72	0	o	0		0	o	0	o		0
мдк. 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	€, €	156	54	138	84	54			12		6															72	70	30		72	68	24											
УП.05	Учебная практика	дз	36	36							36																			36														
пп.05	Производственная практика	-, ДЗ	108	108							108																			36				72										
ПА.05	Промежуточная аттестация	Э	12							12																																		
гиа	Государственная итоговая аттестация		216																																									
	Итого	1/38/ 24	5940	3674	4038	1800	2222	16	0	252	1224	210	612	612	292	792	792	430	522	498	250	72	702	636	374	144	414	390	244	180	486	438	278	360	468	444	238	8	108	252	228	116	8	360
Госупарст	венная итоговая атте	стания								и МДК актики				612			792			52 72		-		70: 36				41- 36				48 14	_				468					252 n		
	по 28 июня	.c.uqrin			و		Произ	водст	венн	ой праі										0				10:				14-				21	-				108					360		
1 Лемоно	трационный экзамен	<u> </u>			8				овая р замен	абота							4			2		-						2				4					4					4		
2. денопе	грационный экзамен	!			1		Іиффе				ачетов						8	\dashv		3		\dashv		_				3				- 7					4					6		
2. Защита	дипломного проекта	(работы))			·			Зачетс								1					1																						

4 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

No	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационно-коммуникационных технологий;
4	безопасности жизнедеятельности;
5	бережливое производство;
6	процессов и аппаратов пищевых производств;
7	технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий);
8	гехнологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий).
	Лаборатории
13	микробиологии, санитарии и гигиены;
14	автоматизации технологических процессов;
15	контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 341 (Зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2022 г. N 68840), с учетом Примерной основной образовательной программы.

Организация учебного процесса и режим занятий:

начало занятий на всех курсах обучения – 1 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса; продолжительность учебной недели — шестидневная;

указанное в учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут; объем учебной нагрузки студентов в период обучения составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы студентов в колледже и вне его: работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий; практики; самостоятельную работу;

в социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся;

обучение по учебным циклам - 118 недель; объем учебной практики - 8 недель, производственной практики - 26 недель; промежуточной аттестации - 7 недель; государственной итоговой аттестации – 6 недель; общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе в зимний период 8 недель; обучение в форме практической подготовки составляет 3674 часов;

в учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения;

в соответствие с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 06.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 238 часов; кроме того, предусматривается возможность занятий физической культурой в кружках и спортивных секциях не менее 2-х часов в неделю. Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья;

общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний;

текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных и самостоятельных работ, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, тестирования; система оценок четырехбальная (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично);

консультации на 1 курсе могут проводиться за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, на последующих курсах - за счет времени, отведенного на самостоятельную работу;

выполнение курсовых работ запланировано по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в рамках изучения МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (3 курс, 6 семестр);

объем самостоятельной работы обучающегося составляет 210 часов и определяется как разность между объемом образовательной программы и нагрузкой во взаимодействии с преподавателем; на проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы,

практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями;

по итогам освоения ПМ.05 обучающиеся получают профессию «Пекарь»;

образовательная организация должна предоставлять инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц;

при проведении лабораторных и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек; на основании пункта 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» в период обучения для юношей проводятся учебные сборы.

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО. В этом случае образовательная программа среднего общего образования разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности СПО. При этом в учебном плане образовательной программы СПО формируется общеобразовательный цикл в объеме 1476 часов.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного цикла, общепрофессионального цикла, а также отдельных модулей профессионального цикла образовательной программы СПО.

