

Пояснения
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.14 за № 373 для специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык, Математику, Химию, а Информатику и ИКТ по выбору колледжа.
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (1 нед. в четвертом семестре, 1 нед. в шестом семестре и 1 нед. в восьмом семестре), производственные практики (4 нед. в четвертом семестре, 4 нед. в шестом семестре, 6 нед. в седьмом семестре, 6 нед. в восьмом семестре) в рамках изучения каждого модуля и преддипломная практика (4 нед. в конце восьмого семестра). Практика проходит согласно "Положения о проведении практики обучающихся осваивающих программы СПО ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ".
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводят во время, отведенное для учебных занятий.
8. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 2, ПМ 3. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
9. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.
10. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).
11. В рамках ОПОП СПО студенты осваивают рабочую профессию "Кондитер" – код 12901 с присвоением четвертого разряда.
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы) в период с 15 июня по 28 июня. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
13. Формирование вариативной части в объеме 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.
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.
15. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.
16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - технический.