



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 - 3 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 Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 370 "Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования" (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74223);

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»;

Приказа 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, 3 курсе, на 4 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 24 недели в VI семестре; на четвертом курсе - 17 недель в VII семестре и 13 недель в VIII семестре.

Нормы учебной нагрузки обучающихся:

максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю;

максимальный объем 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;

4 курс: 7 сем.- 01.09.2026г; 8 сем.-13.01.2027г;

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. 01.07.2026г -31.08.2026г.;

4 курс: 29.12.2026г -11.01.2027г.

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. Общеобразовательный цикл

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются разработанные рабочие программы с конкретным содержанием профильной составляющей учебного материала и учета специфики профессии.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется на основе федерального компонента общего образования. С учётом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели, в том числе: 41 недель – теоретическое обучение и промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности.

1.4. 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.

1.5. 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, защита индивидуального проекта, выполнение выпускной квалификационной работы;

по дисциплинам общеобразовательного цикла определены формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен; обязательные экзамены по русскому языку и математике сдаются в письменной форме, по химии – в устной форме;

по дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в первом и втором семестрах – дифференцированный зачет;

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	41	1404	2	1				11	52
III курс	29	1044	7	4				10	52
IV курс	18	648	7	4	4		6	2	43
Всего	123	4428	16	9	4		6	34	199

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

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Всего	в т.ч в форме	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение объема работы обучающихся							
		Экзамен	Зачет	Дифференцированный зачет	Курсовая работа			Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
													1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
													17 нед.	24 нед.	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	20	21
Обязательная часть образовательной программы						2808	923	1327	599	720	56	106	612	864	612	864	612	864	612	864
ООД.00 Блок общеобразовательных дисциплин						1476	508	1082	508	0	32	24	612	864	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	2				78	14	58	14			6	34	38						
ОУП.02	Литература			2		108	11	97	11				51	57						
ОУП.03	Иностранный язык			2		72	68	4	68				34	38						
ОУП.04	История	2				136	23	107	23			6	51	79						
ОУП.05	Обществознание			2		72	14	58	14				34	38						
ОУП.06	Математика	2				232	148	148	148			6	102	124						
ОУП.07	Информатика*			2		144	11	133	11				51	93						
ОУП.08	Физика			2		108	8	98	8				51	57						
ОУП.09	Химия*	2				144	72	128	72			6	51	87						
ОУП.10	Биология*			2		138	44	125	44				51	87						
ОУП.11	Физическая культура			1,2		72	70	2	70				34	38						
ОУП.12	География			2		72	19	62	19				34	38						
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		68	6	62	6				34	34						

	Индивидуальный проект					32					32			32						
	Промежуточная аттестация												24							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл					458	238	180	242	0	0	0	0	0	192	106	30	102	28	0
СГ.01	История России			3		38		38						38						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		72	68	4	68					52	20					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4		68	10	58	10					34	34					
СГ.04	Физическая культура			3,4,5,6,7		136	136		136					34	14	30	30	28		
СГ.05	Основы бережливого производства			4		36	12	24	12					17	19					
СГ.06	Кубановедение			4		36								17	19					
СГ.07	Основы финансовой грамотности			6		36	12	24	12								36			
СГ.08	Правовые основы профессиональной деятельности			6		36		32	4								36			
ОПД	Обязательный профессиональный блок					3406	2370	882	1055	972	16	150	0	0	420	758	582	762	584	288
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					412	278	128	252	0	0	6	0	0	156	214	0	36	0	0
МДМ.01	Профессиональная подготовка					412	278	128	252	0	0	6	0	0	156	214	0	36	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4				106	56	50	50			6			72	28				

ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			4		128	96	32	96						39	89				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов			4		80	60	20	40						17	63				
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			4		62	56		56						28	34				
ОП.05	Охрана труда			6		36	10	26	10									36		
П.00	Профессиональный цикл					2994	2092	754	803	972	16	144	0	0	264	544	582	726	584	288
ПМ.00	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					2994	2092	754	803	972	16	144	0	0	264	544	582	726	584	288
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)					856	636	184	404	216	16	18	0	0	264	544	48	0	0	0

МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4			20	316	220	96	220						123	193				
МДКн.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий					288	200	88	184		16				141	147				
УПн.01	Учебная практика			4		36	36			36						36				
ППн.01	Производственная практика			5		180	180			180						144	36			
	Консультации					18										18				
	Промежуточная аттестация					6						6				6				
ПМ. 01 ЭК	Экзамен квалификационны й					12						12					12			
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)					522	406	88	190	216	0	36	0	0	0	0	104	178	234	0

МДКн.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6				276	190	88	190			18					104	166		
УПн.02	Учебная практика			7		36	36			36									36	
ППн.02	Производственная практика			7		180	180			180									180	
	Консультации					12												6	6	
	Промежуточная аттестация					6						6						6		
ПМ. 02 ЭК	Экзамен квалификационны й					12						12							12	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья					586	516	40	71	396	0	36	0	0	0	0	430	156	0	0
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	5				80	60	20	56			18					80			
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						80	60	20	15								80		
УП.03	Учебная практика			5		108	108			108							108			
ПП.03	Производственная практика			6		288	288			288							150	138		

	Консультации					12											6	6		
	Промежуточная аттестация					6						6					6			
ПМ. 03 ЭК	Экзамен квалификационны й					12						12						12		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения					278	168	92	50	72	0	36	0	0	0	0	0	278	0	0
МДК.04.0 1	Организация работы структурного подразделения	6			20	152	60	92	50			18						152		
УП.04	Учебная практика			6		72	72			36								72		
ПП.04	Производственная практика			6		36	36			36								36		
	Консультации																			
	Промежуточная аттестация					6						6						6		
ПМ. 04 ЭК	Экзамен квалификационны й					12						12						12		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь					752	366	350	88	72	0	18	0	0	0	0	0	114	350	288
МДК.05.0 1	Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь	7				410	60	350	88									114	296	
УП.05	Учебная практика			7		90	90			36									54	36

ПП.05	Производственная практика			8		216	216			36									216	
	Консультации					18													18	
	Промежуточная аттестация					6					6								6	
ПМ. 05 ЭК	Экзамен квалификационный					12					12								12	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)					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:						5916	3116	2144	1805	972	48	174	612	864	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 24.05.2027г. по 19.06.2027г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 21.06.2027г. по 03.07.2027г. (всего 2 нед.) 1.2. Выпускная квалификационная работа (демонстрационный экзамен) с 24.06.2027 г. по 28.06.2027 г.							Объем образовательной	предметов, дисциплин и МДК				612	894	12	672	342	588	222		
								учебной практики						36	138	36	114			
								производственной практики						150	120	216	264	276		
								промежуточной аттестации					24		6	12	24	12	6	
								ГИА											582	
							Количество форм	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))					4		1		4		1	
								дифференцированных зачетов				1	9		8		6		1	
								зачетов												

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

№	Наименование
	Кабинеты
1.	Русского языка и литературы
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Общественных наук и социально-экономических дисциплин
5.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Физики и технической механики
7.	Естественных наук и экологических основ природопользования
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9.	Инженерной графики
10.	Технологического оборудования хлебопекарного, макаронного производства и кондитерских сахаристых изделий
11.	Технологии изготовления и производства хлебобулочных, кондитерских сахаристых изделий и макарон
	Лаборатории
12.	Электротехники и электронной техники
13.	Химии
14.	Микробиологии, санитарии и гигиены
15.	Автоматизации технологических процессов
16.	Метрологии и стандартизации
17.	Учебная пекарня
	Спортивный комплекс
18.	спортивный зал;
19.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
20.	электронный стрелковый тир
	Залы
21.	библиотека, электронная библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
22.	актовый зал

