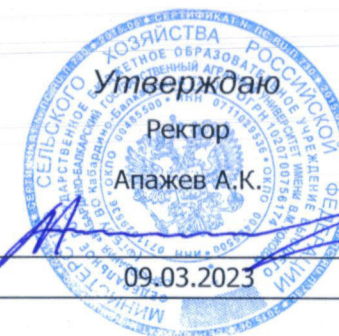


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол 5 от 07.03.2023



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

код

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 341

Согласовано:

Проректор по УР и ЦТ

Кудаев Р.Х.

Начальник УМУ

Яхтанигов М.А.

И.о. декана

Гучапшева И.Р.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
	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		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
I																	∴	=	=																																			
II																	∴	=	=																		0	0	8	8	8	8	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III																	∴	=	=													0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	∴	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV														0	8	8	∴	=	=										8	8	8	8	∴	X	X	X	X	X	Δ	III	Δ	Δ	Δ	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

∴Промежуточная аттестация

=Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52
II	33	16	17	2	1	1	2		2	4		4						11	52
III	28	16	12	2	1	1	4		4	8		8						10	52
IV	22	13	9	2	1	1	1	1		6	2	4	4		4	4	2	2	43
Всего	122	61	61	8	4	4	7	1	6	18	2	16	4		4	4	2	34	199

[illegible]

[illegible]

[illegible]

84	час			нед			час			72	нед	2			час			нед			час			нед				72						
87	час			нед			час			144	нед	4			час			нед			час			нед					144					
90							6						6																6					
93	106	10		96	64	32				383	41		120	48	72			6											489					
95	106	10		96	64	32																							106					
96										161	41		120	48	72														161					
99	час			нед			час			72	нед	2			час			нед			час			нед					72					
102	час			нед			час			144	нед	4			час			нед			час			нед					144					
105							6						6																6					
108													320	50		156	78	78			6								320					
110													72	20		52	26	26											72					
111													134	30		104	52	52											134					
114	час			нед			час			нед			час			36	нед	1			час			нед					36					
117	час			нед			час			нед			час			72	нед	2			час			нед					72					
120													6						6										6					
123																									174	24	72	36	36		6		174	
125																									96	24	72	36	36				96	
130	час			нед			час			нед			час			нед					час			72	нед	2				72				
133																					6						6			6				
136																									174	15	81	36	45		6		174	
138																									96	15	81	36	45				96	
143	час			нед			час			нед			час			нед					час			72	нед	2				72				
146																					6						6			6				
151	час			нед			час			432	нед	12			час			108	нед	3			час			144	нед	4						
153	час			нед			час			144	нед	4			час			36	нед	1			час			нед								
154	час			нед			час			144	нед	4			час			36	нед	1			час			нед								
155	час			нед			час			нед					час			нед					час			нед								
157	час			нед			час			288	нед	8			час			72	нед	2			час			144	нед	4						
158	час			нед			час			288	нед	8			час			72	нед	2			час			144	нед	4						
159	час			нед			час			нед					час			нед					час			нед								
161	час			нед			час			нед					час			нед					час			144	нед	4			144			
163	час			нед			час			нед					час			нед					час			216	нед	6						
164	час			нед			час			нед					час			нед					час			72	нед	2			72			
165	час			нед			час			нед					час			нед					час			144	нед	4			144			
170	4							4							2																			
173	612	116	4	480	208	272		12	900	76	360	144	216		12	20	612	92	4	390	156	234		18	864	70	2	270	108	162		18	4633	1307
175	2							2							3							3												
176								3							1																			
177								3							2							5												
178																																		
179								1																										
180																																		

СГ	Социально-гуманитарный цикл	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9			
СГ.01	Основы философии	ОК-5	ОК-6										
СГ.02	История России	ОК-5	ОК-6										
СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК-9											
СГ.04	Физическая культура	ОК-4	ОК-8										
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-7											
СГ.06	Математика	ОК-1	ОК-2										
СГ.07	Основы бережливого производства	ОК-2	ОК-3	ОК-7									
СГ.08	Химия	ОК-1	ОК-4	ОК-7									
СГ.09	Основы финансовой грамотности	ОК-3											
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОК-7	ПК-1.1					
ОП.01	Инженерная графика	ОК-1	ОК-2										
ОП.02	Техническая механика	ОК-1	ОК-2										
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК-3	ОК-4										
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК-1	ОК-7										
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ОК-4											
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК-2											
ОП.07	Метрология и стандартизация	ОК-1	ОК-7										
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК-3	ОК-6										
ОП.09	Основы менеджмента и маркетинга	ОК-3											
ОП.10	Процессы и аппараты	ОК-1	ОК-7	ПК-1.1									
ПЦ	Профессиональный цикл	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	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК-3.1	ПК-3.2										
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	ПК-3.1	ПК-3.2										
УП.01.01	Учебная практика	ПК-3.1	ПК-3.2										
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-3.1	ПК-3.2										
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
МДК.02.01	Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1	ПК-2.1	ПК-2.2									
МДК.02.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
УП.02.01	Учебная практика	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								

