

Утверждаю  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
\_\_\_\_\_ Е.Н. Брежнев  
Приказ № 381/ у «30» августа 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1FD0CF1AE4E8B41D636C5C5A6E80C2B04  
Владелец: Брежнев Евгений Николаевич  
Действителен: с 28.03.2023 до 20.06.2024

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

Естественно-научный

# 1. График учебного процесса

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

областного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
 «Курский государственный техникум технологий и сервиса»  
 основной образовательной программы среднего профессионального образования -  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
БУП		01-07	08-14	15-21	22-28	29 сен.-05 окт.				27 окт.-2 нояб.				29 дек.-04 янв.				26 янв.-01 фев.				23 фев.-01 мар.				30 мар.-5 апр.				27 апр.-03 май.				29 июн.-05 июл.				27 июл.-2 авг.				Курс											
О	В	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
1	4																	Ш																																	1		
2	4																																																				2
3	4																																																				3

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Практики











**3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 2г. 10 мес.**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							распределение обязательной нагрузки по курсам					
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
												17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																	
<b>Блок ООД</b>			<b>1476</b>	<b>294</b>	<b>680</b>	<b>750</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>							
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	18	44	42				6	1,2	34	58				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	78	64				2	1,2	54	90				
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	18		88				2	1,2	34	56				
ООД.04	Математика	-,Э	202	40	110	86				6	1,2	84	118				
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	20	44	54				2	1,2	38	62				
ООД. 06	История	-,ДЗ	126	25	60	64				2	1,2	68	58				
ООД.07	География	-,ДЗ	58	12	30	26				2	1		58				
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	25	66	54				6	1,2	54	72				
ООД. 09	Физика	-,ДЗ	94	19	52	40				2	1,2	34	60				
ООД .10	Химия	-,Э	104	21	58	40				6	1,2	48	56				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	38	28				2	2		68				
ООД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	120	24	2	116				2	1,2	54	66				
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	14	42	24				2	1	68					
Эк.14	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	8	28	12				2	1	42					
Эк.15	Локальная история	-,ДЗ	42	8	28	12				2	2		42				
	Индивидуальный проект																
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>392</b>	<b>80</b>	<b>148</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>12</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>104</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
СГ.01	История России	-,ДЗ	72	14	46	24				2	3			72			
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	36	8		34				2	3			36			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	68	14	40	24			2	2	4				68		
СГ.04	Физическая культура	-,ДЗ	108	22	2	104				2	3,4,5			36	36	36	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-,ДЗ	36	8	16	18				2	3			36			
СГ.06	Основы бережливого производства	-,ДЗ	72	14	44	24			2	2	5					72	



<b>ОПБ.00</b>	<b>Обязательный профессиональный цикл</b>		<b>314</b>	<b>126</b>	<b>158</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>124</b>	<b>60</b>	<b>0</b>
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, Э	94	38	52	34			2	6	4			34	60		
ОП. 02	Процессы и аппараты пищевых производств	-, -, Э	112	44	60	42			4	6	4			48	64		
ОП. 03	Автоматизация технологических процессов	-, -, ДЗ	48	20	26	18			2	2	3			48			
ОП. 04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	60	24	20	38				2	5					60	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1546</b>	<b>1516</b>	<b>397</b>	<b>327</b>	<b>10</b>	<b>706</b>	<b>18</b>	<b>82</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>302</b>	<b>672</b>	<b>444</b>	<b>648</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>172</b>	<b>166</b>	<b>53</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>70</b>	<b>2</b>	<b>14</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-, Э(к)	38	38	24	11				6	3			38			
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		56	56	29	12	10		2		3,4			56			
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ	72	72				70		2	3,4			72			
ПА	Промежуточная аттестация	-, Э(м)	6							6				6			
<b>ПМ 02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>376</b>	<b>370</b>	<b>98</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		118	118	56	54			2	6	3,4			58	60		
МДК 02.02	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с применением пищевых добавок, сухих смесей, паст	-, -, Э(к)	72	72	42	22			2	6	4				72		
УП.02	Учебная практика	-, ДЗ	72	72				70		2	3			72			
ПП.02	Производственная практика	-, -, ДЗ	108	108				106		2	4				108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	4				6		

