УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ЩИТ
_____А.А. Гребенник
"30" 09 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края
«Щербиновский индустриальный техникум»
по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
по программе базовой подготовки

Квалификация: **техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения СПО по ППССЗ - **2 года 10 месяцев**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования – **естественно-научный**
Приказ об утверждении ФГОС **от 18.05.2022 года № 341**

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ КК ЩИТ разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68840 от 10 июня 2022 г.), базисного учебного плана по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», принятого Государственной Думой РФ 21 декабря 2012 года, закона Краснодарского края «Об образовании в Краснодарском крае», принятого Законодательным собранием Краснодарского края 10 июля 2013г., Приказа Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказа Минпросвещения России 18.05.2022 N 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Прикааз Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

уставом ГБПОУ КК ЩИТ, Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденного директором ГБПОУ КК ЩИТ.

Обучение осуществляется на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (срок обучения 3 года 10 месяцев).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс в техникуме организован в 2 смены.

Продолжительность учебных занятий и наличие сгруппированных занятий по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю: 45 минут; занятия по профессиональным модулям сгруппированы, перемены - 10 мин., 2 перерыва на обед - по 20 мин.,

Продолжительность учебной недели – шесть дней.

Учебный год состоит из 52 учебных недель на 1, 2 курсе, на 3 курсе – 43 недели: на первом курсе - 17 недель в I семестре и 24 недели во II семестре; на втором курсе - 17 недель в III семестре и 24 недели в IV семестре, на третьем курсе - - 17 недель в V семестре и 13 недель в VI семестре.

Нормы учебной нагрузки обучающихся:

максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при освоение основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в очной форме составляет 36 академических часов в неделю;

максимальный объём учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу.

Время работы на производственной практике не превышает продолжительность рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде для соответствующих категорий работников.

Начало учебного года

1 курс: 1 сем.- 01.09.2023г; 2 сем.-12.01.2024г;

2 курс: 3 сем.- 01.09.2024г; 4 сем.-12.01.2025г;

3 курс: 5 сем.- 01.09.2025г; 6 сем.-12.01.2026г;

Окончание учебного года согласно графика учебного процесса.

Продолжительность каникул: каникулы за весь период обучения составляют 34 недели; в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели, в летний период: I курс – 9 недель, II курс – 9 недель, III курс – 8 недель.

время и сроки проведения каникул:

1 курс: 29.12.2023г -11.01.2024г.; 01.07.2024г -31.08.2024г.;

2 курс: 29.12.2024г -11.01.2025г.; 01.07.2025г -31.08.2025г.;

3 курс: 29.12.2025г -11.01.2026г.

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП (в т.ч. формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок, включая шкалу отметок, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания и др.): в начале учебного

года или семестра преподаватель проводит входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Текущий контроль знаний, обучающихся в техникуме имеет следующие виды:

- устный опрос;
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- защита лабораторных работ;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины или МДК. При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5(«отлично»), 4 («хорошо»), 3(«удовлетворительно»), 2(«неудовлетворительно») и фиксируется в ведомости и зачетной книжке обучающихся;

Порядок проведения учебной и производственной практики: каждый профессиональный модуль завершается учебной и производственной практиками, учебная практика проводится на базе мастерских техникума, мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла; производственная практика проводится в организациях на основе договоров.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализовываются концентрировано.

Контроль посещения студентами базы практик осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом. Двукратное отсутствие студента на объекте без уважительной причины является основанием для незачета практики. Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачетом, обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Порядок проведения преддипломной практики: преддипломная практика проводится в 8 семестре и составляет 4 недели;

Теоретическое обучение проводится в группе с числом обучающихся не менее 25 человек.

При проведении учебной практики группы делятся на подгруппы.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть позволяет расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получением дополнительных умений и навыков, а также знаний необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и социальных партнёров.

900 часов вариативной части отданы на увеличение объема профессионального цикла с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, углубления знаний и умений при формировании общих и профессиональных компетенций с учетом требований работодателей и профессионального стандарта по профессии «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 914н от 01.12.2015 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 40270 от 25 декабря 2015 г.),.

Для участия работодателей в разработке и корректировке образовательных программ, учебно-методической документации с учётом требований современного производства проведены встречи с представителями предприятий и организаций Щербиновского района: ООО «Щербиновский хлебокомбинат», СПК (колхоз) «Знамя Ленина».

