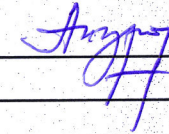


Министерство образования и науки Республики Бурятия

Утверждаю

директор

Ангуров Б.Х.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"
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

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по Уи 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 373

Пояснительная записка

Специальность: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Нормативная база реализации

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ „Об образовании в Российской Федерации“»;
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464».
5. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
7. Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33404);
8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
9. Приказ Минпросвещения России от 11.12.2020 № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;
10. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса».

При составлении учебного плана учитывалось:

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности выпускников: формирование, продвижение и реализация туристского продукта, организация комплексного туристского обслуживания.

Учебный план разработан для очной формы обучения. Начало учебного года 1 сентября.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией техник - технолог.

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Распределение вариативной части проведено следующим образом:

- увеличены часы на следующие общепрофессиональные дисциплины: инженерная графика – 56 часов; техническая механика – 20 часов; электротехника и электронная техника- 20 часов; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 14 часов; автоматизация технологических процессов- 62 часа; информационные технологии в профессиональной деятельности – 4 часа; метрология и стандартизация – 12 часов; правовые основы профессиональной деятельности – 28 часов; основы экономики, менеджмента и маркетинга – 50 часов.

- введены в следующие общепрофессиональные дисциплины: основы предпринимательской деятельности – 100 часов; экономика отрасли- 80 часов; рисование и лепка – 52 часа; учет и отчетность на предприятиях пищевой промышленности – 68 часов; национальные хлебобулочные изделия – 52 часа; Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 36 часов; Основы финансовой грамотности / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"- 46 часов.

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл;
- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;
- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- Профессиональный цикл: общепрофессиональные дисциплины; профессиональные модули;
- Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации техник - технолог.

Структура и объем образовательной программы

Перечень и объем предметов, дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ФГОС СОО, ФГОС СПО в учебном плане.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, лекция), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая 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.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен квалификационный
- Дифференцированный зачет

В соответствии с требованиями приказа 464 количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно.

1 курс – 10 диф. зачетов, 7 экзаменов;

2 курс – 9 диф. зачетов, 6 экзаменов;

3 курс – 9 диф. зачетов, 4 экзамена, курсовая работа;

4 курс – 8 диф. зачетов, 5 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования. На реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **социально-экономический профиль**.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей;
- дополнительных учебных предметов, курсов по выбору;
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 12 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные

предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "Математика",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности ",
- "Астрономия".
- При этом учебный план профиля обучения содержит 3 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: **"Математика", "Химия", "Биология"**.

Вариативная часть

Таблица 1

Индекс	Перечень учебных дисциплин	Объем вариативной части
УПВ	Учебные предметы по выбору	276
УПВ.01	Химия	118
УПВ.02	Биология	118
УПВ.03	Родная литература / Родной язык	40
ДУП	Дополнительные учебные предметы	286
ДУП 1.	Введение в специальность	36
ДУК 2	Основы проектной деятельности	36
ДУК. 3	Информатика	70
ДУК. 4	Естественные науки (физика)	70
ДУК. 5	Основы общественных наук (экономика, право)	74
Итого		562

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта на 1 курсе обучения в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде заверченного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного. Индивидуальный проект выполняется обучающимся (по выбору обучающегося) по следующим предметам: математика, география, экономика.

На выполнение индивидуального проекта предусмотрено 38 часов в рамках самостоятельной работы. Для успешного выполнения индивидуального проекта предусмотрена учебная дисциплина «Основы проектной деятельности», в объеме 36 часов. Таким образом, в

колледже созданы условия для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуального проекта.

Выполнение индивидуального проекта позволяет формировать навыки разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы. Защита индивидуального проекта выполняется в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности; критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов. Темы индивидуального проекта утверждаются на заседании цикловой комиссии колледжа и доводятся до сведения обучающихся.

Согласно приказа Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. №712 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» разработка рабочих программ общеобразовательных учебных предметов, курсов производится с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы. Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, достижение результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования.

Рабочая программа воспитания имеет модульную структуру и включает в себя:

- описание особенностей воспитательного процесса;
- цель и задачи воспитания обучающихся;
- виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров колледжа, осуществляющих образовательную деятельность;
- основные направления самоанализа воспитательной работы в колледже.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, совместно с семьей и другими институтами воспитания.

5. Общепрофессиональный цикл

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- **Основы интеллектуального труда**

- **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Таблица 2

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
Производство кондитерских изделий	Производство кондитерских изделий
Производство макаронных изделий	Производство макаронных изделий
Организации работы структурного подразделения	Организации работы структурного подразделения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			Август						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17		18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
II															0	8	8	::	=	=																																
III																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
IV																0	8	8	=	=					0	0	8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																
																0	8		=	=																																

Обозначения:			
☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика
☐	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)
☐	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)
		Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
		III	Государственная итоговая аттестация
		*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	П
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем												Всего	1 сем		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	16 1/3	588	22 2/3	816	2	2/3	1 1/3											11	52	25		
II	32	1152	13	468	19	684	2	1	1	2	1	1	5	2	3					11	52	25		
III	34 2/3	1248	14 1/3	516	20 1/3	732	1 1/3	2/3	2/3	2	1	1	4	1	3					10	52	25		
IV	17 1/3	624	12 1/3	444	5	180	1 2/3	2/3	1	3	1	2	9	3	6	4		4	4	2	2	43	25	
Всего	123	4428	56	2016	67	2412	7	3	4	7	3	4	18	6	12	4		4	4	34	199			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.06.01 Выполнение работ по профессии "Пекарь"
				[3]	ПП.06.01 Выполнение работ по профессии "Пекарь"
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.06.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер"
				[4]	ПП.06.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер"
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
				[5]	ПП.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
				[6]	МДК.02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий с добавлением улучшителей
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
				[6]	ПП.02.01 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 Производство макаронных изделий
				[7]	ПП.04.01 Производство макаронных изделий
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
				[8]	МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.03.01 Производство кондитерских изделий
				[8]	ПП.03.01 Производство кондитерских изделий
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Организации работы структурного подразделения
				[8]	ПП.05.01 Организации работы структурного подразделения