

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области



Рассмотрен на заседании Педагогического
совета

Протокол № 8 от 15.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

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 УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 373

#	Подготовка к государственным экзаменам						час						нед				час			нед				час											
#	Проведение государственных экзаменов						час						нед				час			нед				час											
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							114							20																				
#	в т.ч. в период обучения по циклам							114							20																				
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							293							14																				
#	в т.ч. в период обучения по циклам							293							14																				
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК							17	1	43		3			6235	1807		4428	2285	1696	417		30	20	884	272		612	355	194	63				1010
#	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)							17	1	43		3			6642	1807	407	4428	2285	1696	417		30	20	918	272	34	612	355	194	63				1080
#	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)																																		
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																		

с			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час											
с			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час											
40							54																																
40							54																																
30							10							36							58																		
30							10							36							58																		
280		720	405	284	31		10	800	214		576	342	225	9		10	990	306		684	350	274	60				806	230		576	286	182	98		10		713	209	
280	70	720	405	284	31		10	864	214	64	576	342	225	9		10	1026	306	36	684	350	274	60				864	230	58	576	286	182	98		10		756	209	43
3							2							3							2																		
1																																							
8							5							5							3																		
																					1																		

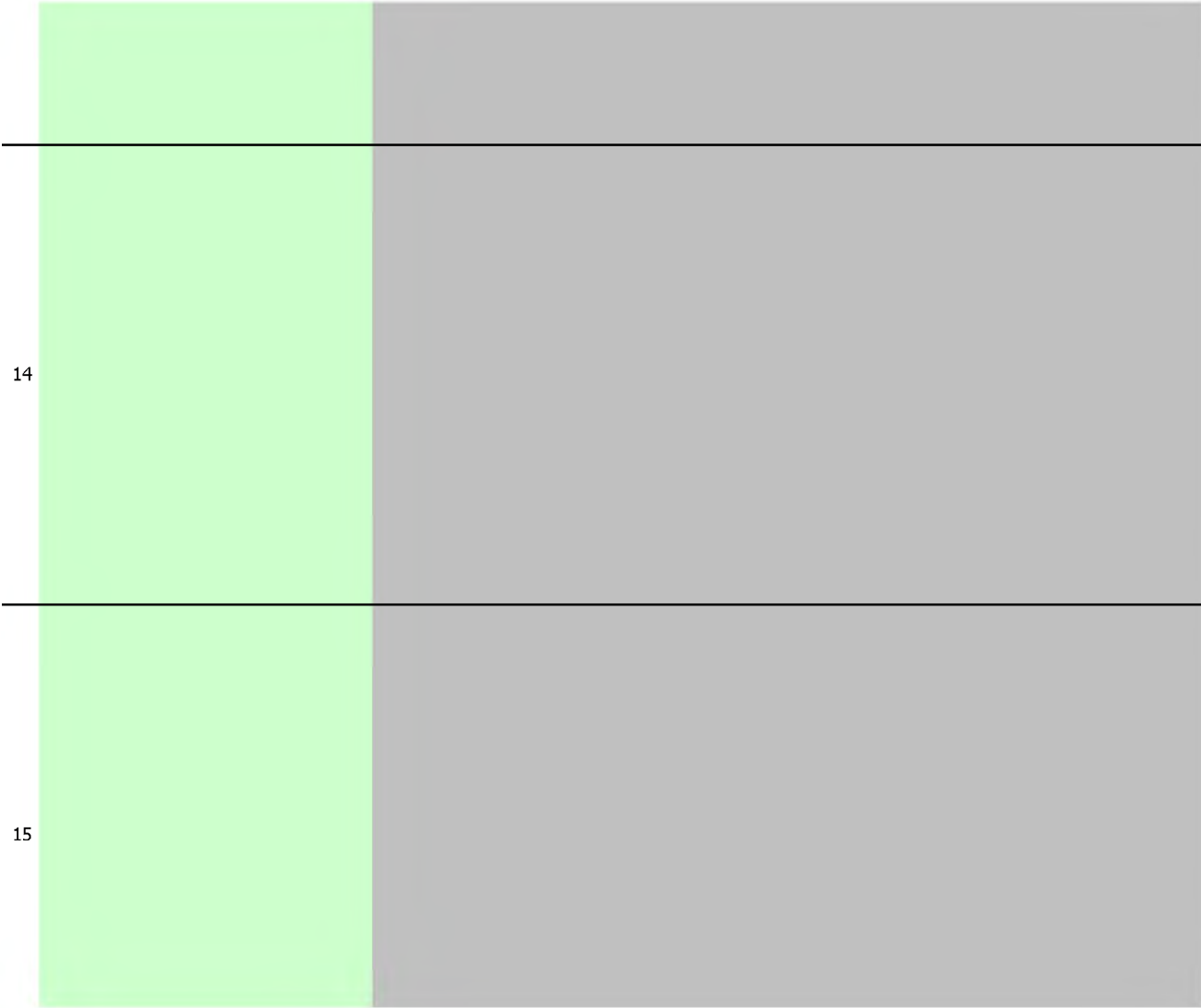
		Курс 4												Максимальная учебная нагрузка																
		Семестр 6 14 нед				Семестр 7 13 нед				Семестр 8 8 нед				ЦК																
		в том числе				в том числе				в том числе																				
		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть	
100	Обязательная																													
36		101	102	103	104	107	110	111	112	113	114	115	116	117	118	121	124	125	126	127	128	129	130	131	132	135	138	335	336	337
								54			36							54			36									

