

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина "

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 24.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по учебной работе  Н.И. Клюстер



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Факультет: Среднего профессионального образования

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная

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

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

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

выполнение работ по профессии

кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан факультета СПО

 / Е.В. Шварев /
 / Г.В. Бражник /

Документ подписан проректором по учебной работе
Информация о владельце
ФИО: Алейник Станислав Михайлович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.07.2023
Уникальный программный код:
5258223550ea9fbeb23778ea100989858623989136151f6

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.; 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.
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.; 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.
СОО.01	Базовые дисциплины	
СОО.01.01	Русский язык	ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.5.
СОО.01.02	Литература	ОК 01.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 4.5.
СОО.01.03	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 4.3.
СОО.01.04	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ПК 1.2.
СОО.01.05	Обществознание	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СОО.01.06	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.4.
СОО.01.07	Физика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
СОО.01.08	География	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.5.
СОО.01.09	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.
СОО.01.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
СОО.02	Профильные дисциплины	
СОО.02.01	Информатика	ОК 01.; ОК 02.
СОО.02.02	Биология	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СОО.02.03	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
СОО.03	Предлагаемые ОО	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
СОО.03.01	Астрономия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
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 06.
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
СГЦ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
СГЦ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.2.
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02.
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 02.
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ПК 1.2.
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.
ОПЦ.05	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
УП.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01(К)	Экзамен (квалификационный)	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	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
УП.02	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02(К)	Экзамен (квалификационный)	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.
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПП.03	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03(К)	Экзамен (квалификационный)	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	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04(К)	Экзамен (квалификационный)	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Выполнение работ по профессии	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.2.
МДК.05.01	Кондитер	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.2.
ПП.05	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.2.
ПМ.05(К)	Экзамен (квалификационный)	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.2.
ПДП.01	Производственная практика (Преддипломная)	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.
01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной 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 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
01(Д)	Защита выпускной квалификационной 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.

Вид	Наименование	Курс	Семестр
КР	Комплексная курсовая работа	3	2
	<i>МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	3	2
	<i>МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	3	2

8. Пояснения к учебному плану

1. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ разработан на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года № 341, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г. № 413 (в ред. Приказа Министерства образования и науки России от 12.08.2022 г. № 732), федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Министерства просвещения России от 23.11.2022 г. № 1014.

2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с календарным учебным графиком соответствующего учебного года (размещается отдельным документом, учебный план содержит график не привязанный к календарю). Продолжительность учебной недели – пять дней, в период практик – 6 дней, при проведении аттестации в форме демонстрационного экзамена возможно проведение экзамена в субботу, продолжительность академического часа – 45 минут. В расписании учебные занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям группируются парами; предусмотрено объединение групп при проведении учебных занятий по дисциплине в виде лекции. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» при изучении основ военной службы с юношами проводятся учебные сборы. Результатом освоения основ военной подготовки, проводимая в форме экзамена

3. Соотношение обязательной и вариативной части составляет 70%/30%

может проводиться в форме демонстрационного экзамена по заявлениям обучающихся. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация на каждый семестр не планируется. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – 10 (без учета зачета по физической культуре). Промежуточная аттестация в форме зачета, зачета с оценкой, других форм контроля (контрольная работа) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация, проводимая в форме экзамена/экзамена (квалификационного), выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины/профессиональные модули и включает в себя не менее 2 часов на консультации, часы на подготовку и проведение экзамена. Критерии результатов освоения дисциплин, профессиональных модулей, практик отражены в фондах оценочных средств

5. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, в том числе 4 недели производственной практики проводится перед выходом на Государственную итоговую аттестацию. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Обучающимся после прохождения итоговой аттестации предоставляются по их заявлению каникулы в пределах срока освоения образовательной программы среднего профессионального образования, по окончании которых производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

6. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП СПО (ППССЗ) при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 52 недели.

При обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю из расчета:

- теоретическое обучение – 39 недель (1404 час.)

- промежуточная аттестация – 2 недели (72 час.)

- каникулярное время – 11 недель (396 час.)

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО: «Русский язык и литература», «Иностранные языки», «Общественные науки», «Математика и информатика», «Естественные науки», «Физическая культура», «Экология и Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки России от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413» при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО введена учебная дисциплина «Астрономия».

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г.

№ 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации» при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО предусмотрено увеличение часов, отведенных на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» – до 68 часов и «Физическая культура» – до 3 часов в неделю.

В соответствии с объективной необходимостью учета специфики осваиваемой специальности учебные предметы из обязательных предметных областей ФГОС СОО изучаются обучающимися на базовом и углубленном уровнях.

Выбор профильных учебных предметов обусловлен формированием профиля среднего профессионального образования (далее - профиль) - естественно-научный, профильные дисциплины «Математика», «Химия», «Биология».

Индивидуальный проект как особая форма организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект) выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемых учебных предметов.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Контроль уровня освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов с оценкой и экзаменов, если дисциплина переходящая, то допускается использование других форм контроля (контрольная работа, тестирование).

Завершается изучение общеобразовательных дисциплин сдачей экзаменов по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, а также зачетов с оценкой по остальным общеобразовательным дисциплинам учебного плана. Критерии результатов освоения дисциплины отражены в фонде оценочных средств.