Программа среднего общего образования составлена с учетом «Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592)

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ:

Предметная область	Общая общеобразовательная учебная дисциплина	Дисциплины, углубляющие и расширяющие компетенции, сформированные при изучении общеобразовательных дисциплин	Объем учебной нагрузки	Объем часов на предметную область
--------------------	--	--	---------------------------	--------------------------------------

	Русский язык		90	236
Русский язык и	Литература		108	
литература		Русский язык и культура речи	38	
Иностранные языки	Иностранный язык		72	238
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	166	
Математика и информатика	Математика		250	408
	Информатика		108	
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	50	
Общественно- научные предметы	История		136	392
	Обществознание		72	
	География		72	
		История России	68	
		Основы финансовой грамотности	42	
Естественно-научные предметы	Физика		72	672
	Химия		278	
	Биология		162	
	Индивидуальный проект		32	

		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	128	
Физическая культура, экология и основы	Физическая культура		238	306
безопасности	Основы безопасности жизнедеятельности		68	
Итого часов				2252

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППССЗ

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в ФГОС СПО, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 30,5 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы (1346 часов), и распределяется следующим образом:

- на социально-гуманитарный цикл 194 часа, в том числе на введение новых дисциплин 38 часов (дисциплина «Русский язык и культура речи»), на увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам инвариантной части —156 часов;
- на общепрофессиональный цикл 484 часа, в том числе на введение новых дисциплин 398 часов (52 часа дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» (введена на основании Приказа Министерства образования Пензенской области №778/01-07 от 22.12.2010 г. «О региональной составляющей вариативной части ОПОП НПО И СПО на территории Пензенской области»); 104 часа дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; 80 часов дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», 46 часов дисциплина «Метрология и стандартизация»; 116 часов «Химия», 86 часов на увеличение объема учебной нагрузки по дисциплинам инвариантной части.
- на профессиональный цикл 668 часов, в том числе на введение ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Пекарь» включающие: междисциплинарный курс МДК 05.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий, учебную практику УП.05 и производственную практику ПП.05 312 часов; на увеличение объема учебной нагрузки по профессиональным модулям 356 часов.

Введение новых дисциплин:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Учебная нагрузка обучающегося, час
СГ. 07	Русский язык и культура речи	38
ОП. 05	Основы предпринимательской деятельности	52
ЭΠ. 06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	104
ЭΠ.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	80
ОП.08	Метрология и стандартизация	46
ЭΠ.09	Химия	116
МДК. 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	168
УП.05	Учебная практика	36
ПП.05	Производственная практика	108
итого		748
Увеличение объема у		ı:
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Учебная нагрузка обучающегося, час
СГ.01	История России	30

94

Иностранный язык в профессиональной деятельности

СГ.02

СГ.04	Физическая культура	28
СГ.05	Основы финансовой грамотности	2
СГ.06	Основы бережливого производства	2
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	22
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	24
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	16
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	24
МДК 01.01	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	32
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	52
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	144
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	46
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	46
итого:		598

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

В учебном плане закреплены следующие формы контроля знаний в период промежуточной аттестации: экзамен, комплексный экзамен, экзамен по профессиональному модулю, зачет, дифференцированный зачет; используется четырехбальная система оценок (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично), при проведении недифференцированного зачета двухбалльная система оценок (зачтено, не зачтено); возможно, использование накопительной системы оценок. По решению колледжа возможно проведение экзамена по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения; на промежуточную аттестацию в учебном плане отводится 7 недель.

Промежуточная аттестация с использованием комплексных видов контроля:

No	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК/практики
1	Экзамен	Комплексный экзамен	8	МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Дифференцированные зачеты, зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК; экзамены, экзамен по профессиональному модулю, комплексный экзамен - приводятся за счет времени, предусмотренного учебным планом на промежуточную аттестацию.

Экзамены по дисциплинам 1 курса "Математика" и "Русский язык" проводятся в письменной форме.

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения итоговой аттестации предусмотрен программой государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6	6 Распределение общих и профессиональных компетенций										
И	ндекс Содержание										
0	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам										
\sqcap	СГ.01	История России	УП.01	Учебная практика							
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ПП.01	Производственная практика							
	СГ.05	Основы финансовой грамотности	МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных,							
				макаронных и кондитерских изделий							