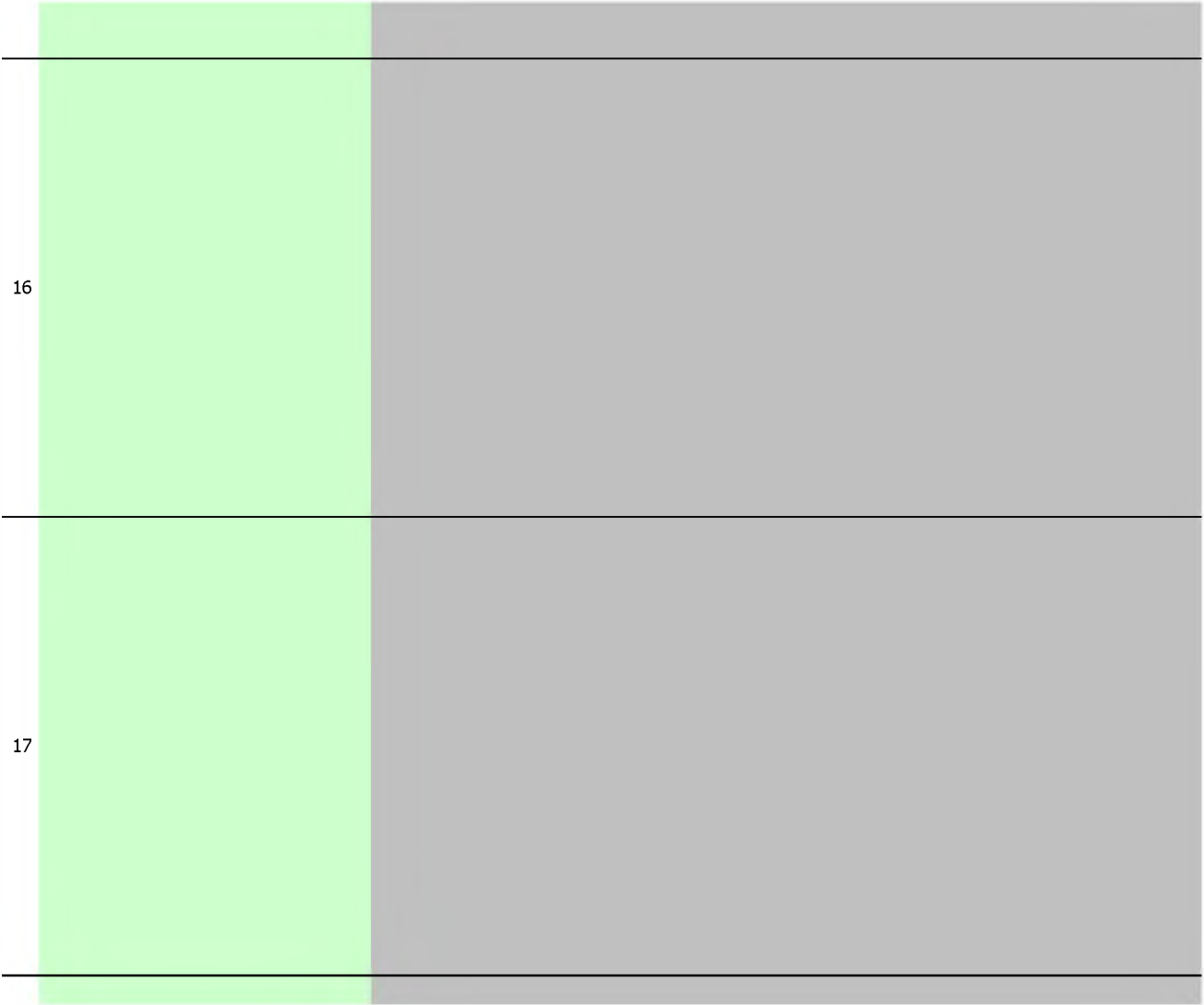
	нед			час			нед			час			нед														
	нед			час			нед			час			нед														
43																											
43																											
										52						50											
										52						50											
504	201	185	108		10		650	182		468	243	195	30			382	94		288	103	157	18		10		5302	1340
504	201	185	108		10		702	182	52	468	243	195	30			432	94	50	288	103	157	18		10		5302	1340
2																					2	3					
5																					3	6					
1																					1						

