

Утверждаю

директор ГОУ СПО "Яшкинский техникум
технологий и механизации"

Галдобина Ирина Николаевна



11.06.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования "Яшкинский техникум технологий и механизации"
наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе

основного общего образования

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования

технический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 373

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август														
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31							
I																																									0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																																									0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III											0	0	8	8	::	=	=	=	=														0	0	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
IV									0	0	0	0	8	8	::	=	=	=	=														0	0	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

- Обозначения:
- | | | | | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|---|--|--------------------------|-----|--|
| <input type="checkbox"/> | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> | 0 | Учебная практика | <input type="checkbox"/> | Δ | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| <input type="checkbox"/> | Промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> | 8 | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> | III | Государственная итоговая аттестация |
| <input type="checkbox"/> | Каникулы | <input type="checkbox"/> | X | Производственная практика (преддипломная) | <input type="checkbox"/> | * | Неделя отсутствует |

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем		Всего	1 сем		2 сем		Подго-товка					Прове-дение			
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий		нед.	нед.	нед.	нед.		нед.	нед.	нед.	нед.							нед.		
I	37	1333	17	612	20	721	1		1			1											11	52	25
II	35	1261	15	540	20	721	2	1	1	4	1	3											11	52	25
III	31	1116	12	432	19	684	2	1	1	4	2	2	4	2	2							4		4	4
IV	20	720	10	360	10	360	1	1		6	4	2	4	2	2							4		4	2
Всего	123	4430		1944		2486	6			15			10									35	199		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	ОП.09 Основы экономики, маркетинга и менеджмента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[4]	ОП.03 Электротехника и электронная техника	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[4]	ОП.05 Автоматизация технологических процессов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[4]	ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции												
НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.04	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.06	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.07	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.08	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
БД.09	ОБЖ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ПД	Профильные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ПД.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ПД.02	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ПД.03	Информатика и ИКТ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.08	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
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	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.06	Правоведение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.07	Этика и психология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный 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								
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	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.03	Химия	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	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	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								
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	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	

