МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНСЕЛЬХОЗ РОССИИ)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Урожай 77»
_____ Н.И.Николаева

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
Аграрного колледжа ФГБОУ ВО
«Донбасская аграрная академия»
от 30 июня 2026 года № 695-06/26
_____ Т.В. Алексеева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН(скорректированный)

программы подготовки специалистов среднего звена
АГРАРНОГО КОЛЛЕДЖА ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

РАССМОТРЕНО:
на заседании педагогического Совета
Аграрного колледжа ФГБОУ
ВО «ДОНАГРА»
и рекомендовано к утверждению
протоколом № 10/26 от 29 июня 2026 г.

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ПОП – 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования
Год начала подготовки (по учебному плану): 2024
Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный
Образовательный стандарт утверждён приказом
Минпросвещения РФ №341 от 18.05.2022 г.

Макеевка – 2026

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3
1. НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ УЧЕБНОГО ПЛАНА 3
2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ 9
3. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И УЧЕБНОГО ПЛАНА 9
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ 15
5. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ 15
6. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Настоящий учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Аграрного колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донбасская аграрная академия» (далее по тексту – Колледж) разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация и осуществление образовательной деятельности при реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья регламентируется следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Закон Донецкой Народной Республики от 06.10.2023 № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утверждённый приказом Минпросвещения России от 18.05.2022г. № 341 (далее - ФГОС, ФГОС СПО), зарегистрированный в Минюсте России 10 июня 2022 г. № 68840;

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н (зарегистрирован в Минюсте России 1 июня 2020 г. № 58531);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в редакции приказа Минобрнауки РФ от 12.08.2022 г. № 732);

- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования (далее - СОО) в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений), с уточнениями, одобренными научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 25 мая 2017 г.);

- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. от 24.11.2015) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 № 19993);

- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

− Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785),в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061;

- 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 от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з);

- Положение об Аграрном колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донбасская аграрная академия» (утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» №246/01-3 от 04.05.2023 г., приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации №433 от 20.04.2023 г.);

- локальные акты Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»:

− Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Аграрным колледжем и обучающимися и(или) родителями(законными представителями) несовершеннолетних (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО, в том числе реализуемым по ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о порядке приема граждан в Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА», перевода обучающихся, отчисления из Аграрного колледжа ФГБОУ ВОО «ДОНАГРА», восстановления в число обучающихся лиц, ранее отчисленных из Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о порядке перевода обучающихся в другую образовательную организацию и из другой образовательной организации в Аграрный колледж ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о расписании учебных занятий в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о ведении Журнала учебных (аудиторных) занятий учебных групп обучающихся Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о защите персональных данных работников и обучающихся Аграрного колледжа ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года);

- Положение о режиме занятий в Аграрном колледже ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» (протокол №39/23 от 28 августа 2023 года).

При составлении учебного плана учитывались:

- Приказ Министра обороны Российской Федерации № 96, Министерства образования и науки Российской Федерации N

134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан российской федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

- Письмо Минобрнауки России от 14.04.2021 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки» (утв. Минпросвещения России)»;

- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 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»);

- Рабочая программа воспитания;

- 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»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

- Разъяснения по реализации федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Протокол №1 от 10 апреля 2014 г.);

- Рекомендации Минобрнауки России «По реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в

соответствии с Федеральным базисными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования 2007 год;

- Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесение изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего (полного) общего образования».

- Приказ Министерством образования Российской Федерации от 28.05.2014 г. .№ 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведение их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ».

- Письмо министерства общего и профессионального образования РФ от 05.04.1999 г № 16-52-59ин/16-13 «О рекомендациях по организации промежуточной аттестации студентов в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации ФИРО. Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;

- Приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 года №1576, 1577, 1578 во ФГОС начального, основного и среднего общего образования внесены изменения, предусматривающие выделение отдельных самостоятельных предметных областей по русскому языку и литературе, родному языку и литературе с целью реализации в полном объёме прав обучающихся на изучение русского языка, родного языка, включая русский язык, из числа языков народов Российской Федерации

- Приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08.11.2021 г. № 800.

При составлении учебного плана учитывались:

- Приказ Министра обороны Российской Федерации № 96, Министерства образования и науки Российской Федерации N 134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан российской федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального

образования и учебных пунктах»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

- Письмо Минобрнауки России от 14.04.2021 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки» (утв. Минпросвещения России)»;

- Рабочая программа воспитания;

- 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»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

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

Дата начала занятий по учебному плану – 1 сентября 2024 года, окончание - 30 июня 2028 года. Время завершения обучения зависит от общей продолжительности обучения по специальности.