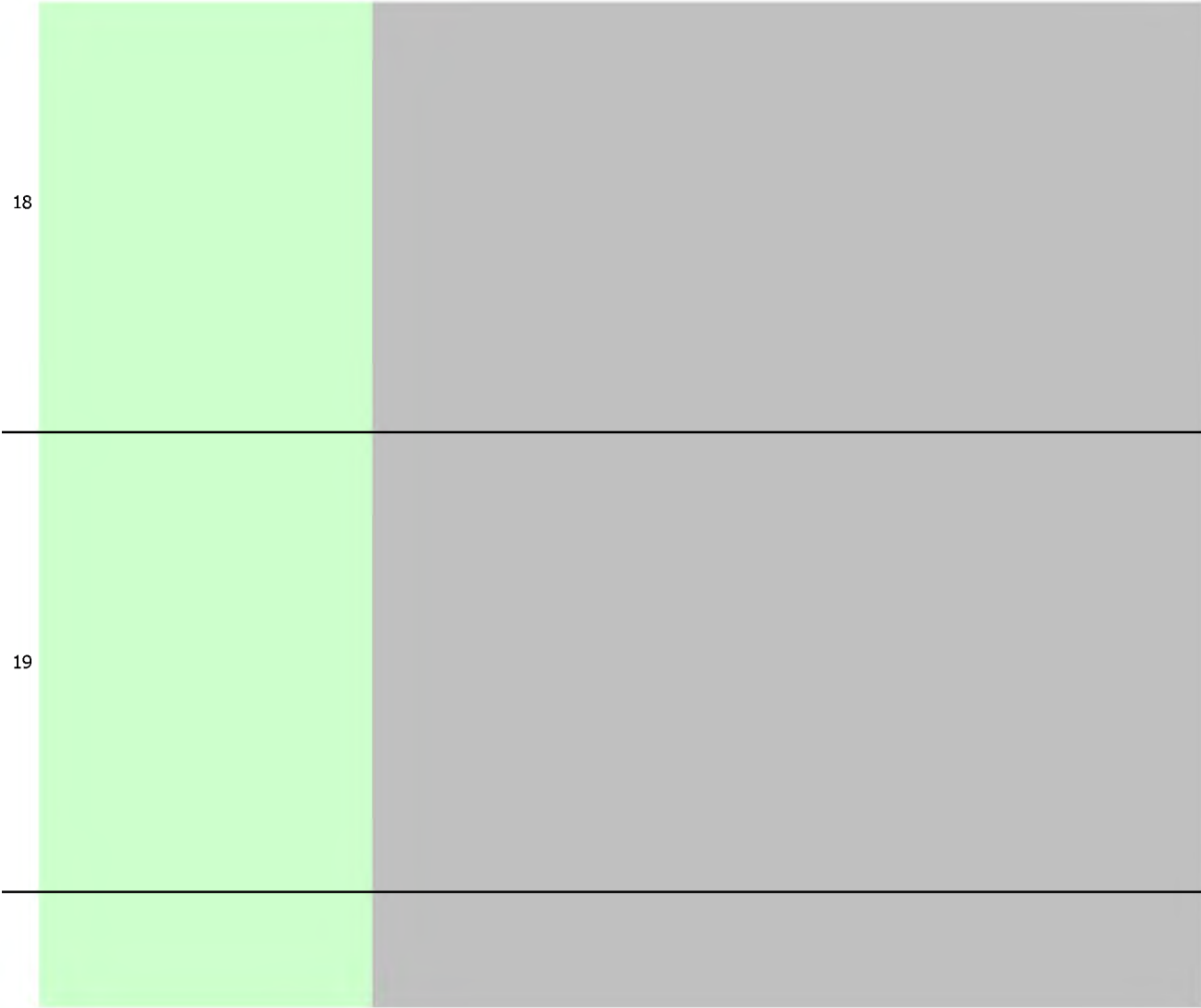
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.07 Метрология и стандартизация
				[8]	ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Учебная практика
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

