

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»



Утверждена
Утверждена

Педагогическим советом

Протокол № 1 от 30.08.2018 г.

В.В. Перминова

Приказом ОГБПОУ «КТЭК»

от 30 августа 2018 г. № 199/п

**АДАптированная программа
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Направление подготовки

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Согласована

В.В. Перминова
В.В. Перминова
В.В. Перминова

приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»



Утвержден
от 30.08.2018 г. № 199/п
_____ В.В. Перминова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Костромской торгово-экономический колледж»
по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник - технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
На базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373, Устава ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», базисного учебного плана (далее – БУП), рекомендаций департамента образования и науки Костромской области.

Учебный план составлен для образовательной базы основного общего образования. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена – 3 года 10 месяцев.

Квалификация: техник-технолог.

Учебный год для студентов очной формы обучения начинается с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут группировкой парами. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена. Объем самостоятельной работы соответствует ФГОС по специальности и составляет 50 % от обязательной учебной нагрузки, кроме первого курса (общеобразовательных дисциплин).

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточный и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю разрабатываются цикловой методической комиссией и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы текущего контроля успеваемости: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, курсовая работа. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

По всем дисциплинам теоретического обучения, МДК, профессиональным модулям, курсовым работам, и по всем видам практик, включённым в рабочий учебный план колледжа, результаты аттестации определяются оценками («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), а по лабораторным и практическим работам «зачтено».

Учебным рабочим планом по завершению каждого семестра (за исключение последнего) предусмотрена промежуточная аттестация и на весь период обучения составляет в объёме 7 недель - (в 1,2,3,4,5,6,7) семестрах, в форме проведения экзаменационной сессии. В последнем (8) семестре сессия отсутствует, аттестация проводится в часы отведённые на изучение профессионального модуля и дисциплин.

Практика является обязательным разделом рабочего учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются цикловыми методическими комиссиями по каждому виду практики.

Учебная практика в объёме 5 недель проводится в 4 семестре концентрировано по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь (4 недели) и в 6 семестре концентрировано по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер (1 неделя), по успешным итогам ПМ (квалификационного экзамена) обучающиеся получают рабочую профессию. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждённых соответствующими документами.

Производственная практика по профилю специальности в объёме - 20 недель проводится в рамках профессиональных модулей в 4-8 семестрах в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Форма государственной итоговой аттестации – выполнение ВКР (дипломной работы). Государственная итоговая аттестация включает подготовку 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы 2 недели, обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работе определяются методическими рекомендациями по выполнению ВКР. Порядок и программа ГИА

разрабатывается на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанного в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Каникулы на период обучения на базе основного общего образования 34 недели.

Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл учебного рабочего плана разработан с учётом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают обучающиеся.

Общеобразовательный учебный цикл сформирован с учётом следующих документов:

– Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373,

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования»,

– приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259).

– Рекомендации Департамента образования и науки Костромской области по распределению часов вариативной части при реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

Дисциплина «Астрономия» введена в состав общеобразовательного учебного цикла как дополнительная учебная дисциплина.

Студенты выполняют индивидуальный проект в рамках изучения дисциплины (по выбору) в период освоения содержания общеобразовательного учебного цикла под руководством преподавателя.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов по дисциплинам: Русский язык, Математика.

Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены: Русский язык, Математика, Химия.

Программа подготовки специалистов среднего звена

Инвариантная часть ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обязательной учебной нагрузки всего составляет 3528 часов и 900 часа вариативной части.

Распределение вариативной части:

Индекс	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Обязательная часть циклов	Вариативная часть циклов	Число часов в учебном плане
АУД.00	Адаптационный учебный цикл	0	216	216
АУД.01.	Основы интеллектуального труда	0	56	56
АУД.02.	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	0	38	38
АУД.03.	Психология личности и профессиональное самоопределение	0	36	36
АУД.04.	Коммуникативный практикум	0	44	44
АУД.05.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	0	42	42
П.00.	Профессиональный учебный цикл	1468	684	2152
	Общепрофессиональные дисциплины	512	76	588
ОП.01.	Инженерная графика	42/42	8/8	50/50
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	32/22	18	50/22
ОП.06.	Информационные технологии в	48/38	20/20	68/58

