

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

Протокол № 2 от 24.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ

Максимцев И.А.

"24" 1260K 20262

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

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

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3г 10м

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

Виды деятельности

обеспечение деятельности структурного подразделения

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

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

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

Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

Лаборант химического анализа

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 341 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности

/ Шубаева В.Г./

Начальник управления организации учебного процесса

/ Буланова Т.И./

Директор колледжа бизнеса и технологий

/ Пелевина Л.Ф./

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

/ Балеева Т.Л./

Председатель цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин

/ Игнатенко В.М./

Председатель цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.11

/ Токарева Н.И./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Нед	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			
I																		К	К																				Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																		К	К																			У	У	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III														П	П	П	Э	К	К														П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV														П	П	П	П	Э	К	К												П	П	П	П	У	У	Э	Гн	Гн	Гн	Гн	Г	Г											

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	17	20	37	13	13	26	12	11	23	125
У	Учебная практика					2	2					2	2	4
П	Производственная практика (по профилю специальности)							3	11	14	4	4	8	22
Э	Промежуточная аттестация		2	2		2	2	1	1	2	1	1	2	8
Гп	Подготовка к демонстрационному экзамену											4	4	4
Г	Проведение демонстрационного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2	2/6	2 2/6	34 2/6
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24 2/6	43 2/6	199 2/6

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 2025 X 9 ОФО.plx', код специальности 19.02.11, направленность программы : Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и к

[illegible]

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 и защиты Родины	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 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 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 09.; 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.
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.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 2025 X 9 ОФО.p\х', код специальности 19.02.11, год начала подготовки 2025

		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	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	35.84	-	36	35.1	-	36	36	-	36	36	-	36	36	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	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
	МДК.05.01 Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции	2	2
	МДК.05.02 Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа	2	2
	УП.05.01 Учебная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	МДК.01.01 Сырье отрасли	2	2
	МДК.01.02 Техническое оборудование приемки и переработки сырья	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный курсовой проект	4	2
	ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов	4	2
	ОПЦ.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4	2
	ОПЦ.12 Правовые основы профессиональной деятельности	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.02.02 Менеджмент	4	1
	ПП.02.01 Производственная практика	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	МДК.03.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	4	2
	УП.03.01 Учебная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	МДК.04.01 Психология профессиональной деятельности	4	1
	ПП.04.01 Производственная практика	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	4	1
	МДК.01.07 Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий	4	1
	МДК.01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий	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	Электронный тир.
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал.

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 демонстрационного экзамена.