





## 2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки специалистов среднего звена

### 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	ПА	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	ВСЕГО	Самост. Работа	Обязательная аудиторная нагрузка				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					Всего	В том числе			1 па	1 па	1 па	1 па	0 па	1 па	1 па	1 па
						лабор.и практ. занятий	В форме практической подготовки	курсов. работа (проект)	16	23	16	23	17	24	16	13
					<b>5328</b>				<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16
									0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ВСЕГО:</b>			<b>5940</b>	<b>106</b>	<b>5834</b>	<b>1578</b>	<b>2478</b>	<b>44</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>468</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>466</b>	<b>466</b>	<b>0</b>	<b>558</b>	<b>770</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОБД.01	2/дз	Русский язык	72		72	10	10		36	36						
ОБД.02	2/кр	Литература	108		108	20	20		32	76						
ОБД.03	2/дз	История	136		136	16	16		48	88						
ОБД.04	2/дз	Обществознание	72		72	8	8		36	36						
ОБД.05	2/дз	География	72		72	8	8		36	36						
ОБД.06	2/дз	Иностранный язык	72		72	72	72		36	36						
ОБД.07	2/кр, 3/дз	Математика	232		232	30	30		74	82	76					
ОБД.08	2/дз	Информатика	144		144	100	100		48	96						
ОБД.09	2/дз	Физическая культура	72		72	72	72		36	36						
ОБД.10	2/дз	ОБЖ	68		68	40	40		32	36						
ОБД.11	2/дз	Физика	108		108	20	20		48	60						

ОБД.12	2/Э, 3/Э	Химия	108		108	20	20		48	60						
ОБД.13	1/Э, 2/Э	Биология	108		108	20	20		48	60						
ОБД.14	2/защита ИП	ИП	32		32	30	30			32						
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация (общеобразовательная подготовка)</b>		<b>72</b>		<b>72</b>											
<b>П.00 Профессиональная подготовка</b>			<b>4464</b>	<b>106</b>	<b>4322</b>	<b>1112</b>	<b>2012</b>	<b>44</b>								
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		<b>478</b>	<b>12</b>	<b>466</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>134</b>	<b>66</b>	<b>26</b>	<b>178</b>	<b>22</b>	<b>12</b>
СГ.01	3/дз	История России	38	2	36						38					
СГ.02	4/дз	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72		72	72					32	40				
СГ.03	6/дз	Безопасность жизнедеятельности	68	2	66	10								68		
СГ.04	8/дз	Физическая культура	138		138	138					24	26	26	28	22	12
СГ.05	3/кр	Основы финансовой грамотности	40	2	38	12					40					
СГ.06	2/дз	Основы бережливого производства	40	2	38	12				40						
СГ.07.вар.	6/дз	Основы философии	38	2	36									38		
СГ.08.вар.	6/дз	Психология общения	44	2	42	16								44		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>628</b>	<b>12</b>	<b>580</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>302</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>40</b>
ОП.01	4/Э	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	106	2	104	56					46	60				
ОП.02	4/дз	Процессы и аппараты пищевых производств	128	2	126	50					48	80				
ОП.03	4/дз	Автоматизация технологических процессов	80	2	78	20					32	48				
ОП.04	8/дз	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	76	2	74	56									36	40
ОП.05.вар.	3/дз	Инженерная графика	70		70	70					70					

ОП.06.вар.	3/Э	Техническая механика	50	2	48	20					50					
ОП.07.вар.	4/дз	Электротехника и электронная техника	50		50	18			0		24	26				
ОП.08.вар.	3/дз	Метрология и стандартизация	32	2	30	10					32					
ОП.09.вар.	2/дз	Введение в специальность	36		36	12			18	18						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2818</b>	<b>82</b>	<b>2736</b>	<b>552</b>	<b>2012</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>548</b>	<b>586</b>	<b>686</b>	<b>518</b>	<b>416</b>
<b>ПМ.01</b>	8/экв	<b>Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>968</b>	<b>20</b>	<b>948</b>	<b>220</b>	<b>580</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>136</b>	<b>184</b>	<b>308</b>	<b>204</b>	<b>72</b>
МДК.01.01	4/Э, 6/э, 7/Э	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	320	10	310	220	220	24			32	68	60	84	76	
МДК.01.02	4/дз, 6/Э, 7/Э	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	288	10	278	184	184				32	68	52	80	56	
УП.01	7/дз	Учебная практика	144		144		144						72	36	36	
ПП.01	8/дз	Производственная практика	216		216		216							108	36	72
<b>ПМ.02</b>	8/экв	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>602</b>	<b>32</b>	<b>570</b>	<b>190</b>	<b>514</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>194</b>	<b>174</b>	<b>188</b>
МДК.02.01	6/Э, 8/Э	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	278	32	246	190	190						46	86	66	80
УП.02	8/дз	Учебная практика	108		108		108							36	36	36
ПП.02	8/дз	Производственная практика	216		216		216							72	72	72