	профессиональной деятельности			
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности	68/22	0/30	98/52
ПМ.00.	Профессиональные модули	956	608	1564
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	78/30	134/76	212/106
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	350/144	136/86	486/230
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	188/90	120/70	308/160
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	140/62	118/58	258/120
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер		100/50	100/50
	Итого:		=900 часов	

Адаптационный учебный цикл ПССЗ

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение адаптационного учебного цикла. За счет вариативной части для индивидуальной коррекции учебных и коммуникативных умений, социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в АОП включен адаптационный цикл в объеме 216 часов, который состоит из адаптивных учебных дисциплин:

- Основы интеллектуального труда
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- Психология личности и профессиональное самоопределение
- Коммуникативный практикум
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

По дисциплине Физическая культура (адаптивно-оздоровительной) еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях, в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии и с учетом состояния их здоровья.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам:

- химия,
- инженерная графика,
- информационные технологии в профессиональной деятельности.
- Технология хранения и подготовки сырья;
- Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- Технология производства сахаристых кондитерских изделий;
- Технология производства мучных кондитерских изделий;
- Технология производства макаронных изделий;
- Управление структурным подразделением;
- Технология производства простой хлебобулочной продукции;
- Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции.

проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	33,5	4	2		2		10,5	52
III курс	29,5	1	9		2		10,5	52
IV курс	21		9	4	1	6	2	43
V курс								
Всего	123	5	20	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы контроля	Распределение по семестрам					Максим. учеб. нагрузка на студента	Самост. нагрузка на студента	Обязательные учебные занятия					Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
			Экзам-мены	Курс. раб.	Зачёты	Дифф. зачёты	защита ин.проекта			теор.	лито	груп	пы)	ств	овая рабо	та	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
																	1 с. 16 н.	2 с. 23 н.	3 с. 16 н.	4 с. 17,5 н.	5 с. 14 н.	6 с. 15,5 н.	7 с. 12 н.	8 с. 1 н.
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
														576	828	576	630	504	558	432	324			
О.00	Общеобразовательный учебный цикл						1404		1404	1060	344	0		576	828	0	0	0	0	0	0			
ОУД.01	Русский язык	Э; Э	1,2				78		78	78	0			32	46									
	Родной язык																							
ОУД.02	Литература	-; ДЗ			1,2		117		117	117	0			48	69									
	Родная литература																							
ОУД.03	Иностранный язык	-; ДЗ			1,2		117		117	0	117			48	69									
ОУД.04	Математика	Э; Э	1,2				156		156	156	0			64	92									
ОУД.05	История	ДЗ			1,2		117		117	117	0			48	69									
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ; ДЗ			1,2		117		117	4	113			48	69									
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ			2		70		70	70	0			0	70									
ОУД.08	Информатика	-; ДЗ			1		100		100	44	56			100	0									
ОУД.09	Физика	-; ДЗ			1,2		97		97	67	30			40	57									
ОУД.10	Химия	Э	2				108		108	80	28			0	108									
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ			1,2		108		108	108	0			37	71									
ОУД.12	Биология	ДЗ			1		72		72	72	0			72	0									
ОУД.13	География	ДЗ			2		72		72	72	0			0	72									
ОУД.14	Экология	ДЗ			2		36		36	36	0			0	36									
ОУД.15	Астрономия	ДЗ			1		39		39	39	0			39	0									
	Индивидуальный проект	З				1,2																		
	Недельная нагрузка студента по циклу				11,12									36	36									
АУД.00	АДАПТАЦИОННЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ						324	108	216	152	64			0	0	38	56	36	44	0	42			
АУД.01	Основы интеллектуального труда	ДЗ			4		84	28	56	56	0					56								

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки 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 приготовления 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.
Учебная пекарня	
Спортивный комплекс:	
	Спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный).
Залы:	
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет, Актовый зал.

Согласовано:

Председатели цикловых методических комиссий:

Березкина А.И. _____

Батракова А.Н. _____

Григорьева Т.Н. _____

Щербинина М.В. _____

Зам. директора по УР: _____ А.А. Смирнова