

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Санкт-Петербургский государственный экономический университет"
Колледж бизнеса и технологий

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН



Максимцев И.А.
28 февраля 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 2 от 28.02.2023

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация: техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Виды деятельности

СОГЛАСОВАНО

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Проректор по образовательной деятельности / Шубаева В.Г./

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Начальник управления организации учебного процесса / Буланова Т.И./

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Директор колледжа бизнеса и технологий / Пелевина Л.Ф./

обеспечение деятельности структурного подразделения

Председатель цикловой комиссии общеобразовательных (гуманитарных и социально-экономических, математических и общих естественно-научных) дисциплин

/ Тулкуева М.Ю./

Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин

/ Игнатенко М.В./

Председатель цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.11

/ Токарева Н.И./

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|-----------|---|---|
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09. |
| НОО | Начальное общее образование | |
| ООО | Основное общее образование | |
| СОО | Среднее общее образование | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09. |
| СОО.01 | Базовые дисциплины | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09. |
| СОО.01.01 | Русский язык | ОК 04.; ОК 05.; ОК 09. |
| СОО.01.02 | Литература | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09. |
| СОО.01.03 | История | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. |
| СОО.01.04 | Основы безопасности жизнедеятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08. |
| СОО.01.05 | Физическая культура | ОК 01.; ОК 04.; ОК 08. |
| СОО.01.06 | Иностранный язык | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09. |
| СОО.01.07 | География | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09. |
| СОО.01.08 | Физика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07. |
| СОО.01.09 | Обществознание | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09. |
| СОО.01.10 | Информатика | ОК 01.; ОК 02. |
| СОО.02 | Профильные дисциплины | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07. |
| СОО.02.01 | Математика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07. |
| СОО.02.02 | Химия | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07. |
| СОО.02.03 | Биология | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07. |
| СОО.03 | Предлагаемые ОО | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09. |
| СОО.03.01 | Введение в специальность | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09. |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| СГЦ | Социально-гуманитарный цикл | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09. |
| СГЦ.01 | История России | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06. |
| СГЦ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09. |
| СГЦ.03 | Физическая культура | ОК 04.; ОК 08. |
| СГЦ.04 | Основы финансовой грамотности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04. |
| СГЦ.05 | Основы бережливого производства | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07. |
| СГЦ.06 | Русский язык и культура речи | ОК 05.; ОК 06.; ОК 09. |
| СГЦ.07 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07. |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ОПЦ.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК 01.; ОК 02.; ПК 3.2. |
| ОПЦ.02 | Процессы и аппараты пищевых производств | ОК 01.; ОК 02. |
| ОПЦ.03 | Автоматизация технологических процессов | ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 2.2. |
| ОПЦ.04 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05. |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|-------------|--|--|
| ОПЦ.05 | Математика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 4.1. ; ПК 4.5. |
| ОПЦ.06 | Химия | ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 3.2. |
| ОПЦ.07 | Инженерная графика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 09. |
| ОПЦ.08 | Охрана труда | ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.4. |
| ОПЦ.09 | Техническая механика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1. |
| ОПЦ.10 | Электротехника | ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1. |
| ОПЦ.11 | Стандартизация и сертификация | ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1. |
| ОПЦ.12 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 4.3.; ПК 4.4. |
| ОПЦ.13 | Проектная деятельность | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09. |
| ПЦ | Профессиональный цикл | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ПМ.01 | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.01 | Сырье отрасли | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.02 | Техническое оборудование приемки и переработки сырья | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.03 | Технология макаронных изделий | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.04 | Оборудование макаронного производства | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.05 | Технология кондитерского производства | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.06 | Оборудование кондитерского производства | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.07 | Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| МДК.01.08 | Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий | ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| ПП.01.01 | Производственная практика | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| ПМ.01.01(К) | Экзамен по профессиональному модулю | ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2. |
| ПМ.02 | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2. |
| МДК.02.01 | Экономика производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2. |
| МДК.02.02 | Менеджмент | ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2. |
| ПП.02.01 | Производственная практика | ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2. |
| ПМ.02.01(К) | Экзамен по профессиональному модулю | ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2. |
| ПМ.03 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2. |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|-------------|--|--|
| МДК.03.01 | Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2. |
| МДК.03.02 | Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2. |
| УП.03.01 | Учебная практика | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2. |
| ПМ.03.01(К) | Экзамен по профессиональному модулю | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2. |
| ПМ.04 | Обеспечение деятельности структурного подразделения | ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| МДК.04.01 | Психология профессиональной деятельности | ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| МДК.04.02 | Управление персоналом | ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ПП.04.01 | Производственная практика | ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ПМ.04.01(К) | Экзамен по профессиональному модулю | ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ПМ.05 | Профессия рабочего, должность служащего | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2. |
| МДК.05.01 | Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2. |
| МДК.05.02 | Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2. |
| УП.05.01 | Учебная практика | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2. |
| ПМ.05.01(К) | Квалификационный экзамен | ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2. |
| ПДП.00 | Производственная (преддипломная) практика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ГИА.01 | Подготовка к защите дипломного проекта (работы) | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ГИА.02 | Защита дипломного проекта (работы) | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ГИА.03 | Подготовка к демонстрационному экзамену | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |
| ГИА.04 | Проведение демонстрационного экзамена | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. |

