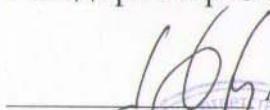


Согласовано  
Директор ООО "Новоторг"

  
О.В.Титова

Согласовано  
Ген.директор ООО "Хабаровск Кейтеринг"

  
А.А.Ластовка

Утверждаю  
Директор КТБ ЦОУ ХТЭТ

  
В.В.Корсаков

## Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена  
Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Хабаровский торгово-экономический техникум  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.  
на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - технический

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на базе основного общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	39	0	0	0	2	0	11	52
2	34	2	3	0	2	0	11	52
3	29	1	10	0	2	0	10	52
4	21	0	9	4	1	6	2	43
Итого	123	3	22	4	7	6	34	199

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на базе среднего общего образования

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	34	2	3	0	2	0	11	52
2	29	1	10	0	2	0	10	52
3	21	0	9	4	1	6	2	43
Итого	84	3	22	4	5	6	23	147







Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№	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, стандартизации и подтверждения качества
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы припятствий
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

### **Пояснительная записка**

Учебный план Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - 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 от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 августа 2014 г., регистрационный № 33402;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования реализуемого в пределах ППССЗ с учётом профиля получаемого профессионального образования;
  - "Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;
  - приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291;
  - Устава техникума.

В соответствии с Уставом техникума установлена 6-дневная рабочая неделя. Учебный год очной формы обучения начинается с 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Продолжительность обязательных (аудиторных) учебных занятий 45 минут. Занятия сгруппированы парами. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю. Она включает все виды учебной работы обучающихся в образовательном учреждении и вне его: обязательные и факультативные занятия, консультации, самостоятельную работу. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется КГБ ПОУ ХТЭТ самостоятельно.

При освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей проводится учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) и учебная практика реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчёта по практике. Производственная практика (преддипломная) проводится после освоения всех видов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы и выполняется в пределах часов, отводимых на изучение дисциплины (междисциплинарного курса). На весь период обучения по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрено выполнение курсовой работы по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий профессионального модуля ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

По итогам семестра проводится промежуточная аттестация, формами аттестации являются: дифференцированный зачет, зачет, экзамен, курсовая работа. Периодичность промежуточной аттестации определяется календарным учебным графиком КГБ ПОУ ХТЭТ.

При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является итоговая оценка по результатам текущего контроля знаний, дифференцированный зачет или экзамен, для практик – дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный, как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студента в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и/или производственной практики.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями предметно-цикловых комиссий, согласовывается с работодателями и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259 Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО.



В соответствии с Перечнем специальностей СПО специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий относится к естественно-научному профилю. С учетом данного профиля введены профильные общеобразовательные дисциплины: математика, информатика и ИКТ, физика.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчёта: теоретическое обучение - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

### **Вариативная часть**

С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей, регионального рынка труда и возможностями продолжения образования вариативная часть в объёме 864 часа использована на увеличение объёма времени, отведённого на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, на ввод новых дисциплин и профессионального модуля и распределена следующим образом:

- 1) на увеличение объёма времени, отведенного на изучение профессиональных модулей обязательной части – 500 часов, в т.ч.:
  - на ПМ 02.Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК 02.01Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий – 152 часа;
  - на ПМ 03. Производство кондитерских изделий - 248 часа: МДК 03.01.Технология производства сахаристых кондитерских изделий - 178 часа и МДК 03.02.Технология производства мучных кондитерских изделий – 70 часов;
  - ПМ 04.Производство макаронных изделий МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий 100 часов.
- 2) на увеличение объёма часов по учебной дисциплине Химия - 14 часов;
- 3) на введение новых учебных дисциплин 386 часов, в т.ч.:
  - Русский язык и культура речи - 56 часов;
  - Сырьевые ресурсы для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - 120 часов;
  - Технохимический контроль производства - 150 часов;
  - Эстетика и дизайн оформления продукции - 60 часов.

Зам.директора по УР

В.Г.Перевальская