4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.3
		ПК 5.5											
		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
ОП.02	Техническая механика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.4	ПК 4.3	ПК 3.4
ОП.03	Электротехника и электронная техника	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
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	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							
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	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							
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	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							
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	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							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	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							
ОП.09	Основы экономики, маркетинга и менеджмента	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							
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	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							
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	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
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.01.01	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
ПП.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											
ПМ.02	Производство 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
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.02.01	Производство 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
ПП.02.01	Производство 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											
ПМ.03	Производство 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		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.03	Производство кондитерских изделий	ПК 3.4											
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	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
ПП.03.01	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
ПМ.04	Производство 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
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
УП.04.01	Производство 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
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	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										
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	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
ПП.05.01	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
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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	ПУ 6.6									
МДК.06.01	Теоретическая подготовка Кондитеров	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3 ПУ 6.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
УП.06.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3 ПУ 6.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3 ПУ 6.6	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	экологических основ природопользования;
4	инженерной графики;
5	технической механики;
6	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
7	технологического оборудования хлебопекарного производства;
8	технологии производства макарон;
9	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены;
2	микробиологии, санитарии и гигиены;
3	электротехники и электронной техники;
4	автоматизации технологических процессов;
5	метрологии и стандартизации.
1	Учебная пекарня.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования "Яшкинский техникум технологий и механизации" разработан на основе:
- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 371;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464 "Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 291 "Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 №9632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 №234, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 №355";
- Приказа Министерства образования и науки от 05.03.2004 №1089 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования";
- Письма Министерства образования и науки РФ №03-1180 от 29.05.2007 "Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования";
- Письма Министерства образования и науки РФ №12-696 от 20.10.2010 "Разъяснения по формированию учебных планов ОПОП НПО/СПО";
- Устава ГОУ СПО "Яшкинский техникум технологий и механизации".
Организация учебного процесса и режим занятий:
- в учебном заведении в соответствии с уставом установлена 6 дневная учебная неделя;
- максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю;
- продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами;
- проводятся следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. График учебного процесса предусматривает чередование теоретического обучения, учебной и производственной практики. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях Яшкинского района. Учебная практика проводится концентрированно в лабораториях и мастерских техникума. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебных и производственных практик по профилю специальности в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.
Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году.
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. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.
Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок. Формы текущего контроля знаний: фронтальный опрос; контрольная работа; самостоятельная работа; технический диктант; лабораторная работа; практическое занятие/работа; семинарское занятие; эссе и другие творческие работы; тестирование и т.д.</p>
<p>Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на ее изучение. На весь период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ по МДК.03.02 (ПМ.03), МДК.02.01. (ПМ.05).</p>
<p>В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. По ОП.03, ОП.05, ОП.08, ОП.09 предусмотрены комплексные экзамены в 4 семестре.</p>
<p>По итогам семестра проводится промежуточная аттестация, формами аттестации являются: дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), комплексный экзамен. Периодичность промежуточной аттестации определяется графиком учебного процесса техникума. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет времени отводимого на дисциплину и МДК. Экзамен, экзамен комплексный и экзамен (квалификационный) проводятся в сессионный период, в день освобожденный от других форм учебной нагрузки. В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. По ОП.03, ОП.05, ОП.08, ОП.09 предусмотрены комплексные экзамены в 4 семестре.</p>
<p>При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, для учебной и производственной практик - дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) как оценка профессиональных компетенций, сформированных у студента в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.</p>
<p>При освоении программ учебной и производственной практик формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), как оценка профессиональных компетенций, сформированных у обучающихся в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.</p>
<p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация "техник-технолог". Возможно на 4 курсе присвоение квалификации рабочего по профессии "кондитер".</p>
<p>Общеобразовательный цикл. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы. Реализация Федерального компонента среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. №1312). Срок реализации Федерального компонента среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы увеличивается на 52 составляет 39 недель. С учетом этого обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы. Учебное время, отведенное на освоение программ среднего общего образования (2096 часов обязательной нагрузки, в том числе 1404 часа аудиторной нагрузки) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе рекомендаций Минобрнауки РФ (письмо №03-1180 от 29.05.2007). В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий определен технический профиль. Профильными дисциплинами являются «Математика», «Физика», «Информатика» изучение которых завершается экзаменами. Учебный план предусматривает завершение экзаменом изучения дисциплины «Русский язык», остальные дисциплины общеобразовательного цикла завершаются дифференцированными зачетами. Обучение по программам среднего общего образования осуществляется в течение 1 и 2 курсов. Продолжение освоения программ среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов тем учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Русский язык и культура речи», «Физическая культура»), математического и общего естественнонаучного цикла («Математика»), а также отдельных дисциплин общепрофессионального цикла таких как «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда» и т.д.</p>
<p>Формирование вариативной части. Часы вариативной части учебного плана (1350 часов максимальной нагрузки, в том числе 900 часов - обязательных учебных занятий) согласованы с работодателем и использованы для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием основной профессиональной образовательной программы. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части распределены следующим образом:</p>

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

- для успешного освоения общих компетенций обучающихся в общий гуманитарный и социально-экономический цикл введены дополнительные дисциплины в объеме 120 часов обязательной нагрузки, в том числе "Русский язык и культура речи" (32ч.), "Основы социологии и политологии" (32ч.), "Правоведение"(32ч.), "Этика и психология"(24ч.). Введенные дисциплины позволят в полной мере овладеть общими компетенциями; выработать навыки и умения по составлению деловых бумаг, по владению общенаучной и общетехнической лексикой, эффективного общения в профессиональной деятельности; сформировать умения анализировать современную политическую ситуацию и - сравнивать политические проблемы в разных регионах мира и собственного государства, ориентироваться в нормативно-правовых документах и находить нужные нормативные акты, толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты;

- в целях успешного формирования профессиональных компетенций обучающихся за счет вариативной части учебного плана на 780 часов обязательной нагрузки увеличено количество часов для освоения профессиональных модулей, в том числе: МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья - на 19 часов, МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий - на 200 часов, МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий - на 40 часов, МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий - на 100 часов, МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий - на 55 часов, МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации - на 42 часа, МДК.06.01 Теоретическая подготовка кондитеров - на 324 часа.

Усиление профессиональных модулей позволит в полной мере овладеть общими и профессиональными компетенциями, получить дополнительные профессиональные компетенции по выполнению работ по профессии Кондитер: ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Согласовано

зам.директора по УМР

М.В.Воронкова

зам.директора по УР

Л.П.Агеева