- норма учебной нагрузки обучающихся - 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия проводятся парами. Продолжительность учебного занятия - 1 час 30 минут.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями проекта ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация – техник-технолог.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

3. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И УЧЕБНОГО ПЛАНА

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 70 % процентов от общего объема времени, отведённого на её освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30 %) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно квалификации углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебный план имеет следующую структуру:

ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА:

СОО: Среднее общее образование

ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА:

- социально-гуманитарный цикл (ОГСЭ);
- общепрофессиональный цикл (ОП);
- профессиональный цикл (ПП);

и разделов:

- учебная практика (УП);
- производственная практика (ПП);
- промежуточная аттестация (ПА);
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «техник-технолог».

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

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

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ составляет 41 неделю. С учетом этого срок обучения по ППССЗ увеличивается на 52 недели, в том числе: 38 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

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

На каждый учебный год предусмотрены консультации 4 часа на одного обучающегося. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определён с учетом ПОП СПО в основной таблице учебного плана.

Таблица 1 – Структура и объем образовательной программы

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный учебный цикл.

Структура образовательной программы	**Объем образовательной программы в академических частях**
Социально-гуманитарный цикл	554
Общепрофессиональный цикл	892
Профессиональный учебный цикл	2802
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4464

При подготовке специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ООП с учётом получаемой специальности СПО. Сроки получения СПО по ООП независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

В социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном учебных циклах образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинарское занятие, консультация), практическая подготовка и самостоятельная работа обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, для осуществления которой в рамках освоения указанных циклов 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 цикловой (предметной) комиссии.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- экзамен
- экзамен по профессиональному модулю
- зачёт
- дифференцированный зачёт
- курсовая работа
- квалификационный экзамен
- семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»).

По окончании каждого семестра по всем изучаемым дисциплинам, ПМ, МДК преподавателями выставляются семестровые оценки успеваемости студентов на основании оценок текущего контроля знаний, независимо от того, выносятся эти дисциплины на экзамен или нет.

Семестровые оценки за семестр по дисциплинам, не выносимым на экзамен, при переводе студентов на следующий курс, учитываются наравне с экзаменационными оценками.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях запланирована на 3 курс (6 семестр).

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья запланирована на 4 курс (8 семестр).

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце каждого семестра. 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.

В соответствии с требованиями количество зачётов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс – 10 зачётов, 6 экзаменов;

2 курс - 10 зачётов, 8 экзаменов;

3 курс - 7 зачётов, 5 экзаменов, курсовая работа;

4 курс – 10 зачётов, 8 экзаменов, курсовая работа.

В указанное количество не входят зачёты по дисциплине «Физическая культура».

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. В настоящем учебном плане общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 206 академических часа.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

С 01.09.2026г. с целью выполнения поручения Министра сельского хозяйства Российской Федерации по актуализации образовательных программ, включающей цифровую составляющую (ИИ; Госрегулирование АПК и отраслевые меры поддержки, Бережливое производство), направленного письмом Департамента образования Минсельхоза РФ от 05.02.2026 № 6/169, по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в учебный план вносятся следующие учебные дисциплины:

- СГ.11 Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности-46 час. 5 семестр;
- ОП.11 Работа с Федеральными государственными информационными системами (ФГИС) – 36час. 6семестр;
- МДК.03.02 Основы государственного управления и регулирования АПК - 36 час. 7 семестр;
- МДК03.03 Повышение производительности труда – 36час. 6семестр ;
- СГ.06 Меры поддержки отраслей АПК - 36 час.-8семестр;
- СГ.09 Организация бережливого производства и экономика предприятий- 32час. 8 семестр;

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья

Государственная итоговая аттестация включает два этапа:

1) Подготовка и проведение демонстрационного экзамена. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных производственных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей.

2) Подготовка и защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На 2 курсе в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 17282 «Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» обучающимся выдаётся свидетельство о профессии рабочего,

должности служащего установленного образца, с присвоением 3 разряда.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка обучающихся осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

Практика является обязательным разделом ПОП СПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Практическая подготовка реализуется путем проведения практических занятий, учебной и производственной практик.

Согласно ФГОС в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

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

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объёме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В настоящем учебном плане на проведение практик выделяется 37 % (с учетом рекомендаций Примерной основной образовательной программой).

