

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ «АТСТС»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной образовательной программы
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация выпускника
Техник - технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения –3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

2024

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	40	1	0	0	0	11	52
III курс	20	6	16	0	0	10	52
IV курс	6	10	15	4	6	2	43
Всего	107	17	31	4	6	34	199

Календарный учебный график

Неделя	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
	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
I курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К			
II курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III курс	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К			
IV курс	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Т	Т	Т	Т	УП	ПП	К	К	Т	Т	УП	УП	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПД	ПД	ПД	ПД	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА							

Обозначения

Т Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	УП Учебная практика	Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
Δ Промежуточная аттестация	ПП Производственная практика (по профилю специальности)	ГИА Государственная итоговая аттестация
К Каникулы	ПД Производственная практика (преддипломная)	* Неделя отсутствует

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	в том числе в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. В семестр)								
		Зачеты	Экзамены			самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
							всего учебных занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.		
								теоретическое обучение	ЛПЗ												курсовых работ (проектов)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	10	3	1476			1476	684	746			10	36	510	538	244	184	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		3, 3, 3, 3, 3, 3	72	6		72	30	36			2	4	34	38	0	0	0	0	0	0	
ОУД.02	Литература	3, ДЗ, 3, 3, 3, 3, 3		108	14		108	52	54				2	68	40	0	0	0	0	0	0	
ОУД.03	История	3, 3, ДЗ, 3, 3, 3, 3		136	0		136	88	46				2	34	72	30	0	0	0	0	0	
ОУД.04	Обществознание	3, 3, 3, ДЗ, 3, 3, 3, 3		72	12		72	36	34				2	0	0	34	38	0	0	0	0	

ОУД.05	География	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		72	8		72	42	28				2	0	0	34	38	0	0	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		72	20		72	0	70				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Математика		-, -, Э, -, -, -, -, -	232	32		232	146	76			4	6	34	120	78	0	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		144	56		144	32	110				2	102	42	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физическая культура	3, ДЗ, -, -, -, -, -, -		72	16		72	2	68				2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности*	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		68	10		68	20	46				2	34	34	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Физика	-, ДЗ, -, -, -, -, -, -		108	10		108	92	14				2	68	40	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Химия		-, Э, -, -, -, -, -, -	144	24		144	50	84			4	6	68	76	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		144	20		144	94	48				2	0	0	68	76	0	0	0	0
УД.	Индивидуальный проект	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		32	32		32	0	32					0	0	0	32	0	0	0	0
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	5	0	396	244	0	396	144	240				12	0	0	52	232	64	36	12	0
СГ.01	История России	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		38	0		38	36	0				2	0	0	0	38	0	0	0	0
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -		72	72		72	0	70				2	0	0	18	26	16	12	0	0
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		68	10		68	56	10				2	0	0	0	68	0	0	0	0
СГ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, ДЗ		138	138		138	0	136				2	0	0	34	42	26	24	12	0
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -		40	12		40	26	12				2	0	0	0	40	0	0	0	0
СГ.06	Основы бережливого производства	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -		40	12		40	26	12				2	0	0	0	18	22	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	1	470 <i>(340+130)</i>	280	8	462	160	280			6	16	34	140	72	52	0	116	28	28

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		-, Э, -, -, -, -, -, -, -	118 (106+12)	56	2	116	48	56			6	6	34	84	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		-, -, ДЗ, -, -, -, -, -	128	96	4	124	26	96			2	0	56	72	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	80	60	2	78	16	60			2	0	0	0	0	0	0	80	0	0
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		-, -, -, ДЗ, -, -, -, -	52 (26+26)	48	0	52	2	48			2	0	0	0	52	0	0	0	0	0
ОП.05	Охрана труда		-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	36 (0+36)	6	0	36	28	6			2	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.06	Метрология и стандартизация		-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	56 (0+56)	14	0	56	40	14			2	0	0	0	0	0	0	0	28	28
П.00	Профессиональный цикл	10	11	3238	2612	44	1466	456	884	16	172 8	48	62	68	186	244	396	548	748	572	476
ПМ.00	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий																				
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		Э, -, -, -, Эм, -, -, -	1224	844	22	842	300	484	16	360	24	18	68	186	244	396	330	0	0	0
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		-, -, Э, -, -, -, -, -	340 (316+24)	220	8	332	94	220			12	6	68	186	86	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		-, -, -, Э, -, -, -, -	518 (324+194)	264	14	504	206	264	16		12	6	0	0	158	360	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	144 (36+108)	144						144			0	0	0	36	108	0	0	0

ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		216 (180+36)	216						216			0	0	0	0	216	0	0	0	
ПМ.01 Эм	Экзамен по модулю ПМ.01			6			6						6	0	0	0	0	6	0	0	0	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		-, -, -, -, - -, Эм, -, -	776	658		12	296	88	190		468	6	12	0	0	0	0	218	558	0	0
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		-, -, -, -, - -, Э, -, -	302 (278+24)	190		12	290	88	190			6	6	0	0	0	0	218	84	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		108 (36+72)	108							108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		360 (216+144)	360							360			0	0	0	0	0	360	0	0
ПМ.02 Эм	Экзамен по модулю ПМ.02			6			6						6	0	0	0	0	0	6	0	0	0
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		-, -, -, -, - -, -, Эм, -, -	592	516		8	188	44	120		396	12	12	0	0	0	0	0	190	402	0
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			96	60		4	92	28	60			4		0	0	0	0	0	96	0	0
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		-, -, -, -, - -, Э*, -, -	94	60		4	90	16	60			8	6	0	0	0	0	0	94	0	0
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, - ДЗ, -, -, -		108	108							108			0	0	0	0	0	0	108	0

ПП.03	Производственная практика	-, ДЗ, -		288	288						288			0	0	0	0	0	0	288	0
ПМ.03 Эм	Экзамен по модулю ПМ.03			6			6					6	0	0	0	0	0	0	0	6	0
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения		Эм	170	132	2	96	18	60		72	6	12	0	0	0	0	0	0	170	0
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		-, Э, -	92	60	2	90	18	60			6	6	0	0	0	0	0	0	92	0
УП.04	Учебная практика	-, ДЗ, -		36	36						36			0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.04	Производственная практика	-, ДЗ, -		36	36						36			0	0	0	0	0	0	36	0
ПМ.04 Эм	Экзамен по модулю ПМ.04			6			6					6	0	0	0	0	0	0	0	6	0
ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Пекарь»		Кв.эк	476	462		44	6	30		432		8	0	0	0	0	0	0	0	476
МДК.05.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий		-, Э	38	30		38	6	30		432		2	0	0	0	0	0	0	0	38
УП.05	Учебная практика	-, ДЗ		216	216						216			0	0	0	0	0	0	0	216
ПП.05	Производственная практика	-, ДЗ		216	216						216			0	0	0	0	0	0	0	216
ПМ.05 Кв. экз.	Квалификационный экзамен ПМ.05			6			6					6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
Всего		30\15		5580	3396	52	3800	144	215	16	172	64	12	612	864	612	864	612	900	612	504
ПДП.00 Производственная (преддипломная) практика				144																	144
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			216																	216
		ИТОГО		5940										612	864	612	864	612	900	612	864
Государственная (итоговая) аттестация							Всего	дисциплин и МДК		612	864	612	828	288	432	144	72				
1. Программа обучения по специальности								учебной практики		0	0	0	36	108	108	144	216				
1.1. Дипломный проект (работа)								производств. практики		0	0	0	0	216	360	324	216				
Выполнение дипломного проекта (работы) с 19.05.28 по 16.06.28 (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 17.06.28 по 30.06.28 (всего 2 нед.)								самостоятельная работа													

Выполнение демонстрационного экзамена	ГИА	0	0	0	0	0	0	0	0	216
	преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	2	1	1	3	3	2	
	дифф. зачетов	0	5	2	8	3	5	4	3	

*С 01.09.2024 года - Основы безопасности и защиты Родины

Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса» разработан на основе

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341, зарегистрирован в Минюсте РФ 10 июня 2022 г., рег. № 68840; укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413, с учетом Приказа Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 № 74228),
- Рекомендаций по получению СОО в пределах освоения образовательной программы СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023 № 05-592),
- Устав ГБПОУ КК АТТС, утвержден приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 25.07.2011 № 3933.

Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики составляет 36 академических часа в неделю при 6- дневной учебной неделе.

Для всех аудиторных занятий установлен академический час продолжительностью 45 минут, допускается проведение сдвоенных уроков (группировка парами).

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

Учебная практика реализуется концентрированно в рамках модулей:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 144 часа: 36 часов в 4 семестре, 108 часов в 5 семестре;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 108 часов в 6 семестре;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 108 часов в 7 семестре;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения - 36 часов в 7 семестре;

ПМ.05 Выполнение работ по профессии Пекарь – 216 часов в 8 семестре.

