

Министерство образования Ставропольского края



План рассмотрен и одобрен на заседании
Педагогического совета
Протокол № 56 от 30.08.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Григорополитский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03

код

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31								
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									
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																																																												
II																																																												
III																																																												
IV	8	8	8	8	8																																																							

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	\equiv	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп					
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Подготов-ка	Прове-дение									
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							нед.	нед.	нед.		
I	39	1404	17	612	22	792	2		2														11	52	25	1
II	37	1332	16	576	21	756	2	1	1	3													10	52	25	1
III	28	1008	16	576	12	432	2	1	1				11		11								11	52	25	1
IV	19	684	12	432	7	252	1		1				11	5	6	4		4	4	4	2	2	43	25	1	
Всего	123	4428	61	2196	62	2232	7	2	5	3	3	22	5	17	4	4	4	4	2	34	199					

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

										Курс 3																
										Семестр 5						Семестр 6										
										16 нед						12 нед										
в том числе										в том числе						в том числе										
Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект.	Маском.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Итого	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект.	Маском.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Итого	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Индивид. проект.
					54			36								54			36							

381	26				864	288		576	202	354				20		648	216		432	198	234					
104					144	48		96	44	52						84	28		56		56					
					62	14		48	40	8																
38					30	8		22		22						28			28		28					
34					52	26		26	4	22						56	28		28		28					
16																										
16																										
20	26																									
20	26																									
257					720	240		480	158	302				20		564	188		376	198	178					
203																78	26		52	20	32					
32																										
54																										
30																										
																78	26		52	20	32					
38																										
8																										
41																										
54					720	240		480	158	302				20		486	162		324	178	146					
54					363	121		242	72	150				20												
54					363	121		242	72	150				20												
3						час		нед								час			нед							
						час		нед								час		144	нед	4						
																225	75		150	80	70					

Курс 4													Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка			
Семестр 7						Семестр 8						ЦК					
12 нед						7 нед											
Маслжм.	Санжост.	Консулжт.	Обязательная	в том числе				Маслжм.	Санжост.	Консулжт.	Обязательная	в том числе				Обяз.	Вар. часть
				Лекцжм.	урсжм.	Пр.	занятжм.					Лаб.	занятжм.	Семинар.	занятжм.		
54			36					54			36						

648	216	432	290	122	20	378	126	252	152	100							
63	21	42	4	38		63	21	42	42								
23	1	22		22		23	1	22	22								
40	20	20	4	16		40	20	20	20								

70.24%	29.76%	70.24%	29.76%
3186	1350	2124	900
668	298	432	212
3	62	48	
3	72	48	
1	198	168	
1	336	168	
3		48	32
3		38	32
1		50	40
3		54	36
3		54	36
3		54	36
3	306	6	204
3	60	6	40
2	48		32
	198		132
2212	1046	1488	684

585	195	390	286	84	20	315	105	210	152	58							
						72	24	48	24	24							

958	137	666	64
2	78	52	
2	78	52	
2	171	114	
2	83	10	62
2	75		50
2	78		52
2	65	10	50
3	115	107	84
3	62	10	48
2	51		34
1	102		68
1254	909	822	620

585	195	390	286	84	20	243	81	162	128	34							
час		нед				час		нед									
час		нед				час		нед									

2	292	200	118	210
2	108		108	
	144		144	
2				

134	91	72	78
-----	----	----	----

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.												
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Санкт. (с.р.-н.п.)	Консультации	Обязательная							Индивид. проект (входит в с.р.)		
												Всего	в том числе								
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект	Проч.			
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			6				225	75		150	80	70								
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий			6			РП	108			108	нед									3
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6																			
	Всего часов с учетом практик							333			258										
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	1		3		1		728	242		486	338	128								20
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий			7		7		440	146		294	196	78								20
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий			7				288	96		192	142	50								
ПП.03.01	Производство кондитерских изделий			7			РП	180			180	нед									5
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	7																			
	Всего часов с учетом практик							908			666										
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1		2				297	99		198	148	50								
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий			8				297	99		198	148	50								
ПП.04.01	Производственная практика Производство макаронных изделий			8			РП	144			144	нед									4
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8																			
	Всего часов с учетом практик							441			342										
ПМ.05	Организации работы структурного подразделения	2		1				48	16		32	16	16								
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	6						48	16		32	16	16								
ПП.05.01	Производственная практика Организации работы структурного подразделения			6			РП	144			144	нед									4
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																			
	Всего часов с учетом практик							192			176										
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		2				373	125		248	96	152								
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии Пекарь			6				373	125		248	96	152								
ПП.06.01	Выполнение работ по профессии Пекарь			8			РП	72			72	нед									2
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8																			
	Всего часов с учетом практик							445			320										
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	900		900	нед									25
	Учебная практика							час	108		108	нед									3
	Концентрированная							час	108		108	нед									3
	Распределенная							час				нед									
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	792		792	нед									22
	Концентрированная							час	792		792	нед									22
	Распределенная							час				нед									
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			РП	час	144		144	нед									4
	Государственная итоговая аттестация							час	216		216	нед									6
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144		144	нед									4
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72		72	нед									2
	Подготовка к государственным экзаменам							час				нед									
	Проведение государственных экзаменов							час				нед									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
	в т.ч. в период обучения по циклам																				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																				
	в т.ч. в период обучения по циклам																				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	25		46		2		6642	2214		4428	2366	1902	120						40	190
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	25		46		2		6642	2214		4428	2366	1902	120						40	190

