

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.07.2024 11:35:59
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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 № 12 от 24.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по
учебной работе



Н.И. Клостер

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Факультет: Среднего профессионального образования

Квалификация: <i>техник-технолог</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>основное общее образование</i>
Виды деятельности
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
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


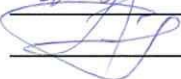
Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан факультета СПО

 / *Е.В. Шварев* /
 / *Г.В. Бражник* /

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ 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.
НОО	Начальное общее образование	
ООО	Основное общее образование	
СОО	Среднее общее образование	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.
СОО.01	Базовые дисциплины	
СОО.01.01	Русский язык	ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.5.
СОО.01.02	Литература	ОК 01.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 4.5.
СОО.01.03	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 4.3.
СОО.01.04	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ПК 1.2.
СОО.01.05	Обществознание	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СОО.01.06	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.4.
СОО.01.07	Физика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
СОО.01.08	География	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.5.
СОО.01.09	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.
СОО.01.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
СОО.02	Профильные дисциплины	
СОО.02.01	Информатика	ОК 01.; ОК 02.
СОО.02.02	Биология	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СОО.02.03	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
СОО.03	Предлагаемые ОО	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
СОО.03.01	Астрономия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
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.
01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы	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 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	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			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5940	1476	612	864	1476	612	864	1512	612	900	1476	630	846
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864									
НОО	Начальное общее образование														
ООО	Основное общее образование														
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
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	-	36	36
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.			-			-			-			-	
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	33.38	-	36	36	-	33	32	-	32	32	-	32	32
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		3		3	4	2	2	4	2	2	6	2	4
		ЗАЧЕТ (За)					7	2	5	5	3	2	7	2	5
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		10	1	9				2	1	1	1		1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1			
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		87.19%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		32.12%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
КР	Комплексная курсовая работа	3	2
	<i>МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	3	2
	<i>МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	3	2

8. 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, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г. № 413 (в ред. Приказа Министерства образования и науки России от 12.08.2022 г. № 732), федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Министерства просвещения России от 23.11.2022 г. № 1014.

2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный год начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с календарным учебным графиком соответствующего учебного года (размещается отдельным документом, учебный план содержит график не привязанный к календарю). 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. В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» при изучении основ военной службы с юношами проводятся учебные сборы. Результатом освоения основ военной слугтестация, проводимая в форме экзама

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

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.

6. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП СПО (ППССЗ) при очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, составляет 52 недели.

При обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю из расчета:

- теоретическое обучение – 39 недель (1404 час.)

- промежуточная аттестация – 2 недели (72 час.)

- каникулярное время – 11 недель (396 час.)

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 учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО: «Русский язык и литература», «Иностранные языки», «Общественные науки», «Математика и информатика», «Естественные науки», «Физическая культура», «Экология и Основы безопасности жизнедеятельности».

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 жизнедеятельности».

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки России от 29.06.2017 № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413» при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО введена учебная дисциплина «Астрономия».

В соответствии с приказом Минобрнауки России от 03.06.2011 г.

№ 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО предусмотрено увеличение часов, отведенных на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» – до 68 часов и «Физическая культура» – до 3 часов в неделю.

В соответствии с объективной необходимостью учета специфики осваиваемой специальности учебные предметы из обязательных предметных областей ФГОС СОО изучаются обучающимися на базовом и углубленном уровнях.

Выбор профильных учебных предметов обусловлен формированием профиля среднего профессионального образования (далее - профиль) - естественно-научный, профильные дисциплины «Математика», «Химия», «Биология».

Индивидуальный проект как особая форма организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект) выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучаемых учебных предметов.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Контроль уровня освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов с оценкой и экзаменов, если дисциплина переходящая, то допускается использование других форм контроля (контрольная работа, тестирование).

Завершается изучение общеобразовательных дисциплин сдачей экзаменов по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, а также зачетов с оценкой по остальным общеобразовательным дисциплинам учебного плана. Критерии результатов освоения дисциплины отражены в фонде оценочных средств.