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

5. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию:

- текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательной организацией по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны образовательной организацией;

- государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. По итогам промежуточной аттестации обучающиеся допускаются к производственной практике.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен является первым этапом государственной итоговой аттестации. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных производственных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей. На втором этапе государственной итоговой аттестации проводится защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

В соответствии с ФГОС СПО на демонстрационный экзамен, на выполнение и защиту ВКР в виде дипломной работы отводится 6 недель (216 часов), в том числе:

- на подготовку к демонстрационному экзамену – 2 недели (72 часа)
- на проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя (36 часов0
- на подготовку ВКР в виде дипломной работы – 2 недели (72 часа)
- на защиту ВКР в виде дипломной работы – 1 неделя (36 часов)

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации «техник-технолог».

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе демонстрационного экзамена проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Студентам, прошедшим в полном объёме обучение и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.

6. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

№ п/п	Кабинеты:	Лаборатории:
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин (№316/1, 1 корпус)	Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (1 корпус)
2.	Кабинет бережливого производства	Микробиологии, санитарии и гигиены (1 корпус)
3.	Кабинет информационно-коммуникативных технологий	Автоматизация технологических процессов (1 корпус)
4.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (№306, 1 корпус)	Процессов и аппаратов пищевых производств (1 корпус)
5.	Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья (по выбору)	
6.	Кабинет иностранного языка (№316/2, 1 корпус)	
7.	Спортивный зал, тренажёрный зал	
8.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	**Полигоны:**
9.	Актовый зал	

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметно-цикловых комиссий / Заместитель директора
Председатель ЦПК ОГЕНД СОО В. В. Белоусова по УМР А.А. Филькова

Председатель ЦПК
по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания
из растительного сырья Л. П. Корж