- Экзамены (без учета физ. культуры)
- Зачеты (без учета физ. культуры)
- Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)
- Курсовые проекты (без учета физ. культуры)
- Курсовые работы (без учета физ. культуры)

с 4												ЦК	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
Семестр 8													Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
7 нед																
Максим.	Саност.	Консульт.	Обязательная	в том числе								2	134	91	72	78
				Лекции,	Семинар,	Курс,	Индивиду.	проект.	проект	Лекции,	Лаб.					
час			нед									108		108		
												2				
												350	378	286	200	
												2	190	250	154	140
												2	160	128	132	60
												2	180		180	
												2				
243	81		162	128	34							167	130	76	122	
243	81		162	128	34							3	167	130	76	122
			144	нед	4							3	144		144	
												3				
												38	10	22	10	
												4	38	10	22	10
												4	144		144	
												4				
												273	100	248		
												273	100	248		
			72	нед	2							72		72		
час			216	нед	6											
час				нед												
час				нед												
час			216	нед	6											
час			216	нед	6											
час				нед												
час			144	нед	4							2	144		144	
час			216	нед	6											
час			144	нед	4							2	144		144	
час			72	нед	2							2	72		72	
час				нед								2				
час				нед								2				
378	126		252	152	100							5292	1350	3528	900	
378	126		252	152	100							5292	1350	3528	900	
												3				
												5				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.02 Техническая механика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ОП.03 Электротехника и электронная техника	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[4]	ОП.05 Автоматизация технологических процессов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.01 Инженерная графика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[3]	ОП.07 Метрология и стандартизация	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.10 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	История												
БД.05	Физическая культура												
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
БД.07	Астрономия												
БД.08	Родной язык												
БД.09	Математика												
ПД	Профильные дисциплины												
ПД.10	Химия												
ПД.11	Информатика												
ПД.12	Биология												
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Социальная и управленческая психология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.08	Основы предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.09	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.10	Основы этики	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5											
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.10	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5							
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
УП.01.01	Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПП.01.01	Производственная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											
ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4											

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	<i>Производство кондитерских изделий</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	<i>Производственная практика Производство макаронных изделий</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Организации работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПП.05.01	<i>Производственная практика Организации работы структурного подразделения</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии Пекарь	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.06.01	<i>Выполнение работ по профессии Пекарь</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

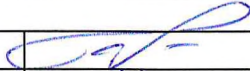



ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	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 технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
6	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ "Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 373.
Рабочий учебный план разработан соответствии с Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - Минобрнауки России) от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки России 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и Уставом ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И.Платова». Учебный план вводится с 01.09.2018 г.
Учебный план вводится с 01.09.2018г.
Продолжительность учебной недели - шестидневная. Для всех видов аудиторной нагрузки академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия в техникуме проводятся в форме пары из двух объединенных академических часов. Длительность пары 1 час 30 минут. Продолжительность перемен между занятиями 5 минут, между парами - 10 минут.
Система контроля предусматривает следующие его виды: входной, текущий, рубежный, остаточный, итоговый. Используются такие формы контрольных процедур как экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа (тестирование), защита реферата и др. Промежуточная аттестация проходит рассредоточено.
Консультации для обучающихся (групповые, индивидуальные, письменные, устные) предусматриваются в объеме 4 часа на каждого студента на учебный год.
Учебные группы делятся на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку; при проведении практических занятий по информатике и ИКТ; при проведении лабораторных работ и практических занятий по МДК.
Учебная практика проводится рассредоточено и концентрировано. Производственная практика проводится концентрированно.
Формами промежуточной аттестации являются экзамены, дифференцированные зачеты, зачеты.
Объем обязательной аудиторной нагрузки на обучающегося составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю.
Обучающиеся выполняют две курсовых работы: по МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья; по МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий.
После изучения ПМ предусмотрены экзамены (квалификационные).
Государственная итоговая аттестация планируется в форме защиты дипломной работы. Примерная тематика: Производство и первичная обработка продукции растениеводства; Производство и первичная обработка продукции животноводства; Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции; Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства и т.д.
Общеобразовательный цикл:
Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий СПО сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования естественно-научного профиля, сформированного на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.
Индивидуальный проект (индивидуальное исследование или учебный проект) выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, отведенного учебным планом на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по циклам БД и ПД.
Формирование вариативной части ОПОП:
Вариативная часть основной профессиональной программы СПО базовой подготовки в количестве 1350 часов распределена следующим образом:
В цикл ОГСЭ добавлено 298 часов (Социальная и управленческая психология - 48 часов, Основы социологии и политологии - 38 часов, Русский язык и культура речи - 50 часов, Основы предпринимательства - 54 часа, Основы финансовой грамотности - 54 часа, Основы этики - 54 часа).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

В цикл ЕН добавлено 6 часа (Математика - 6 часов).		
В цикл ПЦ добавлен 137 час (Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 10 час, Метрология и стандартизация - 10 часов, Правовые основы профессиональной деятельности - 107 часов, Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 10 часов).		
В цикл ПМ добавлено 909 час (МДК.01.01 - 200 часов, МДК 02.01 - 91 час, МДК.03.01 - 250 часов, МДК.03.02 - 128 часов, МДК.04.01 - 130 часов, МДК.05.01 - 10 часов, МДК 06.01 - 100 часов).		
Согласовано		
Председатель цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин		Филимонова Г.Ю.
Председатель цикловой комиссии агро-технических дисциплин		Макиева Н.Е.
Председатель цикловой комиссии социально-экономических дисциплин		Израелян О.Г.
Председатель цикловой комиссии рабочих профессий		Рогова Н.А.