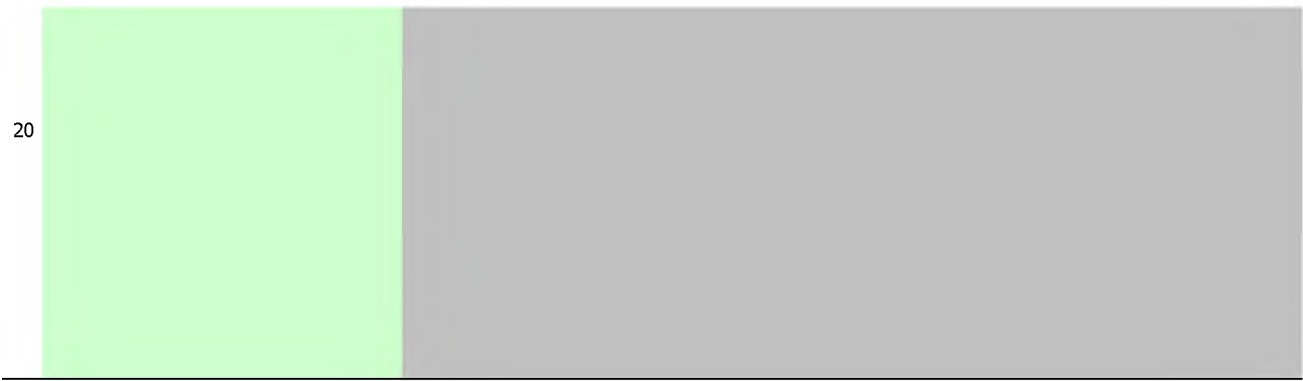
7					
8					

9					
10					
11					









Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История

ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий

УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья

УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья

	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2		Контролировать качество поступившего сырья.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3		Организовывать и осуществлять хранение сырья.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности

МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда

ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
--------	---

ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
--------	---

ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН.0.2	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Инженерная графика
ОП.02	Техническая механика
ОП.03	Электротехника и электронная техника
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика

	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1		Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2		Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий

	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.3		Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Автоматизация технологических процессов
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.1		Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда

ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
--------	---

ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
--------	---

ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
ЕН.01	Математика
ЕН0.2	Экологические основы природопользования
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Метрология и стандартизация
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10	Охрана труда
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
УП.05.01	Учебная практика

	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 5.5		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	ОГСЭ.05	Основы предпринимательства
	ЕН.01	Математика
	ЕН0.2	Экологические основы природопользования
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.07	Метрология и стандартизация
	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.10	Охрана труда
	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
	Общие учебные дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей												
ОУД.09	Информатика												
ОУД.10	Физика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.12	Обществознание вкл.экономику и право												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	Родная литература												
	Дополнительные учебные дисциплины												
УД.01	Православная культура												
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	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							
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 в проф.деятельности	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	Основы предпринимательства	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	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							

МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ОК 1 ПК 1.4	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
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 1.4	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
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 1.4	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
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 ПК 2.4	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.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОК 1 ПК 2.4	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
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 2.4	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.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 2.4	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
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ОК 1 ПК 3.4	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
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	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
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	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.04	Производство макаронных изделий	ОК 1 ПК 4.1	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 ПК 4.1	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
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.1	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	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.1	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	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 5.4	ОК 2 ПК 5.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3

ПМ.06	Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
МДК.06.01	Приготовление хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<i>УП.06.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
<i>ПП.06.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			

№	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Кабинет экологических основ природопользования
5	Кабинет инженерной графики
6	Кабинет технической механики
7	Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий
8	Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства
9	Кабинет технологии производства макарон
10	Кабинет технологического оборудования макаронного производства
11	Кабинет технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12	Кабинет технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
14	Лаборатория химии
15	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
16	Лаборатория электротехники и электронной техники
17	Лаборатория автоматизации технологических процессов
18	Лаборатория метрологии и стандартизации
19	Учебная пекарня
20	Спортивный зал
21	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
22	Стрелковый тир
23	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
24	Актовый зал

Пояснения
<p>1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ</p> <p>Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.2014 г.). Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют: 1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273. 2. Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»; 3. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования; утвержденное Приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291; 4. Письмо Минобрнауки РФ от 20 октября 2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования». 5. Постановление правительства Белгородской области № 85-пп от 18 марта 2013 года «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов». 6. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «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». 7. Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н. 8. Профессиональный стандарт Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. 9. ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998 г.№53-ФЗ (изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019). 10. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010г. №96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах"(Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г, регистрационный № 16866).№ 597н.</p>
<p>1.2. Организация учебного процесса и режим занятий</p> <p>Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе: Обучение по учебным циклам 123 нед. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) 25 недель. Производственная практика (преддипломная) 4 нед. Промежуточная аттестация 7 нед. Государственная итоговая аттестация 6 нед. Каникулярное время 34 нед. Итого 199 нед. Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; общая продолжительность каникул составляет: при обучении 3 года 10 месяцев - 34 недели (11 недель на первом курсе, 11 недель на втором курсе, 10 недель на третьем курсе, 2 недели на четвертом курсе в зимний период), что соответствует ФГОС (не менее 10 недель в учебном году); продолжительность учебной недели - шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно и «2» - неудовлетворительно. Освоение индивидуальных заданий - 100 часов на курсе по 4 часа на 1 обучающегося.</p>
<p>1.3. Общеобразовательный цикл</p>