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь		26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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																					Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II														У	П	Э	Э	К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III														У	У	Э	Э	К	К															У	У	У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV							У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К								У	П	П					П	Э	Э	Г	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	21	38	13	22	35	13	15	28	6	9	15	116
У	Учебная практика				1		1	2	4	6	2	1	3	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)				1		1		4	4	8	6	14	19
Э	Промежуточная аттестация		3	3	2	2	4	2	1	3	1	2	3	13
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4							
															Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6					Семестр 7					Семестр 8				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	Ауд.	Лек	Пр	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР	Итого	Ауд.	Лек	Пр	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1424	786	638	52	100%	0%	680	660	357	303	20	796	764	429	335	32																												
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1424	786	638	52	1476		680	660	357	303	20	796	764	429	335	32																												
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**22222 2**	**11112 22222**		**11111 11111 22**	1476	**1476**	**1424**	**786**	**638**	**52**	1476		680	**660**	**357**	**303**	**20**	796	**764**	**429**	**335**	**32**																												
+	ОУП.01	Русский язык	2			1	72	72	72	36	36		72		38	38	19	19		34	34	17	17																												
+	ОУП.02	Литература		2		1	108	108	108	48	60		108		50	50	24	26		58	58	24	34																												
+	ОУП.03	Математика	2	1			340	340	334	224	110	6	340		124	124	80	44		216	210	144	66	6																												
+	ОУП.04	Иностранный язык		2		1	72	72	72		72		72		36	36		36		36	36		36																												
+	ОУП.05	Информатика	2			1	72	72	72	16	56		72		36	36	8	28		36	36	8	28																												
+	ОУП.06	Физика		2		1	108	108	90	76	14	18	108		54	46	38	8	8	54	44	38	6	10																												
+	ОУП.07	Химия	2	1			122	122	122	88	34		122		60	60	40	20		62	62	48	14																												
+	ОУП.08	Биология	2	1			130	130	130	90	40		130		64	64	44	20		66	66	46	20																												
+	ОУП.09	История	2	1			136	136	136	90	46		136		68	68	44	24		68	68	46	22																												
+	ОУП.10	Обществознание		2		1	72	72	70	36	34	2	72		34	34	18	16		38	36	18	18	2																												
+	ОУП.11	География		2		1	72	72	70	42	28	2	72		34	34	22	12		38	36	20	16	2																												
+	ОУП.12	Физическая культура				12	72	72	72	12	60		72		36	36	6	30		36	36	6	30																												
+	ОУП.13	Основы безопасности и защита Родины		2		1	68	68	68	20	48		68		30	30	10	20		38	38	10	28																												
+	ИП	Индивидуальный проект (Биология)				12	32	32	8	8		24	32		16	4	4		12	16	4	4		12																												
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3812	1602	2210	652	4464												630	504	238	266	126	900	824	482	342	76	624	540	288	252	84	926	828	326	502	98	564	540	92	448	24	820	576	176	400	244
СГ.Социально-гуманитарный цикл							600	600	498	196	302	102	600												94	68	26	42	26	108	92	18	74	16	28	22		22	6	106	86	36	50	20	18	12		12	6	246	218	116	102	28
+	СГ.01	История России				3	48	48	32	26	6	16	48												18	32	26	6	16																						
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				3,4	72	72	46		46	26	72												26	16		16	10	46	30		30	16																
+	СГ.03	Физическая культура				2,3,4,5,6,7,8	134	134	110		110	24	134												20	20		20		26	26		26		28	22		22	6	28	20		20	8	18	12		12	6	14	10		10	4
+	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	8				68	68	58	34	24	10	68																																						
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности		6			32	32	20	10	10	12	32																												32	20	10	10	12								
+	СГ.06	Мер поддержки отраслей АПК		8			36	36	36		36		36																																		36	36		36	
+	СГ.07	Основы философии				8	48	48	44	44		4	48																																		48	44	44		4
+	СГ.08	Экологические основы природопользования		8			48	48	48	24	24		48																																		48	48	24	24	
+	СГ.09	Организация бережливого производства и экономика предприятия				8	32	32	22	14	8	10	32																																		32	22	14	8	10
+	СГ.10	Психология общения				4	36	36	36	18	18		36																	36	36	18	18																
+	СГ.11	Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности		6			46	46	46	26	20		46																												46	46	26	20								
ОП.Общепрофессиональный цикл							928	928	804	478	326	124	928												368	282	168	114	86	436	412	242	170	24	42	34	18	16	8	36	30	20	10	6						46	46	30	16	
+	ОП.01	Растениеводство	4			3	86	86	66	38	28	20	86												36	24	14	10	12	50	42	24	18	8																
+	ОП.02	Инженерная графика		3			38	38	26	16	10	12	38												38	26	16	10	12																						
+	ОП.03	Техническая механика		3			40	40	28	16	12	12	40												40	28	16	12	12																						
+	ОП.04	Материаловедение		3			40	40	28	18	10	12	40												40	28	18	10	12																						
+	ОП.05	Процессы и аппараты пищевых производств	3				86	86	74	40	34	12	86												86	74	40	34	12																						
+	ОП.06	Автоматизация технологических процессов	3				80	80	66	40	26	14	80												80	66	40	26	14																						
+	ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3			48	48	36	24	12	12	48												48	36	24	12	12																						
+	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности		8			46	46	46	30	16		46																																		46	46	30	16	
+	ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		4			40	40	32	18	14	8	40																	40	32	18	14	8																
+	ОП.10	Охрана труда		5			42	42	34	18	16	8	42																							42	34	18	16	8											
+	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				4	36	36	34	18	16	2	36																	36	34	18	16	2																
+	ОП.12	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4			46	46	44	30	14	2	46																	46	44	30	14	2																
+	ОП.13	Пищевые и биологически активные добавки (БАД)	4				72	72	72	50	22		72																	72	72	50	22																
+	ОП.14	Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья	4				72	72	70	36	34	2	72																	72	70	36	34	2																
+	ОП.15	Организация хранения и контроль запасов сырья	4				72	72	70	44	26	2	72																	72	70	44	26	2																
+	ОП.16	Физиология питания				4	48	48	48	22	26		48																	48	48	22	26																
+	ОП.17	Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС)		6			36	36	30	20	10	6	36																												36	30	20	10	6								