<b>ПМ. 03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		270	264	78	62	0	106	4	20		0	0	0	0	270	0
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль		56	56	28	20			2	6	5					56	
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-,,-,-,Э(к)	100	100	50	42			2	6	5					100	
УП. 03	Учебная практика	-,,-,-,ДЗ	108	108				106		2	5					108	
ПА	Промежуточная аттестация	-,,-,-,Э(м)	6							6	5					6	
<b>ПМ 04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		282	276	80	76	0	106	4	16	18	0	0	0	0	0	282
МДК 04.01	Планирование, организация и контроль структурного подразделения	-,,-,-,-,Э	90	90	44	36			4	6	6						90
МДК 04.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-,,-,-,-,ДЗ	78	78	36	40				2	6						78
ПП. 04	Производственная практика	-,,-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	6						108
ПА	Промежуточная аттестация	-,,-,-,-,Э(м)	6							6	6						6
<b>ПМ 05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер"</b>		446	440	88	90	0	248	4	16		0	0	0	0	174	272
МДК 05.01	Приготовление и изготовление кондитерских изделий	-,,-,-,-,Э	188	188	88	90			4	6	6					66	122
УП. 05	Учебная практика	-,,-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	5					108	
ПП.05	Производственная практика	-,,-,-,-,ДЗ	144	144				142		2	6						144
ПА	Промежуточная аттестация	-,,-,-,-,Э(м)	6							6	6						6
<b>ДПБ 1</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (АО "Проект "Свежий хлеб")</b>		520	368	206	112	0	176	0	28	18	0	0	0	426	0	94
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	-,,-,-,-,Э	94	38	56	32				6	6						94
ОП.06	Основы предпринимательства	-,,-,-,ДЗ	78	32	52	24				2	4				78		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,,-,-,ДЗ	72	28	46	24				2	4				72		

ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь"		276	270	52	32	0	176	0	16		0	0	0	276	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления хлебобулочных изделий	-, -, Э	90	90	52	32				6	4				90		
УП.06	Учебная практика		72	72				70		2	4				72		
ПП.06	Производственная практика	-, -, ДЗ(к)	108	108				106		2	4				108		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	4				6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
	Итого:		4464	2384	1589	1549	10	882	30	188							

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве
3	процессы и аппараты пищевых производств
4	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1	кондитерский дизайн
2	контроль качества и безопасности сырья
3	цифровое моделирование
4	информационные технологии
	<b>Спортивный комплекс</b>
	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

#### 5.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации 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

образования и науки Российской Федерации №341 от 18 мая 2022 года, зарегистрировано в Минюсте РФ 10 июня 2022 г. Регистрационный N 68840;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 12.08.2022 №413;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» в редакции приказа от 18.11.2020г.;

- Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

### **5.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

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 ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев (148 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 90 недель

Учебная практика обучающихся 12 недель

Производственная практика обучающихся 13 недель

Промежуточная аттестация обучающихся 3 недели

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 24 недели

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

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

блок ООД;

социально-гуманитарный цикл;

обязательный профессиональный цикл;

профессиональный цикл;

учебная практика и производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный учебный цикл состоит из учебных предметов; профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика;

производственная практика.

Учебная практика – 12 недель (432 часа), распределяется следующим образом:

2 курс – 6 недель,

3 курс – 6 недель,

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (2 недели – 72 часа) на 2 курсе.

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (3 недели – 108 часа) на 3 курсе.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер" (3 недели – 108 часа) на 3 курсе.

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (2 недели – 72 часа) на 2 курсе;

Производственная практика – 13 недель (468 часов) реализуется на 2 и 4 курсах в рамках:

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения (3 недели – 108 часов) на 3 курсе;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 "Кондитер" (4 недели – 144 часа) на 3 курсе;

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16472 "Пекарь" (3 недели – 108 часов) на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППСЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику.

Экзамен по модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: «5» – отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – не удовлетворительно, «зачтено» – зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом и втором курсах по 22 недели, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели – в зимний период.



### **5.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом курсе.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин:

русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, информатика, география, обществознание, физика, химия, биология.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание».

### **5.4 Формирование вариативной части ППССЗ**

Вариативная часть ППССЗ в объеме 832 часа по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья введены учебные дисциплины и отдельные темы (дидактические единицы) в учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части в следующем объеме:

#### **Социально-гуманитарный цикл:**

СГ.01 История России 36 часов;

СГ.06 Основы бережливого производства 36 часов.

#### **Обязательный профессиональный блок:**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 54 часа.

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств 36 часов.

#### **Профессиональный цикл:**

ДПБ.1 Дополнительный профессиональный блок (АО "Проект "Свежий хлеб") 520 часов;

ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности 94 часа;

ОП.06 Основы предпринимательства 78 часов;

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 72 часа.

### **6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

**Согласовано:**

**Заместитель директора по УР**

**Заместитель директора по УПР**

**Заведующая учебной частью**



**Е.В. Никитова**

**В.В. Минайлов**

**И.Н. Бурцева**