Анализ требований работодателей, предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров, не выявил необходимости введения в учебный план дополнительных компетенций.

Группа дополнительных требований от работодателей включает в себя дополнительные умения и знания выпускников, связанные с уникальными производственными технологиями, особенностями технологических процессов и организации труда на предприятиях общественного питания города и района, освоение которых позволит им организовать предпринимательскую деятельность по профилю своей специальности, осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру. Регламентируя процедуру участия работодателей в формировании, реализации и оценке основных профессиональных образовательных программ Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования», 28.06.2019 г. проведено совместное заседание методической комиссии профессионального цикла с работодателями: ООО «Щербиновский хлебокомбинат», СПК (колхоз) «Знамя Ленина» (протокол № 5 от «15» мая 2023 г.), на котором прошло согласование основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.11 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и распределение часов вариативной части ОПОП.

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Порядок проведения промежуточной аттестации регламентируется «Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ГБПОУ КК ЩИТ», утвержденным директором.

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом.

Формы проведения промежуточной аттестации: дифференцированный зачет, экзамен, выполнение выпускной квалификационной работы;

по дисциплинам социально- гуманитарного цикла (СГ), и профессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;

обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующим учебно-методическим объединением и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей техникума и работодателей.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникума Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (4 недели – выполнение ВКР, 2 недели – защита ВКР). Государственная итоговая аттестация обучающихся осуществляется государственными экзаменационными комиссиями в соответствии с положением Министерства образования и науки Российской Федерации. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися изучения теоретического материала, прохождения производственной практики по каждому виду основной деятельности.

1.6. Другое

Основная деятельность техникума направлена на формирование социально-активной, творческой личности, конкурентоспособной на рынке труда. Содержательные параметры деятельности, указанные в профессиональной характеристике, учебные элементы и их уровни освоения являются основными параметрами, проверяемыми при оценке качества подготовки выпускников по данной профессии.

Выполнение требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности служит основанием для выдачи выпускникам документов государственного образца об уровне образования и квалификации.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
				по профилю специальности	Производственная практика (преддипломная)				
	Нед.	часы							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	41	1404						11	52
II курс	29	1044	7	4				10	52
III курс	18	648	7	4	4		6	2	43
Всего	**88**	**3096**	**14**	**8**	**4**		**6**	**23**	**147**

3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) по специальности "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (2. 10 мес.)

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Всего	вт.ч в форме	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение объема работы обучающихся					
													1 курс		2 курс		3 курс	
													1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
		Экзамен	Зачет	Дифференцированный зачет	Курсовая работа			Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Обязательная часть образовательной программы						**2808**	**923**	**1327**	**599**	**720**	**56**	**106**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**					**458**	**238**	**180**	**242**	**0**	**0**	**0**	**192**	**106**	**30**	**102**	**28**	**0**
СГ.01	История России			1		38		38					38					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2		72	68	4	68				52	20				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			2		68	10	58	10				34	34				
СГ.04	Физическая культура			1,2,3,4,5		136	136		136				34	14	30	30	28	
СГ.05	Основы бережливого производства			2		36	12	24	12				17	19				
СГ.06	Социальная психология			2		**36**							17	19				
СГ.07	Основы финансовой грамотности			4		**36**	12	24	12							36		
СГ.08	Правовые основы профессиональной деятельности			4		**36**		32	4							36		

ОПД	**Обязательный профессиональный блок**					**3388**	**2370**	**888**	**1112**	**1242**	**16**	**72**	**420**	**758**	**582**	**762**	**584**	**288**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**412**	**278**	**134**	**278**	**0**	**0**	**0**	**151**	**225**	**0**	**36**	**0**	**0**
МДМ.01	**Профессиональная подготовка**					**412**	**278**	**134**	**278**	**0**	**0**	**0**	**151**	**225**	**0**	**36**	**0**	**0**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2		106	56	50	56				72	34				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			2		128	96	32	96				34	94				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			2		80	60	20	60				17	63				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			2		62	56	6	56				28	34				
ОП.05	Охрана труда			4		36	10	26	10							36		
П.00	**Профессиональный цикл**					**2976**	**2092**	**754**	**834**	**1242**	**16**	**72**	**269**	**533**	**582**	**726**	**584**	**288**
ПМ.00	**Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**					2976	2092	754	834	1242	16	72	269	533	582	726	584	288
ПМн.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**					**856**	**636**	**184**	**404**	**216**	**16**	**18**	**269**	**533**	**54**	**0**	**0**	**0**
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2				316	220	96	220			18	128	188				

МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					288	200	88	184		16		141	147				
УПн.01	**Учебная практика**			2		36	36			36				36				
ППн.01	**Производственная практика**			3		180	180			180				144	36			
	Консультации					18								12	6			
	Промежуточная аттестация					6								6				
ПМ. 01 ЭК	**Экзамен квалификационный**	3				12									12			
ПМн.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**					**522**	**406**	**88**	**190**	**216**	**0**	**18**	**0**	**0**	**104**	**184**	**234**	**0**
МДКн.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4				276	190	88	190			18			104	172		
УПн.02	**Учебная практика**			5		36	36			36							36	
ППн.02	**Производственная практика**			5		180	180			180							180	
	Консультации					12										6	6	
	Промежуточная аттестация					6										6		
ПМ. 02 ЭК	**Экзамен квалификационный**	5				12											12	

ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**					**568**	**516**	**40**	**120**	**396**	**0**	**18**	**0**	**0**	**424**	**150**	**0**	**0**
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	3				80	60	20	60			18			80			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции					80	60	20	60						80			
УП.03	**Учебная практика**			3		108	108			108					108			
ПП.03	**Производственная практика**			4		288	288			288					150	138		
	Консультации																	
	Промежуточная аттестация					6									6			
ПМ. 03 ЭК	**Экзамен квалификационный**	4				6										12		
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**					**278**	**168**	**92**	**60**	**108**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**278**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	4				152	60	92	60			18				152		
УП.04	**Учебная практика**			4		72	72			72						72		
ПП.04	**Производственная практика**			4		36	36			36						36		
	Консультации																	
	Промежуточная аттестация					6										6		
ПМ. 04 ЭК	**Экзамен квалификационный**	4				12										12		

ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь**					**752**	**366**	**350**	**60**	**306**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**114**	**350**	**288**
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	5				410	60	350	60							114	296	
УП.05	**Учебная практика**			6		90	90			90							54	36
ПП.05	**Производственная практика**			6		216	216			216								216
	Консультации					18												18
	Промежуточная аттестация					6												6
ПМ. 05 ЭК	**Экзамен квалификационный**	6				12												12
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**	**6**				**144**												**144**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**72**												**72**
ГИА.01	**Подготовка выпускной квалификационной работы**					**216**												**216**
ГИА.02	**Защита выпускной квалификационной работы**					**144**												**144**
	Итого:					**4422**	**2608**	**1068**	**1354**	**1242**	**16**	**72**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

Государственная итоговая аттестация: **1. Программа базовой подготовки** **1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы** **Выполнение дипломной работы с 24.05.2026г. по 19.06.2026г. (всего 4 нед.)** **Защита дипломной работы с 21.06.2026г. по 03.07.2026г. (всего 2 нед.)** **1.2.** Выпускная квалификационная работа (демонстрационный экзамен) с 24.06.2026 г. по 28.06.2026 г.	Объем образовательной	предметов, дисциплин и МДК		612	672	342	588	222	
		учебной практики			36	138	36	114	
		производственной практики			150	120	216	264	276
		промежуточной аттестации			6	12	24	12	6
		ГИА							582
	Коли честв	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))			1	2	4	2	1

		дифференцированных зачетов		2	8	3	6	4	1
		зачетов							

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Иностранного языка
2.	Общественных наук и социально-экономических дисциплин
3.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Физики и технической механики
5.	Естественных наук и экологических основ природопользования
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Инженерной графики
8.	Технологического оборудования хлебопекарного, макаронного производства и кондитерских сахаристых изделий
9.	Технологии изготовления и производства хлебобулочных, кондитерских сахаристых изделий и макарон
	Лаборатории
10.	Электротехники и электронной техники
11.	Химии
12.	Микробиологии, санитарии и гигиены
13.	Автоматизации технологических процессов
14.	Метрологии и стандартизации
15.	**Учебная пекарня**
	Спортивный комплекс
16.	спортивный зал;

17.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
18.	электронный стрелковый тир
	Залы
19.	библиотека, электронная библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20.	актовый зал