<p>Специальность СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий относится к естественнонаучному профилю. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение составляет 1404 часа. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности. На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки учебной дисциплины. Часы для проведения консультаций определяются из количества часов на самостоятельную работу по учебной дисциплине. При освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла существует особая форма организации образовательной деятельности обучающихся – индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется каждым обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках ОУД.09 "Информатика" в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной другой). <i>Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 (1 семестр) и 2 (2 семестр) курсах. Изучение общеобразовательных учебных дисциплин.</i></p>
<p>1.4.Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).</p>
<p>Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 4536 часов, в том числе 3024 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППКРС 900 часов обязательных учебных занятий. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях и клубах. Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная). Учебная практика - 360 часов по всем профессиональным модулям (ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке – 36 часов, ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 72 часа, ПМ.03. Производство кондитерских изделий – 108 часов, ПМ.04 Производство макаронных изделий – 36 часов, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 36 часов ПМ. 06 Выполнение работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер – 72 часа). Производственная практика (по профилю специальности) - 540 часов по всем Профессиональным модулям (ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке – 72 часов, ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 108 часов, ПМ.03. Производство</p>
<p>1.5. Формирование вариативной части ППССЗ</p>
<p>Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (900 часов) распределены по согласованию с работодателями следующим образом: - на введение новой дисциплины ОГСЭ.05 Основы предпринимательства - 32 часа; -на увеличение объема времени общепрофессиональных дисциплин -216 часа, в том числе: ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.07 Метрология, стандартизация, ОП.9 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по 26 часов, ОП.05 Автоматизация технологических процессов, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по 28 часов, ОП.10 Охрана труда – 6 часов; профессиональных модулей – 652 часа, в том числе: ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ.03 Производство кондитерских изделий, ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по 150 часов, ПМ.04 Производство макаронных изделий – 52 часа; всего – 868 часов. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются: - необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей (ОП); - увеличение освоения профессиональных и</p>
<p>1.5. Формы проведения консультаций</p>
<p>Консультации проводятся групповые, 100 часов в год на группу из расчета по 4 на каждого обучающегося при наполняемости группы 25 человек и распределены следующим образом: 1 курс - ОУД.01 Русский язык – 12 часов (из них 4 предэкзаменационные), ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия- 8 часов, ОУД.04 История – 8 часов, ОУД.10 Физика - 6 часов, ОУД.09 Химия – 10 часов, ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право) - 2 часа, ОУД.11 Биология – 10 часов ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 20 часов, (из них 4 предэкзаменационные) МДК.06.01 Приготовление хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 24 часа (из них 4 предэкзаменационные). 2 курс – ОУД.02 Литература – 12 часов, ОУД.03 Математика - 12 часов (из них 4 предэкзаменационные). ОУД.07 Информатика– 10 часов (из них 4 предэкзаменационные), ОУД.08 Физика - 6 часов, ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право) - 6 часов, ОУД.11 Биология – 8 часов, ОП.02 Техническая механика – 6 часов, МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья - 20 часов</p>
<p>1.6. Формы проведения промежуточной аттестации</p>

<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 1 дня между ними на предэкзаменационные консультации. По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации - 3 (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен); Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК) - экзамен, по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последний семестр изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по СПОП) является экзамен.</p>		
<p>1.7. Организация дуального обучения</p>		
<p>С целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО, координации и адаптации учебно-производственной деятельности техникума к условиям производства на предприятии организовать дуальное обучение. Часы профессионального цикла, отведенные на учебную и производственную практику в количестве 1044 часов реализовывать в рамках дуального обучения на базе предприятия в реальном процессе производства. Подготовку выпускной квалификационной работы – 144 часа реализовывать также на базе предприятия</p>		
<p>1.8. Формы проведения государственной итоговой аттестации</p>		
<p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. На итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель) из них 72 часов (2 недели) на защиту дипломной работы. За полгода, до начала итоговой аттестации студенты знакомятся с программой итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеризующие с мест прохождения преддипломной практики.</p>		
<p>Согласовано</p>		
«СОГЛАСОВАНО»		
Генеральный директор ООО «Ваш хлеб»		
_____ С.Е. Анисимов		
«_____» _____ 2020 г.		