

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



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по  
учебной работе

Н.И. Клостер

/ Е.В. Шварев /

/ Г.В. Бражник /

/ Н.Б. Ордина /

/ Н.А. Шаропова /

**Календарный учебный график 2024-2025 г.**

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль					Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август						
Пн	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25
Вт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Ср	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Чт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28
Пт	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	8	15	22	29
Сб	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
Вс	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31				
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				
Пн																																																								
Вт																																																								
Ср																																																								
Чт																																																								
Пт																																																								
Сб																																																								

**Календарный учебный график 2025-2026 г.**

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль					Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август						
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31			
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29				
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
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				
Пн																																																								
Вт																																																								
Ср																																																								
Чт																																																								
Пт																																																								
Сб																																																								

**Календарный учебный график 2026-2027 г.**

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль					Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август							
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31				
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1				
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2				
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3				
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28					
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13</																																										

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											
Пт																		К															Э					Д					=													
Сб																		К														Э					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
<b>Итого</b>		<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33 1/6</b>	<b>52 1/6</b>	<b>19 3/6</b>	<b>23 5/6</b>	<b>43 2/6</b>	<b>147 3/6</b>

Считается в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого академ. часов					Объем ОП		Курс 1															Курс 2															Курс 3															Зачетные			
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6																								
														Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАТТ														
<b>П.П. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																							4464	4464	3920	328	216	3190	1274	612	208	96	224	48	36	864	234	76	442	76	36	612	182	28	310	56	36	900	234	522	36	72	36	630	156	408	48	18	846	84	680	28	54
<b>СГЦ. Социально-гуманитарный цикл</b>																							596	596	528	50	18	430	166	142	16	32	64	12	18	86	38	38	38	10		102	28		70	4	36	36	36			136	48	72	16								
+	СГЦ.01	История России	1				70	70	48	4	18		38	32	70	16		32	4	18																							21																				
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2			88	88	70	18		72	16	40		32		8		48		38																					15																				
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности		3			74	74	70	4		68	6								74	28		42	4																		6																				
+	СГЦ.04	Физическая культура		246			172	172	172			172		32		32				38		38				28		36	36			24		24			14	14				16																					
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства		6			96	96	84	12		40	56																	56	24	24	8	40	14	22	4				30																						
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности		6			96	96	84	12		40	56																56	24	24	8	40	14	22	4					30																						
<b>ОПЦ. Общепрофессиональный цикл</b>							738	738	594	72	72	404	334	300	128	64	64	26	18	234	54	38	76	30	36	124	42	28	28	8	18	80	36	36		8																											
+	ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1				156	156	128	10	18	106	50	156	64	32	32	10	18																								9																				
+	ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3	2			214	214	176	20	18	122	92	72	32		32	8		66	18	38	10		76	28		28	2	18													6																				
+	ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов			4		128	128	114	14		80	48								48	14	28		6	80	36	36		8												7																					
+	ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	2	1			156	156	120	18	18	96	60	72	32	32		8		84	18	38		10	18																	29																					
+	ОПЦ.05	Правовые основы профессиональной деятельности и охрана труда	2				84	84	56	10	18		84							84	18	38	10	18																		21																					
<b>ПЦ. Профессиональный цикл</b>							2914	2914	2582	206	126	2140	774	170	64		96	10		544	180	328	36		386	112		212	44	18	784	198	450	36	64	36	494	108	336	32	18	536	56	406	20	54																	
+	ПМ.01	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	6	122	334	56	6	44	1456	1456	1328	114	14	1136	320	86	32		48	6	288	104	164	20		276	84	156	36	426	108	252	36	30	224	24	192	8	156	28	100	14	14																				
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		1		4*	446	446	396	50		246	200	86	32		48	6		116	52	54	10		102	42	42	18	142	54	54	18	16										9																				
+	МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		23	6	4*	492	492	428	64		372	120							100	52	38	10		102	42	42	18	140	54	54	18	14	80	24	48	8	70	28	28	14		9																				
+	УП.01	Учебная практика		2			72	72	72			72								72		72																				9																					
+	ПП.01	Производственная практика		345	6		432	432	432			432													72		72		144	144			144		144								9																				
+	ПМ.01(К)	Экзамен (квалификационный)	6				14	14			14	14																								14					14	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%								

<b>Вид</b>	<b>Наименование</b>	<b>Курс</b>	<b>Семестр</b>
<b>КР</b>	<b>Комплексная курсовая работа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<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.