

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 6 от 27.02.2026

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



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026  
Учебный год 2026-2027  
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

 / Крымкова В.Г./

начальник УМО

 / Новикова В.Б./

директор ЦПССЗ

 / Тюрина Л.Б./

заведующий выпускающей кафедры по специальности

 / Ява М.А./

заместитель директора ООО "Ярхлеб"

 / Жуков А.А./







## 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 "Литература" и "Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная 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.