ПМ.03	Производство кондитерских изделий	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
МДК.03.01	Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	ПК-1.1	ПК-2.1	ПК-2.2									
МДК.03.02	Технология производства кондитерских изделий	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
<i>УП.03.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
<i>ПП.03.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
ПМ.04	Производство макаронных изделий	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
МДК.04.01	Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	ПК-1.1	ПК-2.1	ПК-2.2									
МДК.04.02	Технология производства макаронных изделий	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
<i>УП.04.01</i>	<i>Учебная практика</i>	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
<i>ПП.04.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ПК-1.1	ПК-1.2	ПК-2.1	ПК-2.2								
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5							
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5							
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ПК-4.1	ПК-4.2	ПК-4.3	ПК-4.4	ПК-4.5							
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК-1.1	ПК-1.2										
МДК.06.01	Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	ПК-1.1	ПК-1.2										
<i>ПП.06.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	ПК-1.1	ПК-1.2										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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	
	Государственная итоговая аттестация	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	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				
	<i>Подготовка и проведение демонстрационного экзамена</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	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				
	<i>Подготовка и защита дипломного проекта (работы)</i>	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	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				

Пояснительная записка
к учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Нормативные документы в соответствии с которыми разработан учебный план

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 18 мая 2022 г. №341 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минобрнауки от 24 августа 2022 г № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный N 70167);
- Приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный N 66211);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 5 августа 2020 года №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Локальные нормативные акты Университета;
- Устав ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ

- 2. Структура и объем образовательной программы

Структура и объем образовательной программы (таблица №1) включает:

дисциплины (модули);
практику;
государственную итоговую аттестацию

Таблица 1 – Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Дисциплины (модули)	Не менее 2052
Практика	Не менее 900
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы	
На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

Образовательная программа включает циклы:
социально-гуманитарный;
общеобразовательный;
профессиональный.

3. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год в Университете для обучающихся очной формы обучения начинается с 1 сентября, делится на 2 семестра и заканчивается согласно учебного плана и календарного учебного графика.

Срок начала учебного года, а так же периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул указываются в календарном учебном графике, который составляется ежегодно и утверждается проректором по учебной работе и цифровой трансформации.

Максимальный объем аудиторных занятий в неделю при освоении образовательной программы составляет не более 36 академических часов.

Продолжительность аудиторных занятий для обучающихся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий установлена не более 8 академических часов в день.

Общая продолжительность каникул в учебном году, при освоении образовательной программы, должна составлять 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Деканат, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком, обязан сформировать расписание учебных занятий на соответствующий период обучения.

При составлении расписаний учебных занятий деканат обязан исключить нерациональные затраты времени обучающихся с тем, чтобы не нарушалась их непрерывная последовательность и не образовывались длительные перерывы между занятиями.

В случае переноса или замены занятий руководители структурных подразделений, ответственных за реализацию образовательной программы, организуют работу по извещению об этом обучающихся не позднее трех дней до занятий, а в случае переноса или замены занятий по непредвиденной причине – в день проведения занятия.

Занятия начинаются в 8 часов 40 минут.

Для всех видов аудиторных учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Одно занятие включает в себя, как правило, два академических часа. Перерыв между академическими часами составляет 5 минут, между занятиями – 10 минут. После двух пар учебных занятий установлен перерыв 30 минут – с 12⁰⁰ до 12³⁰ часов.

Продолжительность рабочей учебной недели для обучающихся определяется правилами внутреннего распорядка Университета и составляет пять дней. По субботам планируются консультации, отработки пропущенных занятий и вне учебные мероприятия.

Контроль знаний обучающихся, оценка успеваемости обучающихся осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, защиты лабораторных и практических работ, тестирования, в ходе аудиторных занятий, проводимых по расписанию.

Промежуточная аттестация предусматривает:

- зачет, который планируют как последнее занятие по дисциплине, модулю, или последний день практики;
- проведение экзаменационной сессии.

Экзаменационные сессии проводятся в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и расписанием.

Расписание экзаменов размещается на сайте и на информационных стендах факультетов не позднее, чем за месяц до их начала.

4. Специфика формирования и реализации общеобразовательного цикла

Формирование общеобразовательного цикла учебного плана по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводилось согласно «Рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования» (письмо Министерство просвещения от 01.03.2023 г. № 05-592).

5. Цели распределения объема часов вариативной части

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, 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.

6. Формы проведения консультации

Консультации проводятся по мере необходимости и в обязательном порядке перед экзаменами. Чаще всего проводятся консультации устно. Формы их проведения могут быть как групповые так и индивидуальные.

7. Формы проведения промежуточной аттестации

В учебном плане закреплены следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, собеседование.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся, при освоении образовательной программы, не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

8. Использование объема времени вариативной части с указанием наименований дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и профессиональных модулей

Вариативная часть образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций. В вариативную часть отнесены следующие компоненты:

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) – 144 часа,

ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю- 6 часов,

ПМ.03 Производство кондитерских изделий- 489 часов,

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения – 320 часов,

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 174 часа,

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих-174 часа.

9. В рамках каких дисциплин и (или) междисциплинарных курсов предусматривается выполнение курсовой работы (проекта)

Выполнение курсового проекта предусмотрена по модулю ПМ-02, по дисциплине МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

10. Порядок реализации практики

Учебный план предусматривает проведение учебных практик, производственных практик в рамках изучения каждого модуля и производственная преддипломная практика. Практику проходят согласно «Положения о практике обучающихся, осваивающих программы СПО.

При прохождении учебной и производственной практики в структурных подразделениях организации, обучающиеся подчиняются правилам внутреннего трудового распорядка организации – базы практики.

11. Какую рабочую профессию осваивают обучающийся

В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию 33.014 Пекарь.

12. Формы проведения государственной итоговой аттестации

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