ПМ.03	5/экв	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	556	12	544	80	368	0	0	0	412	144	0	0	0	
МДК.03.01	4/э	Производственно-технологический контроль	80	6	74	40	40				80					
МДК.03.02	4/дз	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80	6	74	40	40				80					
УП.03	4/дз	Учебная практика	108		108		108				108					
ПП.03	5/дз	Производственная практика	288		288		288				144	144				
ПМ.04	8/экв	Обеспечение деятельности структурного подразделения	224	6	218	20	184	20	0	0	0	0	0	0	68	156
МДК 04.01	8/э, КП	Организация работы структурного подразделения	80	6	74	20	40	20							32	48
УП.04	8/дз	Учебная практика	72		72		72								36	36
ПП.04	8/дз	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72		72		72									72
ПМ.05 вар.	5/экв	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	180	6	174	26	134	0	0	0	0	180	0	0	0	
МДК 05.01 вар.	5/дз	Технология работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	72	6	66	26	26					72				
УП.05 вар.	5/дз	Учебная практика	36		36		36					36				



## **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

*для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*

### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационно-коммуникационных технологий;  
безопасности жизнедеятельности;  
бережливое производство;  
процессов и аппаратов пищевых производств;  
технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору);  
технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (по выбору).

### **Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;  
автоматизации технологических процессов;  
контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
– актовый зал;  
и др.



#### 4. Пояснительная записка

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Учебный план (далее УП) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022г. года № 341 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 10 июня 2022 года, регистрационный № 68840) (далее – ФГОС СПО), а также с Примерной программой по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Примерная программа 2022 г.

**Организация разработчик:** ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств».

#### 1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 N 341 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

#### 1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

***ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ***

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, ОЧНОЙ формы обучения, на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 час., 3 года и 10 мес.

### 2. ФОРМИРОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППКРС

Согласно ФГОС: устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет – 67 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. **Вариативная часть** образовательной программы соответственно - 33% дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

*Вариативная часть в объеме 1346 час. составляет 33% от общего объема времени, распределена следующим образом:*

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Кол-во час. в соответствии с рабочей ООП	Кол-во час. в соответствии с ПООП	Кол-во час. вариативной части
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл (согласно ФГОС СОО)</b>	<b>1404+72 ПА</b>	<b>1404 +72 ПА</b>	
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>478</b>	<b>396</b>	<b>82</b>
СГ.01	История России	38	38	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной	72	72	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	68	
СГ.04	Физическая культура	138	138	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	40	40	
СГ.06	Основы бережливого производства	40	40	
СГ.07.вар.	Основы философии	38	0	38
СГ.08.вар.	Психология общения/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	44	0	44
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>628</b>	<b>340</b>	<b>288</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	106	106	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	128	128	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	80	80	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	76	26	50
ОП.05.вар.	Инженерная графика	70		70
ОП.06.вар.	Техническая механика	50		50
ОП.07.вар.	Электротехника и электронная техника	50		50
ОП.08.вар.	Метрология и стандартизация	32		32
ОП.09.вар.	Введение в специальность	36		36
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл.</b>	<b>2818</b>	<b>2022</b>	<b>796</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>968</b>	<b>820</b>	<b>148</b>
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	320	316	4
МДК.01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	288	288	
УП.01	Учебная практика	144	36	108
ПП.01	Производственная практика	216	180	36
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных</b>	<b>602</b>	<b>494</b>	<b>108</b>
МДК.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	278	278	
УП.02	Учебная практика	108	36	72
ПП.02	Производственная практика	216	180	36
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>556</b>	<b>556</b>	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	80	80	

МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80	80	
УП.03	Учебная практика	108	108	
ПП.03	Производственная практика	288	288	
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>224</b>	<b>152</b>	<b>72</b>
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	80	80	
УП.04	Учебная практика	72	36	36
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72	36	36
<b>ПМ.05 вар.</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья</b>	<b>180</b>		<b>180</b>
МДК 05.01 вар.	Технология работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	72		72
УП.05 вар.	Учебная практика	36		36
ПП.05 вар.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72		72
<b>ПМ.06 вар.</b>	<b>Производство растительных масел</b>	<b>288</b>		<b>288</b>
МДК 06.01. вар.	Технология производства растительных масел	72		72
УП.06 вар.	Учебная практика	72		72
ПП.06 вар.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	144		144
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>
<b>ПДП.00вар.</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>144</b>		<b>144</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация: демонстрационный экзамен</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>0</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>5940</b>	<b>4594</b>	<b>1346</b>

**Согласно ФГОС:** при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины: **СГ.08вар. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.**

В качестве новых видов деятельности включен профессиональный модуль **ПМ.06 Производство растительных масел**, который введен по заявке работодателя ООО «Кристалл». В данной организации наряду с производством сахара на промышленной основе производится растительное масло.

### 3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Согласно ФГОС: в общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов.

В данном учебном плане объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 97% от объема учебных циклов образовательной программы, следовательно, самостоятельная работа обучающихся составляет 3%.

#### **4. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная (преддипломная) практика реализуется после изучения всех учебных циклов и проводится концентрировано по направлению колледжа на предприятиях по профилю специальности.

#### **5. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с:

- Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01.03.2023г. № 05-592 « О направлении рекомендаций»;

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППКРС составляет 41 неделя. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общепрофессионального цикла.

#### **6. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИН ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Общий объем дисциплины «Физическая культура» реализуется в объеме 90 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – не менее 48 час., отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек это время может быть предусмотрено на освоение основ медицинских знаний.

#### **7. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, контрольная работа, экзамен (квалификационный), квалификационный экзамен доводятся до

сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце семестра. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в следующих направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенции обучающихся; для юношей – оценка результатов освоения основ военной службы.

## **8. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ Яичникова Н.М.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Загороднова О.В.