

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С.Тургенева»

План одобрен на заседании  
Ученого совета вуза  
Протокол № 8 от «01» апреля 2016 г.  
(на основе утвержденной в  
ФГБОУ ВПО «ГУ – УНПК» 27.06.2014г.)



Утверждаю

O.В. Пилипенко

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(шифр, название специальности)

### по программе базовой подготовки

2014

(год начала подготовки)

Образовательный стандарт от 22 апреля 2014 г. № 373

## Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.

## на базе основного общего образования

## 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	6			2		11	52
III курс	30	5	5		2		10	52
IV курс	21		9	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## Календарный учебный график

Курс	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	
1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Э	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Э	К	К	К	К	К	К	К					
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	Э	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К						
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	Э	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	/п	/п	/п	/п	/п	Э	К	К	К	К	К	К					
4	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	/п	/п	/п	/п	/п	/п	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	/п	/п	/п	/п	/п	/д	/д	/д	ПВ	ПВ	ПВ	ПВ	ЗВ	ЗВ						

## Обозначения:

## О-теоретическое обучение

## У - учебная практика

## Э - экзаменационная сессия

/п - производственная практика (по профилю специальности)

/д – производственная (преддипломная практика)

## К-каникулы

## ПВ – подготовка ВКР

ЗВ-защита ВКР

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					В т. ч.	лаб. и практик. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 17 нед.	5 сем. 13 нед.	6 сем. 17 нед.	7 сем. 11,5 нед.	8 сем. 9,5 нед.
1	2	3	4	5				9	10	11	12	13	14	15	16
0.00	Общеобразовательный цикл	0/12/5	2106	702	1404	513	0	576	828	0	0	0	0	0	0
Одб.00	Базовые дисциплины	0/10/1	1274	424	850	243	0	352	498	0	0	0	0	0	0
Одб.01	Русский язык	-,-Э	117	39	78	0	0	32	46	0	0	0	0	0	0
Одб.02	Литература	-,Д3,-	175	58	117	0	0	48	69	0	0	0	0	0	0
Одб.03	Иностранный язык	-,Д3,-	117	39	78	78	0	32	46	0	0	0	0	0	0
Одб.04	История	-,2Д3,-	175	58	117	0	0	48	69	0	0	0	0	0	0
Одб.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,Д3,-	175	58	117	0	0	48	69	0	0	0	0	0	0
Одб.06	Химия	-,Д3,-	117	39	78	20	0	32	46	0	0	0	0	0	0
Одб.07	Биология	-,Д3,-	117	39	78	10	0	32	46	0	0	0	0	0	0
Одб.08	Физическая культура	-,2Д3,-	176	59	117	115	0	48	69	0	0	0	0	0	0
Одб.09	ОБЖ	-,Д3,-	105	35	70	20	0	32	38	0	0	0	0	0	0
Одп.00	Профильные дисциплины	0/2/4	832	278	554	270	0	224	330	0	0	0	0	0	0
Одп.10	Математика	-,-2Э	435	145	290	150	0	128	162	0	0	0	0	0	0
Одп.11	Информатика и ИКТ	-,2Д3,-	143	48	95	60	0	32	63	0	0	0	0	0	0
Одп.12	Физика	-,-2Э	254	85	169	60	0	64	105	0	0	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	/-11/-	<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>330</b>	0	0	0	<b>112</b>	<b>68</b>	<b>52</b>	<b>116</b>	<b>46</b>	<b>38</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-,Д3,-	56	8	48	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	-,Д3,-	56	8	48	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,2Д3,-	200	32	168	168	0	0	0	32	34	26	34	23	19
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,6Д3,-	336	168	168	162	0	0	0	32	34	26	34	23	19
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	/-3/1	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	-,Д3,-	60	12	48	20	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,Д3,-	45	11	34	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	-,Д3,Э	231	89	142	70	0	0	0	80	62	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	/4/23/16	<b>3552</b>	<b>1184</b>	<b>2368</b>	<b>914</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>336</b>	<b>448</b>	<b>416</b>	<b>496</b>	<b>368</b>	<b>304</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	/0/16/3	<b>2040</b>	<b>681</b>	<b>1359</b>	<b>514</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>206</b>	<b>207</b>	<b>238</b>	<b>207</b>	<b>213</b>
ОП.01	Инженерная графика	-,Д3,-	131	51	80	78	0	0	0	80	0	0	0	0	0
ОП.02	Техническая механика	-,-,Э	96	32	64	20	0	0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-,-,Э	96	32	64	20	0	0	0	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,Э	138	46	92	38	0	0	0	32	60	0	0	0	0
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	-,Д3,-	135	45	90	50	0	0	0	0	0	39	51	0	0
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,Д3,-	104	35	69	40	0	0	0	0	0	0	0	69	0
ОП.07	Метрология и стандартизация	-,Д3,-	76	25	51	20	0	0	0	0	0	0	51	0	0
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	-,Д3,-	69	23	46	8	0	0	0	0	0	0	0	46	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,Д3,-	146	49	97	40	0	0	0	0	0	0	0	23	74
ОП.10	Охрана труда	-,Д3,-	53	14	39	8	0	0	0	0	0	39	0	0	0
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-,Д3,-	102	34	68	20	0	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.12	Технохимконтроль	-,Д3,-	201	67	134	40	0	0	0	0	0	0	0	69	65
ОП.13	Общая технология отрасли	-,Д3,-	72	24	48	10	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОП.14	Процессы и аппараты	-,Д3,-	76	25	51	12	0	0	0	0	51	0	0	0	0
ОП.15	Биохимия	-,Д3,-	123	41	82	20	0	0	0	0	44	38	0	0	0
ОП.16	Технологическое оборудование	-,Д3,-	213	71	142	30	0	0	0	51	91	0	0	0	0

