

СОГЛАСОВАНО
Заместитель генерального директора
по производству ХБИ ОАО «Волжский Пекарь»

И. В. Васильева

«01» сентября 2023 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Тверской
торгово-экономический колледж»

А. П. Косачева

«01» сентября 2023 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Тверской торгово-экономический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(базовой подготовки)
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок получения СПО по ППСЗ:
на базе основного общего образования - - 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования - - 2 года 10 месяцев

пересканировать

СОГЛАСОВАНО
Директор производств ХБИ
АО «Волжский Пекарь»

И. В. Васильева

«01» сентября 2023 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Тверской
торгово-экономический колледж»

А. П. Косачева

«01» сентября 2023 года



1. Календарный график учебного процесса

месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
неделя	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
I		16		Э К К			23			Э К К К К К К К		
II		15		Э УП К К			18		Э УП	ПП ПП ПП ПП К К К К К К К К		
III		12		Э УП ПП ПП ПП К К			16		Э УП УП УП	ПП ПП ПП ПП К К К К К К К К		
IV		8 УП	ПП ПП ПП ПП ПП ПП ПП ПП К К				11		Э ПП ПП ПП ПДП ПДП ПДП ПДП ГИА ГИА ГИА ГИА ГИА			

- теоретическое обучение УП - учебная практика ПП - производственная (по профилю специальности) практика ПДП - преддипломная практика ГИА - государственная (итоговая) аттестация Э - промежуточная аттестация К - каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	4	2	0	2	0	11	52
III курс	28	4	7	0	2	0	11	52
IV курс	19	1	11	4	1	6	2	44
Всего	119	9	20	4	7	6	35	200

Консультации 4 часа на обучающегося ежегодно	Всего	дисциплин и МДК	14	13	8 + 3	5 + 3	4 + 3	3+3	3 + 1	2 + 2
		учебной практики			36	108	36	108	36	
Государственная (итоговая) аттестация		производственной практики				72	108	144	288	108
I. Программа базовой подготовки		преддипломной практики								144
1.1. Дипломная работа		экзаменов	2	3	2	2	3 (1 кв)	2	2 (2 кв)	3 (1 кв)
Выполнение дипломной работы с 16 мая по 11 июня (всего 4 недели)		диф. зачетов*		11	3	5	3	6	3	
Защита дипломной работы с 13 июня по 25 июня (всего 2 недели)		зачетов*	1		3		2		1	2
* Зачеты и дифференцированные зачеты с учетом физической культуры										

4. Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
1	Учебная практика	3, 4, 5, 6, 7	9
2	Производственная практика	4, 5, 6, 7, 8	22
3	Производственная практика (Преддипломная)	8	4
	Всего		26

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

№	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Истории
4	Химии
5	Биологии
6	Социально-экономических дисциплин
7	Иностранного языка
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности и Информатики
9	Инженерной графики
10	Технической механики
11	Технологии изготовления хлебобулочных изделий
12	Технологического оборудования хлебопекарного производства
13	Технологии производства макарон
14	Технологического оборудования производства макарон
15	Технологии производства сахаристых изделий
16	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
17	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
18	Основ бережливого производства
№	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии, гигиены
2	Электротехники и электронной техники
3	Автоматизации технологических процессов
4	Метрологии и стандартизации
5	Учебная пекарня
№	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
№	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

6. Пояснительная записка

Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 г., зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2022 г. (рег. № N 68840); Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденным Приказом Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (С изменениями и дополнениями от: 11 февраля, 7 октября 2022 г.); Письмом Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023г. № 05-592 "О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования"; Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Приказом Минпросвещения РФ N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся"; Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н; "Об утверждении профессионального стандарта 33.014 "Пекарь" (регистрационный номер № 682); Уставом ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж»; Положениями ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, о промежуточной и государственной итоговой аттестации. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 17.05.2022 г. № 336 и Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилю.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса, продолжительность учебной недели - шестидневная; продолжительность занятий (45 мин), предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

Самостоятельная работа обучающихся составляет 470 часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Общеобразовательный цикл включает в себя 14 дисциплин, предусматривает изучение не менее одной дисциплины из каждой предметной области. Общеобразовательный цикл реализуется в рамках Укрупненной группы профессий и специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, для этого определены 3 профильные учебные дисциплины: Информатика, Химия, Биология. Индивидуальный проект является видом работы, выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% времени, отведенного на освоение программы) с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов, использован на увеличение часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также введение дисциплин: Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов растительного сырья, профессиональных стандартов, потребностей региональных рынков труда.