Учебная практика реализуется концентрированно в рамках модулей:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 144 часа: 36 часов в 4 семестре, 108 часов в 5 семестре;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 108 часов в 6 семестре;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 108 часов в 7 семестре;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения - 36 часов в 7 семестре;

ПМ.05 Выполнение работ по профессии Пекарь – 216 часов в 8 семестре.

Производственная практика реализуется концентрированно в рамках модулей:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 144 часа: 36 часов в 4 семестре, 216 часов в 5 семестре;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях – 360 часов в 6 семестре;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – 288 часов в 7 семестре;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения - 36 часов в 7 семестре;

ПМ.05 Выполнение работ по профессии Пекарь – 216 часов в 8 семестре.

Производственная (преддипломная) практика проводится по окончании теоретического обучения, после завершения учебной и производственной практик – 144 часа в 8 семестре.

Общеобразовательный цикл.

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 совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые обеспечивают выполнение требований к результатам освоения образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО в полном объеме.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла.

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 и защиты Родины».

Общеобразовательные дисциплины – учебные предметы обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО.

Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, выбора трех дисциплин с увеличенным объемом на освоение содержания: иностранный язык, информатика, химия;

а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально – ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности.

Индивидуальный проект выполняется в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации - русского.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой специальности в рабочие программы дисциплин включается профессионально – ориентированное содержание (прикладные модули).

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Формирование вариативной части ООП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах, и требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, установленным ФГОС по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», путем соотнесения профессиональных компетенций (требований к знаниям, умениям, практическому опыту), заложенных в ФГОС, с единицами профессионального стандарта третьего квалификационного уровня.

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются профессиональные стандарты, поэтому при определении вариативной части были учтены особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития отрасли в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функции, дополнительных компетенций (общих и профессиональных), необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия пищевой промышленности.

В результате проведенного функционального анализа были учтены региональные особенности и выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных и общих компетенций.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП, было проведено заседание УМО технологических специальностей, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров (ПК), формирования общих

компетенций(ОК), удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом:
 увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, часы из вариативной части в количестве 1296 часов распределены согласно таблицы:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	26
ОП.05	Охрана труда	36
ОП.06	Метрология и стандартизация	56
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	24
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	194
УП.01	Учебная практика	108
ПП.01	Производственная практика	36
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	24
УП.02	Учебная практика	72
ПП.02	Производственная практика	144
МДК.05.01	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	38
УП.05	Учебная практика	216
ПП.05	Производственная практика	216
ПДП	Производственная (преддипломная) практика	144
ВСЕГО		1346

Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы СПО сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются Положением о проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным 01.04.2021 г.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения соответствующего цикла в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины/модуля.

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе обучения:

1 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУД.02 Литература
ОУД.06 Иностранный язык
ОУД.08 Информатика
ОУД.09 Физическая культура
ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11 Физика

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.01 Русский язык
ОУД.12 Химия

Общепрофессиональный цикл:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2 курс

Дифференцированные зачеты/зачеты

Общеобразовательный цикл:

ОУД.03 История
ОУД.04 Обществознание
ОУД.05 География
ОУД.13 Биология
УД.00 Индивидуальный проект

Социально-гуманитарный цикл:

СГ.01 История России
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
СГ.04 Физическая культура
СГ.05 Основы финансовой грамотности

Общепрофессиональный цикл:

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Экзамен

Общеобразовательный цикл:

ОУД.07 Математика

Профессиональный цикл:

МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Курсовая работа по МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

3 курс

Дифференцированные зачеты

Социально-гуманитарный цикл:

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.04 Физическая культура
СГ.06 Основы бережливого производства

Общепрофессиональный цикл:

ОП.03 Автоматизация технологических процессов
ОП.05 Охрана труда

Профессиональный цикл:

По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Экзамен

Профессиональный цикл:

Экзамен по модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Экзамен по модулю ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Комплексный экзамен МДК.03.01 Производственно-технологический контроль и МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4 курс

Дифференцированный зачет/зачет

Социально-гуманитарный цикл:

СГ.04 Физическая культура

Общепрофессиональный цикл:

ОП.06 Метрология и стандартизация

Профессиональный цикл:

По учебной и производственной практике профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения, ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Экзамен

Профессиональный цикл:

МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения

МДК.05.01 Технология хлеба и хлебобулочных изделий

Экзамен по модулю ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Экзамен по модулю ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Квалификационный экзамен ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», включает защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

