

Пояснения
1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года, регистрационный номер № 373.
2. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды самостоятельной работы студента в образовательном учреждении и вне его, обзорно-установочные занятия, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельную работу.
3. Общая продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии на всех курсах составляет на 1 и 2 курсах по 30 календарных дней в год, на 3 курсе - 40 календарных дней в год (Трудовой кодекс РФ 2014г. ст.174) существует уточненный график учебного процесса, т.к. программа GosInsp рассчитана на рабочие дни без учета выходных, а не на календарные. Общее количество часов в году на обзорные, установочно-практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.
4. Консультации предусматриваются не более 4 часов на студента.
5. В общую продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии включаются : дни отдыха студентов и сдача экзаменов, кроме обязательных учебных занятий, продолжительность которых составляет не более 8 часов в день.
6. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, итоговые классные письменные контрольные работы, экзамен квалификационный. Форму проведения контроля знаний студентов выбирает образовательное учреждение.
7. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 2 и ПМ 3.
8. Дифференцированные зачеты, зачеты и итоговые классные письменные контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.
9. Итоговая государственная аттестация представлена защитой выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).
10. Зачисление на специальность производится на базе среднего общего образования.
11. Формирование вариативной части в объёме 1350 часа (ОГСЭ. – 161 час, ОП. – 177 часов, ПМ. –1012 часов.) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 161 час: Русский язык - 83 часа, Основы социологии - 78 часов. б) ОП – 177 часов: Инженерная графика – 30 часов, Техническая механика – 40 часов, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 9 часов, Автоматизация технологических процессов – 20 часов. Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий – 78 часов. в) ПМ – 1012 часов: ПМ. 01 (300 часов) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья– 300 часов. ПМ.02 (215 часов) Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям – 215 часов. ПМ.03.01 (365 часов) Производство кондитерских изделий МДК. 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий - 100 часов, МДК. 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий – 100 часов, МДК. 03.03 Технология производства мучных кондитерских изделий по инновационным технологиям – 65 часов. ПМ.04 (100 часов) Производство макаронных изделий МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий – 100 часов, ПМ.05 (32 часа) Организация работы структурного подразделения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации – 32 часа.
12. Все виды практик, за исключением преддипломной (квалификационной), реализуется студентом индивидуально. По освоению программы студент предоставляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной, а также соответствующей ей рабочую профессию, освобождается от прохождения практик, кроме преддипломной (квалификационной).
13. Образовательному учреждению предоставляется право в зависимости от контингента выпускаемых студентов изменять начало срока обучения в пределах одного месяца.
14. Студент направляется на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) после изучения МДК в рамках изучения профессиональных модулей. После прохождения практик студент сдает экзамен (квалификационный), который заносится в ведомость студента в виде записи "освоил" или "не освоил" где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.
15. В рамках ОПОП СПО студенты осваивают рабочую профессию "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.
16. Программа дисциплины "Физическая культура" реализуется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения проводится письменная контрольная работа. В учебном плане предусматриваются по данной дисциплине занятия в количестве 2-х часов на группу, которые проводятся установочно.