

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль СОО: технологический

Направленность программы: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Центр подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: <i>техник-технолог</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 6 м.</i>
Уровень образования при приеме на обучение: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП В.Г. Крымкова / Крымкова В.Г./
начальник УМО В.Б. Новикова / Новикова В.Б./
директор ЦПССЗ Е.В. Шанина / Шанина Е.В./
заведующий выпускающей кафедрой по специальности М.А. Янова / Янова М.А./
главный технолог АО "Краскон" Н.Ю. Гуменко / Гуменко Н.Ю./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	31 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	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									
I																		К	К																																										
II																	Э	К	К	П	П	П	П																																						
III																	Э	К	К	П	П																																								
IV																	П	П	П	П	П	К	К	Э	Г	Г	Г	Г	Г																																

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23	40	16	18	34	16	18	34	12		12	120
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	5	7	2	5	7	5		5	19
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	1		1	6
Г	Демонстрационный экзамен											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	7	9	2	7	9	2		2	31
Итого		19	33	52	21	31	52	21	31	52	20	6	26	182
Студентов		25												
Групп		1												

План Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11 9кл 2025.plx', код специальности 19.02.11, направленность программы : Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

[illegible]

Пояснения к учебному плану

Учебный план разработан в соответствии с:

1. Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.;
2. Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).
3. Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228).
4. ФГОС СПО по специальности 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья" утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 10 июня 2022 г. № 68840);
5. Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
6. Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
7. Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211).
8. Приказом Минобрнауки России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776).
9. Приказом Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 09.08.2024 № 79088).
10. Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2);
11. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28).

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Зачеты (дифференцированные зачеты) и контрольные работы реализуются за счет времени отведенного на дисциплину.

На экзамен в рамках получения среднего общего образования выделяется 3 ч. 55 мин. Оставшееся время отведено на подготовку к экзамену.

На экзамен (в том числе по ПМ) выделено 12 часов, 6 из которых отводится на подготовку.

В качестве итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю после завершения обучения проводится экзамен по профессиональному модулю, по результатам сдачи которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен/оценка».

Дисциплина "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии" - является адаптированной.

Предусмотрен комплексный дифференцированный зачет по предметам "Русский язык" и "Литература".

Предусмотрен комплексный дифференцированный зачет:

- "Производственно-технологический контроль" и "Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции".

Предусмотрен комплексный экзамен по дисциплинам:

- "Химия" и "Пищевые, биологически активные добавки и ингредиенты";
- "Производственно-технологический контроль" и "Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции";
- "Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий" и "Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий".

Предусмотрена курсовая работа по дисциплине: "Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий", "Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий".

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).