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 2023 ТРС X 9 ОФО.plx', код направления 19.02.11, год начала подготовки 2023

| | | Итого | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | |
|-----|---|------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Часов | | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 |
| | | Не менее | Факт | | | | | | | | | | | | |
| | Итого по ОП | 4464 | 5940 | 1476 | 612 | 864 | 1476 | 612 | 864 | 1512 | 612 | 900 | 1476 | 612 | 864 |
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | 1476 | 1476 | 612 | 864 | | | | | | | | | |
| НОО | Начальное общее образование | | | | | | | | | | | | | | |
| ООО | Основное общее образование | | | | | | | | | | | | | | |
| СОО | Среднее общее образование | 1476 | 1476 | 1476 | 612 | 864 | | | | | | | | | |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 4464 | 4464 | | | | 1476 | 612 | 864 | 1512 | 612 | 900 | 1476 | 612 | 864 |
| СГЦ | Социально-гуманитарный цикл | | 606 | | | | 272 | 184 | 88 | 196 | 100 | 96 | 138 | 90 | 48 |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | | 1340 | | | | 832 | 428 | 404 | 270 | 136 | 134 | 238 | 106 | 132 |
| ПЦ | Профессиональный цикл | | 2302 | | | | 372 | | 372 | 1046 | 376 | 670 | 884 | 416 | 468 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | 216 | 216 | | | | | | | | | | 216 | | 216 |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | Период ТО | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 |
| | | Период атт. | 36 | - | | 36 | - | | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 |
| | | Период гос.эк. | | - | | | - | | | - | | | - | | 36 |
| | Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед) | ОП | 35.84 | - | 36 | 35.1 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 |
| | Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | 4 | | 4 | 4 | | 4 | 4 | 2 | 2 | 8 | 2 | 6 |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | 11 | 1 | 10 | 12 | 6 | 6 | 10 | 4 | 6 | 12 | 6 | 6 |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | | | | 1 | | 1 |
| | | КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К) | | 13 | 13 | | 9 | 5 | 4 | 14 | 8 | 6 | 4 | 4 | |
| | Доля учебных занятий и практик в ОП (%) | | 94.91% | | | | | | | | | | | | |
| | Доля практик в профессиональном цикле (%) | | 40.66% | | | | | | | | | | | | |

| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
|-----|---|----------|----------|
| ЗаО | Комплексный зачет с оценкой | 2 | 2 |
| | <i>МДК.05.01 Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции</i> | 2 | 2 |
| | <i>МДК.05.02 Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа</i> | 2 | 2 |
| | <i>УП.05.01 Учебная практика</i> | 2 | 2 |
| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
| Эк | Комплексный экзамен | 2 | 2 |
| | <i>МДК.01.01 Сырье отрасли</i> | 2 | 2 |
| | <i>МДК.01.02 Техническое оборудование приемки и переработки сырья</i> | 2 | 2 |
| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
| ЗаО | Комплексный курсовой проект | 4 | 2 |
| | <i>ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов</i> | 4 | 2 |
| | <i>ОПЦ.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</i> | 4 | 2 |
| | <i>ОПЦ.12 Правовые основы профессиональной деятельности</i> | 4 | 2 |
| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
| ЗаО | Комплексный зачет с оценкой | 4 | 1 |
| | <i>МДК.02.02 Менеджмент</i> | 4 | 1 |
| | <i>ПП.02.01 Производственная практика</i> | 4 | 1 |
| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
| ЗаО | Комплексный зачет с оценкой | 4 | 2 |
| | <i>МДК.03.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i> | 4 | 2 |
| | <i>УП.03.01 Учебная практика</i> | 4 | 2 |
| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
| ЗаО | Комплексный зачет с оценкой | 4 | 1 |
| | <i>МДК.04.01 Психология профессиональной деятельности</i> | 4 | 1 |
| | <i>ПП.04.01 Производственная практика</i> | 4 | 1 |
| Вид | Наименование | Курс | Семестр |
| Эк | Комплексный экзамен | 4 | 1 |
| | <i>МДК.01.07 Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий</i> | 4 | 1 |
| | <i>МДК.01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий</i> | 4 | 1 |

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

| № | Наименование |
|-----------------------------|---|
| Кабинеты: | |
| 1 | Социально-экономических дисциплин; |
| 2 | Иностранного языка; |
| 3 | Информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 4 | Экологических основ природопользования; |
| 5 | Инженерной графики; |
| 6 | Технической механики; |
| 7 | Технологии изготовления хлебобулочных изделий; |
| 8 | Технологического оборудования хлебопекарного производства; |
| 9 | Технологии производства макарон; |
| 10 | Технологического оборудования макаронного производства; |
| 11 | Технологии производства кондитерских сахаристых изделий; |
| 12 | Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; |
| 13 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
| Лаборатории: | |
| 1 | Химии; |
| 2 | Электротехники и электронной техники; |
| 3 | Микробиологии, санитарии и гигиены; |
| 4 | Автоматизации технологических процессов; |
| 5 | Метрологии и стандартизации; |
| Спортивный комплекс: | |
| 1 | Спортивный зал; |
| 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| 3 | Электронный тир. |
| Залы: | |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; |
| 2 | Актовый зал. |

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения России № 341 от 18.05.2022 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840) , и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России №762 от 24 августа 2022 г.;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства просвещения России №390 от 05 августа 2020 г.;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России №800 от 08 ноября 2021 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации, приказ №413 от 17.05.2012 (с изм. №613 от 29.06.2017г.);
- Примерные рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, утвержденных на заседании Совета ФГБОУДПО "Институт развития профессионального образования" по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

2. При разработке образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья устанавливается направленность, которая конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

3. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

4. Обязательная часть образовательной программы составляет 62,1%, вариативная часть - 37,9%. Распределение по циклам приведено в листе "План".

5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени. Основными формами промежуточной аттестации являются: промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.

6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.03 и ПМ.05 заканчивается учебной практикой, а ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04 - производственной практикой. По итогам освоения профессиональных модулей выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".

7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

8. В рамках ПМ.05 Профессия рабочего, должность служащего обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена 13321 Лаборант химического анализа.

9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.