



Утверждаю
Директор ГБПОУ СПТ
им. Б.Г.Музрукова
Н.Ф.Горчакова
04 _____ 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: технологический

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Объем образовательной нагрузки	В т.ч. в форме практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовой проект(работа)				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООЦ.00	Общеобразовательный цикл	9/5	1476	140	0	1476	984	442	0	0	20	30	612	864						
ООД.00	Блок ООД	7/5	1401	114	0	1401	935	416	0	0	20	30	612	789						
ООД.01	Русский язык	-,Э	88	4		88	66	12			4	6	34	44/10						
ООД.02	Литература	-,ДЗ	117	10		117	117						51	66						
ООД.03	Математика	-,Э	244	10		244	234				4	6	108	126/10						
ООД.04	Иностранный язык	-,ДЗ	117	10		117	4	113					51	66						
ООД.05	Информатика	-,Э	166	36		166	40	116			4	6	64	92/10						
ООД.06	Физика	-,Э	133	8		133	103	20			4	6	64	59/10						
ООД.07	Химия	-,Э	86	6		86	64	12			4	6	34	42/10						
ООД.08	Биология	ДЗ	36	4		36	32	4					36							
ООД.09	История	-,ДЗ	117	4		117	105	12					51	66						
ООД.10	Обществознание	-,ДЗ	74	4		74	68	6					34	40						
ООД.11	География	ДЗ	36	4		36	30	6						36						
ООД.12	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	117	10		117	10	107					51	66						
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ	70	4		70	62	8					34	36						
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	2/-	75	26		75	49	26	0	0	0	0	0	75						

ДУД.01	Экология	ДЗ	36	6		36	30	6						36						
ДУД.02	Основы проектной деятельности	ДЗ	39	20		39	19	20						39						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	7/1	668	132	8	660	218	434	0	0	2	6	0	0	176	72	148	156	60	56
СГ.01	История России	ДЗ	48	2	2	46	38	8						48						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	166	10		166	4	162						32	36	32	44	12	10	
СГ.03	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	166	6		166	8	158						32	36	32	44	12	10	
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	52		68	20	48									68			
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	16	2	34	18	16												36
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	36	14	2	34	20	14											36	
СГ.07	Основы философии	ДЗ	48	2	2	46	44	2								48				
СГ.08	Химия	Э	64	26		64	34	22			2	6		64						
СГ.09	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	4		36	32	4								36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/3	442	218	10	432	194	214	0	0	6	18	0	0	142	116	184	0	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	54	28		54	22	24			2	6		54						
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ДЗ	52	28	2	50	26	24						52						
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	52	34	2	50	20	30							52					
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	56	30	2	54	20	34								56				
ОП.05	Метрология и	ДЗ	64	18	2	62	32	30							64					

	стандартизация																			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	64	30		64	30	26			2	6					64			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	64	38		64	22	34			2	6					64			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36	12	2	34	22	12							36					
П.00	Профессиональный цикл	16/8	3138	2204	28	3110	864	752	50	1368	28	48	0	0	294	676	280	744	552	592
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	3/1	590	394	4	586	190	176	30	180	4	6			124	466				
	Экзамен по модулю	Эк	6									6				6				
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-ДЗ	192	94	2	190	98	90			2				88	104				
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ	212	120	2	210	92	86	30		2					212				
УП.01	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72					36	36				
ПП.01	Производственная практика		108	108		108				108						108				
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	2/1	390	272	4	386	108	88	0	180	4	6					130	260		
	Экзамен по модулю	Эк	6									6						6		

МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-,ДЗ	204	92	4	200	108	88			4					94	110		
УП.02	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72						36	36		
ПП.02	Производственная практика		108	108		108				108							108		
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2/2	578	364	4	574	200	178	0	180	4	12					254	324	
	Экзамен по модулю	Эк	6								6							6	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	-,ДЗ	196	94	2	194	102	90			2						124	72	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-,Э	196	90	2	194	98	88			2	6					94	102	
УП.03	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72							36	36	
ПП.03	Производственная практика		108	108		108				108								108	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2/1	296	214	4	292	72	46	20	144	4	6						58	238
	Экзамен по модулю	Эк	6								6								6
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	ДЗ	146	70	4	142	72	46	20		4							58	88
УП.04.	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72									72
ПП.04.	Производственная практика		72	72		72				72									72
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	2/1	380	272	4	376	98	88	0	180	4	6				150	230		

	Экзамен по модулю	Эк	6								6						6			
МДК.05.01	Технология производства хлебобулочных изделий	ДЗ	194	92	4	190	98	88		4						114	80			
УП.05	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72						36	36			
ПП.05.	Производственная практика		108	108		108				108							108			
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	2/1	380	272	4	376	98	88	0	180	4	6						170	210	
	Экзамен по модулю	Эк	6								6								6	
МДК.06.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	194	92	4	190	98	88		4								98	96	
УП.06.	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72								36	36	
ПП.06.	Производственная практика		108	108		108				108								36	72	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2/1	380	272	4	376	98	88	0	180	4	6			170	210				
	Экзамен по модулю	Эк	6								6					6				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд	-,ДЗ	194	92	4	190	98	88		4					134	60				
УП.07.	Учебная практика	ДЗк	72	72		72				72					36	36				
ПП.07.	Производственная практика		108	108		108				108						108				
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	144	144		144				144									144	
	Всего	37/17	5724	2694	46	5678	2260	1842	50	1368	56	96	612	864	612	864	612	900	612	648
ГИА	Государственная аттестация ч/н		216/6																216/6	
	Всего		5940																	
Государственная итоговая аттестация (ДЭ и дипломная работа) с 18.05. по 28.06. (6 нед.)		Всего	Дисциплин и МДК,ПА									612	864	540	576	540	576	396	252	
			Учебной практики									-	-	72	72	72	108	72	108	
			Производственной практики									-	-	-	216	-	216	144	288	
			Экзаменов									-	5	2	2	2	2	2	2	
			Дифф. зачетов, вкл. компл. дифф.зачеты									1	8	3	7	3	5	3	7	