	хлебопекарного производства														
ОП.17	Технологическое оборудование кондитерского производства	-,Д3,-	102	34	68	10	0	0	0	0	0	0	68	0	0
ОП.18	Дизайн в хлебопекарном производстве	-,Д3,-	48	16	32	10	0	0	0	0	0	0	0	0	32
ОП.19	Основы проектирования предприятий пищевой промышленности	-,Д3,-	59	17	42	40	0	0	0	0	0	0	0	0	42
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>/-11/13</b>	<b>1512</b>	<b>503</b>	<b>1009</b>	<b>400</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>242</b>	<b>209</b>	<b>258</b>	<b>161</b>	<b>91</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	<b>Э(к)</b>	<b>150</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	-,-,Э	150	50	100	50	<b>0</b>	0	0	48	52	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УП.01	Учебная практика	-,Д3,-	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Э(к)</b>	<b>517</b>	<b>171</b>	<b>346</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	0	0	<b>136</b>	<b>63</b>	<b>88</b>	<b>59</b>	0
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	-,Д3,Э	517	171	346	100	30	0	0	0	136	63	88	59	0
УП.02	Учебная практика	-,Д3 <sup>*</sup> ,	180	0	0	0	0	0	0	0	72	36	72	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,Д3,-	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>Э(к)</b>	<b>372</b>	<b>124</b>	<b>248</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	0	<b>78</b>	<b>170</b>	0	0
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	-,-,Э	167	56	111	50	0	0	0	0	0	26	85	0	0
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	-,-,Э	205	68	137	60	0	0	0	0	0	52	85	0	0
УП.03	Учебная практика	-,Д3 <sup>*</sup> ,	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,Д3 <sup>*</sup> ,	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>Э(к)</b>	<b>129</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>40</b>
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	-,Д3,Э	129	43	86	40	0	0	0	0	0	0	0	46	40
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-,Д3,-	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Э(к)</b>	<b>161</b>	<b>54</b>	<b>107</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>51</b>
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,Э	161	54	107	20	20	0	0	0	0	0	0	56	51

ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-,Д3,-	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
ПМ.06	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	Э(к)	183	61	122	80	0	0	0	0	54	68	0	0	0	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	-,Д3,Э	183	61	122	80	0	0	0	0	54	68	0	0	0	
УП.06	Учебная практика	-,Д3*,-	108	0	0	0	0	0	0	0	72	36	0	0	0	
<b>Всего часов по учебным циклам ППССЗ</b>		<b>0/36/17</b>	<b>4536</b>	<b>1512</b>	<b>3024</b>	<b>1334</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	<b>612</b>	<b>414</b>	<b>342</b>	
<b>Итого</b>		<b>4/48/22</b>	<b>6642</b>	<b>2214</b>	<b>4428</b>	<b>1847</b>	<b>50</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>468</b>	<b>612</b>	<b>414</b>	<b>342</b>	
УП	<b>Учебная практика</b>														11 нед.	
ПП	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>														14 нед.	
ПДП	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>														4 нед.	
ГИА	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>														6 нед.	
ГИА.0.1	<b>Подготовка выпускной квалификационной работы</b>														4 нед.	
ГИА.0.2	<b>Защита выпускной квалификационный работы</b>														2 нед.	
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год						Всего	дисциплин и МДК	576	828	576	612	468	612	414	342	
Государственная итоговая аттестация							учебной практики			216	108	72				
1. Программа базовой подготовки							произв. практики					180	180	144		
1.1. ВКР в виде дипломного проекта							преддиплом. практики								144	
Выполнение дипломного проекта - 4 нед.							экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных)	2	3	2	4	2	3	2	2	
Защита дипломного проекта - 2 нед.							дифф. зачетов	3	9	6	6	5	7	4	8	
							зачетов	-	-	-						

Д3\*- для учебных практик по ПМ03, ПМ06 проводится комплексный дифференцированный зачет.

Д3\*- для учебной практики по ПМ02 и производственной практики (по профилю специальности) по ПМ03 проводится комплексный дифференцированный зачет.