Дисциплина «Историческая культура» предусматривает ежедневно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий в соответствии с федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (статья 12); реализация образовательной программы осуществляется с использованием сетевой формы, для обеспечения которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ с Автономной некоммерческой организацией физической культуры и спорта «Радуга» от 28.08.2013 г., обладающей необходимым материально-техническим обеспечением.

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности реализуется в рамках общегуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 70 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70% от общего объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренных на проведение промежуточной аттестации включает часы на проведение экзаменов и консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин, профессиональных модулей и практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения междисциплинарных курсов тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.), опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий, выполнение индивидуального проекта, выполнение и защита курсовой работы; выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д. Предусмотрены письменные экзамены по ОУД.6.01 Русский язык во 2-м семестре, ОУД.6.07 Математика - во 2-м и 1-м семестрах, устный экзамен по ОУД.6.12 Химия во 2-м и 1-м семестрах; устные экзамены по профессиональным дисциплинам: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02. Процессы и аппараты пищевых производств в 3-м семестре; ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга - в 4-м семестре. Запланированы устные экзамены по междисциплинарным курсам: МДК.01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 4-м и 5-м семестрах, МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 5-м семестре, МДК.02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 6-м и 8-м семестрах, МДК.03.01. Производственно-технологический контроль - в 6-м семестре, МДК.04.01. Организация работ структурного подразделения - в 8-м семестре. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимнее время.

После второго курса в летнее время для юношей предусмотрены обязательные пятидневные военные сборы (согласно п. 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение медицинских знаний (48 часов).

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по дисциплинам циклов и междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах с наполняемостью в каждой не менее 13 человек.

Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в 6-м семестре как вид учебной работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

Практика является обязательным разделом ППССС, как вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью при реализации ППССС учебная и производственная практики проводятся концентрированно в соответствии с Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, после изучения теоретической и практической частей профессиональных модулей на базах ЗАО «Хлеб», ОАО «Волжский пекарь», ООО «Гиперглобус», ОАО «Ритм-2000», в иных организациях, направление деятельности которых соответствует квалификации будущих специалистов. На срок обучения с работодателями заключены договоры о социальном партнерстве и сотрудничестве в подготовке специалистов среднего звена. Аттестация проводится по итогам учебной практики в виде зачета или дифференцированного зачета, производственной - квалификационного экзамена с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Преддипломная практика проводится с целью обобщения и совершенствования знаний и умений студентов по будущей специальности, проверки возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной профильной организации, подготовки материалов к дипломной работе по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практик в группах выпускного курса в пределах 4 недель на базах работодателей, определяемых договорами с социальными партнерами. По всем видам практик выставляется итоговая оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".

С целью реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии 16472 Пекарь в рамках ПМ.06. По результатам освоения студент получает свидетельство об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС. На выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени, проводятся в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки. Формы проведения их - групповые, индивидуальные, письменные, устные, преподаватели определяют самостоятельно.

В период прохождения учебной и производственной практик по междисциплинарному курсу МДК.05.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь обучающиеся осваивают рабочую профессию Пекарь.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (Дипломная работа). Демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу.

Согласовано:

Председатели предметных цикловых комиссий:

Заместитель директора по учебной работе:

технологических дисциплин
гуманитарных и социально-экономических
общеобразовательных дисциплин

Ю.Е. Барышева
Ж.В. Соколова
М.Г. Панфилова

 Н.А. Мещлер