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5.	Бережливое производство
6.	Процессов и аппаратов пищевых производств
7.	Технологии продуктов питания из растительного сырья
8.	Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
9.	Безопасности жизнедеятельности
10.	Химии, биологии, экологии
11.	Физики
12.	Русского языка и литературы
13.	Истории, обществознания, географии
14.	Информатики
	Лаборатории:
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Автоматизации технологических процессов
3.	Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Мастерские:
1.	Кулинарный и кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Спортивная площадка
	Залы:

1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации ППССЗ ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341, и ПООП, утвержденную Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-330 от 28.07.2023.

При разработке учебного плана также использованы:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (в действующей редакции);

Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800;

Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020г. №885/390;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта 22.033 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Устав техникума;

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября. Учебный год заканчивается согласно учебного плана.

Объем образовательной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю, включая все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. На самостоятельную работы студентов отведено 46 часов.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности осуществляется в условиях шестидневной учебной недели.

Аудиторные занятия по теоретическому обучению группируются, как по одному, так и парами (два академических часа). Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Рассредоточенное или концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей отражается в календарном учебном графике.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

По данной специальности при организации образовательного процесса применяются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, выполнение курсовой работы, учебная практика и производственная практика, а также другие виды учебных занятий, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины/профессионального модуля. Учебным планом предусмотрено выполнение две курсовых работы по МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и МДК.04.01 Управление структурным подразделением. Расчет объема времени на выполнение курсовой работы рассчитывается исходя из нормы 20-30 часов на группу. В это время входят все формы по сопровождению курсовой работы: разъяснение особенностей курсовой работы, знакомство с правилами оформления, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовой работы. Для организации работы по подготовке и выполнению курсовой работы предполагается деление группы на две подгруппы.

При проведении лабораторных и практических работ по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по физической культуре, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, а также при проведении учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных (тематических, итоговых), самостоятельных работ и др. форм письменного контроля, а также устных опросов. Знания и умения студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Возможно применение рейтинговых и накопительных систем оценивания. Все формы текущего контроля знаний проводятся в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, междисциплинарный курс, профессиональный модуль.

Учебная практика может проводиться в мастерских, лабораториях, учебных полигонах и других подразделениях техникума, а также в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

Производственная практика проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Учебная практика реализуется концентрированно в процессе освоения профессиональных модулей. Порядок проведения практик отражен в графике учебного процесса. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная практика в рамках каждого профессионального модуля реализуется концентрированно.

При необходимости производственная практика по нескольким профессиональным модулям может быть сгруппирована. Все особенности организации практики отражаются в календарном учебном графике на учебный год.

По учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, по которым предусмотрены экзамены, а также при подготовке к квалификационным экзаменам проводятся групповые консультации.

На изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено 68 часов. При наличии девочек, 70% от общего объема времени отведенного на изучение дисциплины может быть отведено на освоение основ медицинских знаний. В период обучения в рамках реализации образовательной программы с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов.

При обучении инвалидов и лиц с ОВЗ применяются электронное обучение и дистанционные технологии. Также для данной категории студентов устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура».

В рамках ППССЗ СПО студенты осваивают три рабочих профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер и 16675 Повар.

Общая продолжительность каникул составляет на 1 -2 курсе - 11 недель, на 3 курсе- 10 недель, на 4 курсе - 2 недели, в том числе ежегодно в зимний период - 2 недели.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ специальности 19.02.11 **Технология продуктов питания из растительного сырья**, реализуется на 1 курсе.

Предмет "Физическая культура" реализуется из расчета по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

Качество освоения учебных предметов общеобразовательного учебного цикла ППССЗ специальности оценивается в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Особая форма образовательной деятельности – индивидуальный проект. Выполняется студентом первого курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета Основы проектной деятельности.

Учебные дисциплины общеобразовательного цикла изучаются рассредоточено; обучающиеся сдают два обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, математика - письменно, химия, физика, информатика - устно по выбору техникума; экзамены проводятся рассредоточено в период теоретического обучения.

5.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть в количестве 1296 часов использована на увеличение часов социально-гуманитарного и профессионального циклов.

В социально-гуманитарный цикл введены дисциплины Основы философии, Химия и Экологические основы природопользования.

Данное распределение согласовано с работодателем и осуществляется с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формированию общих и профессиональных компетенций.

5.5. Порядок аттестации обучающихся

В учебные циклы включена промежуточная аттестация. На промежуточную аттестацию отведено 152 часа, из которых 96 часов выделено на экзамены и 56 часов на предэкзаменационные консультации.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета, экзамена.

По дисциплинам общеобразовательного и общепрофессионального циклов применяются: дифференцированный зачет и экзамен.

Для промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля используются: междисциплинарный курс - экзамен или дифференцированный зачет, учебная практика и производственная практика – дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

При изучении учебной дисциплины или междисциплинарного курса в течение нескольких семестров, если форма промежуточной аттестации не предусмотрена, оценка за семестр выставляется на основе отметок текущей успеваемости.

Порядок и периодичность промежуточной аттестации отражается в календарном учебном графике. Промежуточная аттестация реализуется в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.