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№	Наименование
<b>КАБИНЕТЫ</b>	
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранных языка
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	экологических основ природопользования
6	инженерной графики
7	технической механики
8	технологии изготовления хлебобулочных изделий
9	технологического оборудования хлебопекарного производства
10	технологии производства макарон
11	технологического оборудования макаронного производства
12	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
13	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
14	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>	
1	химии
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	электротехники и электронной техники
4	автоматизации технологических процессов
5	метрологии и стандартизации
6	учебная пекарня
<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>	
1	Спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
<b>ЗАЛЫ</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

## 5. Матрица компетенций

Код	Наименование	Компетенции
1	2	3
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
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
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	
ЕН.01	Математика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
<b>П.00</b>	<b>Профessionальный учебный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК2.4, 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, ПК2.4, 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, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2,

	профессиональной деятельности	ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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..12	Технохимконтроль	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.13	Общая технология отрасли	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.14	Процессы и аппараты	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.15	Биохимия	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.16	Технологическое оборудование хлебопекарного производства	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.17	Технологическое оборудование кондитерского производства	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.18	Дизайн в хлебопекарном производстве	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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.19	Основы проектирования предприятий пищевой промышленности	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК2.4, 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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>	
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	Учебная практика	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
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	
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
УП.02	Учебная практика	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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	
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
УП.03	Учебная практика	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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	
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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	
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	Производственная практика (по профилю специальности)	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
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	
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 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5*
УП.06	Учебная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5*

\* По согласованию с работодателями введены дополнительные компетенции для формирования профессиональных знаний и умений выпускников, востребованных на региональном рынке труда

ПК 6.1 Контролировать размножение и выращивание дрожжей

ПК 6.2 Приготавливать тесто

ПК 6.3 Организовывать и осуществлять разделку теста

ПК 6.4 Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделять поверхность хлебобулочных изделий

ПК 6.5 Производить укладку и упаковку готовой продукции

## **6. Пояснительная записка**

### **6.1 Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Настоящий учебный план Федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014 г. (зарегистрировано в министерстве юстиции РФ 01.08.2014 № 33402)

Учебный процесс и режим занятий организован в соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464); Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки от 16.08. 2013г. № 968); нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России; локальными документами системы менеджмента качества, относящиеся к образовательной деятельности и другими нормативными актами.

### **6.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Организация учебного процесса и режим занятий осуществляется следующим образом:

- дата начала занятий – 1 сентября;
- учебная нагрузка обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки, при этом объем аудиторной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю;
- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут (предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю);
  - продолжительность учебной недели шестидневная;
- текущий контроль знаний проводится в устной, письменной форме, в виде тестового контроля знаний, контрольных, практических и лабораторных работ;
- на весь период обучения предусматриваются консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год;
- учебная практика проводится в учебных и учебно-производственных лабораториях и кабинетах, других вспомогательных объектах учебного заведения;
- производственная практика и преддипломная практика проводится в организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров, заключенных между организацией и образовательным учреждением, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- каникулы предусмотрены два раза в учебном году, продолжительность каникул 10-11 недель, включая 2 недели в зимний период.
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 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».

### **6.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого образования в объеме 1404 часа обязательной нагрузки.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением (полного) общего образования составляет 52 недели.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ от 29.05.2007г. № 03-1180.

#### **6.4 Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена**

Вариативная часть распределена следующим образом: 847 часов выделено на увеличение часов дисциплин общепрофессионального блока и 53 часа выделено на освоение профессиональных модулей.

Для расширения области профессиональной деятельности выпускника и по запросу работодателей введены дисциплины: «Технохимконтроль», «Общая технология отрасли», «Процессы и аппараты», «Биохимия», «Технологическое оборудование хлебопекарного производства», «Технологическое оборудование кондитерского производства», «Дизайн в хлебопекарном производстве», «Основы проектирования предприятий пищевой промышленности».

#### **6.5 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация студентов организована в форме дифференцированных зачетов, зачетов, экзаменов. Объем времени, выделенный на проведение промежуточной аттестации, составляет 7 недель (по 2 недели на первом, втором и третьем курсах, 1 неделя на четвертом курсе). По окончанию изучения каждого профессионального модуля проводится квалификационный экзамен с привлечением внешних экспертов - работодателей, по окончанию изучения междисциплинарного курса проводится экзамен. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, дифференцированных зачетов 10, не включая дифференцированный зачет по физической культуре, учебной и производственной практикам.

- государственная итоговая аттестация проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

СОГЛАСОВАНО:

И.о проректора по учебной работе



Е.Н. Алексеева

И.о. проректора по учебно-методической работе

Г.М. Зомитева

Начальник учебного управления

Н.С. Лаушкина

Декан факультета

А.Ю. Корнеев

Заведующий выпускающей кафедры

Н.Е. Цуканова