

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 22.07.2024 16:33:31

Уникальный программный ключ:

5258223550ca9f8eb23726a1609b644b33d8986ab62558916288f913a1351fae

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 № 10 от 30.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Среднего профессионального образования

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Виды деятельности

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан факультета СПО

Зав.кафедрой

Руководитель ППССЗ

/ Е.В. Шварев /

/ Г.В. Бражник /

/ Н.Б. Ордина /

/ Н.А. Шарапова /



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебной работе

Н.И. Клостер

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	53			
Пн																			К															Э					Пд					Д												
Вт																		Э		К														Пд					Д					К												
Ср																		Э	К														Пд					Д					К													
Чт		П	П	П	П	П												Э	К								П	П	П	П	П		Э		Пд	Пд	Пд		Д	Д	Д	Д	Д													
Пт																		К															Э		Пд				Д					=												
Сб																		К														Э		Пд				Д					=													

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	19	35	14	18	32	12	7	19	86
У	Учебная практика		2	2							2
П	Производственная практика (по профилю специальности)		2	2	2	6	8	5	5	10	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2	3/6	1 3/6	2	6
Д	Государственная итоговая аттестация								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8 1/6	10 1/6	2	2/6	2 2/6	23 3/6
Итого		19	33	52	19	33 1/6	52 1/6	19 3/6	23 5/6	43 2/6	147 3/6

+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	44	4		462	462	396	30	36	346	116	84	32	48	4	84	38	38	8	44	14	28	2	250	54	144	16	36														
+	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4			372	372	324	30	18	256	116	84	32	48	4	84	38	38	8	44	14	28	2	160	54	72	16	18											9			
+	УП.02	Учебная практика																																							9		
+	ПП.02	Производственная практика		4		72	72	72			72														72	72															9		
+	ПМ.02(К)	Экзамен (квалификационный)	4			18	18			18	18														18			18													9		
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	666	6		480	480	400	40	40	290	190													108	36	54	18	136	48	72	16	236	28	162	6	40						
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	6			234	234	190	30	14	124	110													108	36	54	18	68	24	36	8	58	14	26	4	14				9		
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6			124	124	102	10	12	44	80														68	24	36	8	56	14	28	2	12							9		
+	ПП.03	Производственная практика		6		108	108	108			108																					108	108								9		
+	ПМ.03(К)	Экзамен (квалификационный)	6			14	14			14	14																					14									9		
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	55	5		134	134	108	8	18	134																	134	36	72	8	18											
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	5			88	88	72	8	8	88															88	36	36	8	8												30	
+	ПП.04	Производственная практика		5		36	36	36			36															36		36														30	
+	ПМ.04(К)	Экзамен (квалификационный)	5			10	10			10	10																10				10										30		
+	ПМ.05	Выполнение работ по профессии	3	2	3	238	238	206	14	18	90	148					172	38	126	8	66	14	28	6	18																		
+	МДК.05.01	Кондитер		3		148	148	134	14			148				100	38	54	8	48	14	28	6																		9		
+	ПП.05	Производственная практика		2		72	72	72			72					72		72																								9	
+	ПМ.05(К)	Экзамен (квалификационный)	3			18	18			18	18										18										18											9	
+	ПДП.01	Производственная практика (Преддипломная)		6		144	144	144			144																								144	144						9	
ГИА. Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216																																
+	01(Дп)	Государственная итоговая аттестация				216	216	216			216																								216	216							9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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.

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Не менее	Факт									
	Итого по ОП		4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	630	846
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	630	846
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		596	228	142	86	138	102	36	230	136	94
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		738	534	300	234	204	124	80			
ПЦ	Профессиональный цикл		2914	714	170	544	1170	386	784	1030	494	536
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216							216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	32.19	-	33	32	-	32	32	-	32	32
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4	2	2	4	2	2	6	2	4
		ЗАЧЕТ (За)		7	2	5	5	3	2	7	2	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	1		1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1			
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			87.19%								
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			32.12%								

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

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.

2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с календарным учебным графиком соответствующего учебного года. 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. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет от восьми до одиннадцати недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» при изучении основ военной службы с юношами проводятся учебные сборы. (пункт 13, 33 Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной совместным приказом Министра обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24 февраля 2010 г.). Результатом освоения основ военной службы является оценка в форме зачета.

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

4. Формы проведения промежуточной аттестации. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, экзамены (квалификационные), зачеты, зачеты с оценкой, другие формы контроля (контрольные работы). Итогом экзамена (квалификационного) является оценка. Экзамен (квалификационный) 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.