СГ.06	Основы бережливого производства	УП.02	Учебная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	ПП.02	Производственная практика
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	УП.03	Учебная практика
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Метрология и стандартизация	МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
ОП.09	Химия	УП.05	Учебная практика
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.05	Производственная практика
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
К 02. Испо.	льзовать современные средства поиска, анализа и интерп	ретации инфо	рмации и информационные технологии для выполнения зада
	ной деятельности		
СГ.01	История России	ОП.03	Автоматизация технологических процессов
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.06	Основы бережливого производства	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
СГ.07	Русский язык и культура речи	ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОП.09	Химия
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		
К 03. Планиј	ровать и реализовывать собственное профессиональное и лич нания по финансовой грамотности в различных жизненных ситу	ностное развит	ие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфер
СГ.05	Основы финансовой грамотности в различных жизненных ситу.	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
<u>СГ.05</u> СГ.06	Основы бережливого производства	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
<u>СГ.00</u> СГ.07	Русский язык и культура речи	011,00	основы экономики, менедимента и маркетинта
	русский язык и культура речи ивно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<u> </u>	
к 04. Эффект СГ.01		ОП.04	Па
	История России		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.04	Физическая культура	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОП.08	Метрология и стандартизация
СГ.06	Основы бережливого производства	ОП.09	Химия

СГ.07	Русский язык и культура речи		
ОК 05. Осущес	ствлять устную и письменную коммуникацию на государственн	ом языке Росси	йской Федерации с учетом особенностей социального и культурного
контекста		1	
СГ.01	История России	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
СГ.07	Русский язык и культура речи	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		
ОК 06. Проявл	пять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать о	сознанное повед	дение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том
числе с учетом	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	і, применять ста	ндарты антикоррупционного поведения
СГ.01	История России	ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
		применять зна	ния об изменении климата, принципы бережливого производства
	йствовать в чрезвычайных ситуациях		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	СГ.06	Основы бережливого производства
		крепления здор	оовья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
	ровня физической подготовленности		
СГ.04	Физическая культура		
	ваться профессиональной документацией на государственном и и		іках
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПП.02	Производственная практика
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.03	Учебная практика
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.03	Производственная практика
ОП.08	Метрология и стандартизация	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	УП.04	Учебная практика
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.04	Производственная практика
УП.01	Учебная практика	МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
ПП.01	Производственная практика	УП.05	Учебная практика
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.05	Производственная практика
УП.02	Учебная практика		
			одства продуктов питания из растительного сырья в соответствии
	ной документацией		
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	УП.05	Учебная практика
УП.01	Учебная практика	ПП.05	Производственная практика
ПП.01	Производственная практика		L

нструкциями.	TT V 1 V	NATTICO 1 00	m
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	УП.01	Учебная практика
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.01	Производственная практика
К 2.1. Осущес		питания из расти	тельного сырья на автоматизированных технологических линиях.
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.02	Производственная практика
УП.02	Учебная практика		
К 2.2. Осуще	ствлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлеб	обулочных, мака	ронных и кондитерских изделий.
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	УП.02	Учебная практика
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПП.02	Производственная практика
IK 3.1. Провод		н лабораторного і	контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
	оцессе производства продуктов питания из растительного сырг		1 / 11 1
СГ.01	История России	МДК 03.01	Производственно-технологический контроль
СГ.05	Основы финансовой грамотности	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовог
ОП.06	Octobra concessor and a concessor and control and a contro	УП.03	продукции Учебная практика
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга Химия	ПП.03	
			Производственная практика ов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания
і к э. z. провод з растительно		а, полуфаорикато	в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания
СГ.05	Основы финансовой грамотности	МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	УП.03	Учебная практика
ОП.09	Химия	ПП.03	Производственная практика
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	1111.03	производственная практика
	ровать основные показатели производственного процесса.		
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	УП.04	Учебная практика
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.04	Производственная практика
ОП.08	Метрология и стандартизация	111.07	производетвенная практика
	MD9TE BEIDA DEBUE N9MAT UCHA DUNTE IGMU		
К 4.2. Планир	ровать выполнение работ исполнителями.	МЛК 04 01	Юрганизация работы структурного подразделения
К 4.2. Планир СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения
К 4.2. Планиј СГ.07 ОП.05	Русский язык и культура речи Основы предпринимательской деятельности	УП.04	Учебная практика
IK 4.2. Планир СГ.07 ОП.05 ОП.06	Русский язык и культура речи Основы предпринимательской деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга		1 1 1 1 1
К 4.2. Планир СГ.07 ОП.05 ОП.06 К 4.3. Ор гани	Русский язык и культура речи Основы предпринимательской деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга зовывать работу трудового коллектива.	УП.04 ПП.04	Учебная практика Производственная практика
IK 4.2. Планир СГ.07 ОП.05 ОП.06	Русский язык и культура речи Основы предпринимательской деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УП.04	Учебная практика

ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ПП.04	Производственная практика								
ПК 4.4. Контроли	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.										
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения								
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	УП.04	Учебная практика								
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.04	Производственная практика								
ПК 4.5. Вести у	четно-отчетную документацию.										
СГ.07	Русский язык и культура речи	МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения								
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	УП.04	Учебная практика								
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПП.04	Производственная практика								
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности										
ПК 5.1. Контроли	ровать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции п	ри производстве хл	еба и хлебобулочных изделий.								
ОП.08	Метрология и стандартизация	УП.05	Учебная практика								
МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	ПП.05	Производственная практика								
ПК 5.2. Вести техі	нологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изд	елий									
МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	ПП.05	Производственная практика								
УП.05	Учебная практика										
ПК 5.3. Обеспечи	вать работу технологического оборудования для производства х	леба и хлебобулочн	ых изделий.								
МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	ПП.05	Производственная практика								
УП.05	Учебная практика										

7 Матрица общих и профессиональных компетенций

СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01	ОК 02	OK 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5								
СГ.01	История России	OK 01	OK 02	OK 04	OK 05	OK 06	ПК 3.1							
СГ.02	Иностранный язык в	OK 02	OK 04	OK 05	OK 09	ПК 1.2								
	профессиональной деятельности													
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	OK 01	OK 02	OK 04	OK 07	ПК 2.2								
СГ.04	Физическая культура	OK 04	OK 08											
СГ.05	Основы финансовой грамотности	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	ПК 3.1	ПК 3.2							
СГ.06	Основы бережливого производства	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 07								
СГ.07	Русский язык и культура речи	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 09	ПК 1.2	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1										
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	OK 01	OK 02											
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	OK 01	OK 02											

ОП.03	Автоматизация технологических процессов	OK 01	OK 02	ПК 1.2	ПК 3.2									
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	OK 01	OK 02	OK 04	OK 05									
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5		
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	OK 01	OK 02	OK 03	OK 04	OK 05	OK 09	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	
ОП.07	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	OK 01	OK 02	OK 04	OK 05	OK 06	OK 09	ПК 4.3	ПК 4.5					
ОП.08	Метрология и стандартизация	OK 01	OK 02	OK 04	OK 09	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 5.1						
ОП.09	Химия	OK 01	OK 02	OK 04	ПК 3.1	ПК 3.2								
ПМ.00	Профессиональные модули	ОК 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3										
ПМ. 01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	OK 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2									
N A TITLE	технологических линиях	OIC 01	OICOO	THE 1 1	THE 1.0									+
МДК 01.01	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	OK 01	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2									
МДК 01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	OK 01	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2									
УП.01	Учебная практика	OK 01	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2									
ПП.01	Производственная практика	OK 01	OK 09	ПК 1.1	ПК 1.2									
ПМ. 02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	OK 01	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2									
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	OK 01	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2									
УП.02	Учебная практика	OK 01	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2									
ПП.02	Производственная практика	OK 01	OK 09	ПК 2.1	ПК 2.2									

ПМ. 03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01	ОК 09	ПК 3.1	ПК 3.2						
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	OK 01	OK 09	ПК 3.1	ПК 3.2						
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	OK 01	OK 09	ПК 3.1	ПК 3.2						
УП. 03	Учебная практика	OK 01	OK 09	ПК 3.1	ПК 3.2						
ПП.03	Производственная практика	OK 01	OK 09	ПК 3.1	ПК 3.2						
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01	ОК 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	OK 01	OK 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
УП.04	Учебная практика	OK 01	OK 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
ПП.04	Производственная практика	OK 01	OK 09	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5			
ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	ОК 01	OK 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
МДК 05.01	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
УП.05	Учебная практика	ОК 01	ОК 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3				
ПП.05	Производственная практика	ОК 01	OK 09	ПК 1.1	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3		·		