П.Профессиональный цикл							2720	2720	2510	928	1582	210	2720												168	154	44	110	14	356	320	222	98	36	554	484	270	214	70	784	712	270	442	72	546	528	92	436	18	312	312	30	282	
+	ПМ.01	**Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях**	55567	4467	6	44556	1166	1166	1064	426	638	102	1166																	356	320	222	98	36	414	358	186	172	56	252	242	18	224	10	144	144		144						
+	МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	6	4		5	158	158	134	102	32	24	158																	80	74	60	14	6	42	34	24	10	8	36	26	18	8	10										
+	МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян	5	4			200	200	172	114	58	28	200																	96	84	56	28	12	104	88	58	30	16															
+	МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5			4	186	186	161	103	58	25	186																	90	81	53	28	9	96	80	50	30	16															
+	МДК.01.04	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	5			4	190	190	165	107	58	25	190																	90	81	53	28	9	100	84	54	30	16															
+	УП.01.01	Учебная практика		6		5	144	144	144		144		144																						72	72		72		72	72		72											
+	ПП.01.01	Производственная практика		7		6	288	288	288		288		288																											144	144		144		144	144		144						
+	ПМ.01.01К)	*Курсовая работа по ПМ.01*			6																																																	
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по ПМ.01*	7																																																			
+	ПМ.02	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	678	578	7	667	822	822	782	216	566	40	822																						140	126	84	42	14	236	216	92	124	20	302	296	40	256	6	144	144		144	
+	МДК.02.01	Производственно-технологический контроль	6	5			240	240	214	144	70	26	240																						140	126	84	42	14	100	88	60	28	12										
+	МДК.02.02	Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	7			6	150	150	136	72	64	14	150																											64	56	32	24	8	86	80	40	40	6					
+	УП.02.01	Учебная практика		7		6	144	144	144		144		144																											72	72		72		72	72		72						
+	ПП.02.01	Производственная практика		8		7	288	288	288		288		288																																144	144		144		144	144		144	
+	ПМ.02.01(К)	*Курсовая работа по ПМ.02*			7																																																	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по ПМ.02*	8																																																			
+	ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	88	67788		6	564	564	510	242	268	54	564																											296	254	160	94	42	100	88	52	36	12	168	168	30	138	
+	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	8	7		6	384	384	356	216	140	28	384																											260	234	150	84	26	64	62	36	26	2	60	60	30	30	
+	МДК.03.02	Основы государственного управления и регулирования АПК		7			36	36	26	16	10	10	36																																36	26	16	10	10					
+	МДК.03.03	Повышение производительности труда		6			36	36	20	10	10	16	36																											36	20	10	10	16										
+	УП.03.01	Учебная практика		8			36	36	36		36		36																																					36	36		36	
+	ПП.03.01	Производственная практика		8			72	72	72		72		72																																					72	72		72	
+	ПМ.03.02(К)	*Экзамен по ПМ.03*	8																																																			
+	ПМ.04	**Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**	33	33			168	168	154	44	110	14	168												168	154	44	110	14																									
+	МДК.04.01	Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	3				96	96	82	44	38	14	96												96	82	44	38	14																									
+	УП.04.01	Учебная практика		3			36	36	36		36		36												36	36		36																										
+	ПП.04.01	Производственная практика		3			36	36	36		36		36												36	36		36																										
+	ПМ.04.01(К)	*Квалификационный экзамен*	3																																																			
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216				216	216																																					216				216
+	ГИА.01	Подготовка и проведение демонстрационного экзамена	8				108	108				108	108																																					108				108
+	ГИА.02	Подготовка и защита ВКР в виде дипломной работы	8				108	108				108	108																																					108				108

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								Недель	Контроль	Академических часов								Недель	Контроль	Академических часов								Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			
ИТОГО (с факультативами)				**680**								17		**796**								24		**1476**								41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**680**										**796**										**1476**										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**40**										**37,91**										**38,96**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																
		Аудиторная нагрузка		**38,83**										**36,39**										**37,61**										
		Во взаимодействии с преподавателем		**38,83**										**36,39**										**37,61**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**680**	**660**	**357**		**303**		**20**		ТО: 17 Э:		**796**	**764**	**429**		**335**		**32**		ТО: 21 Э: 3		**1476**	**1424**	**786**		**638**		**52**		ТО: 38 Э: 3		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	За ЗаО(4) Др(10)	**680**	660	357		303		20			Эк(6) ЗаО(6) Др(2)	**796**	764	429		335		32			Эк(6) За ЗаО(10) Др(12)	**1476**	1424	786		638		52				12
2	ОУП.01	Русский язык	Др	**38**	38	19		19					Эк	**34**	34	17		17					Эк Др	**72**	72	36		36						12
3	ОУП.02	Литература	Др	**50**	50	24		26					ЗаО	**58**	58	24		34					ЗаО Др	**108**	108	48		60						12
4	ОУП.03	Математика	ЗаО	**124**	124	80		44					Эк	**216**	210	144		66		6			Эк ЗаО	**340**	334	224		110		6				12
5	ОУП.04	Иностранный язык	Др	**36**	36			36					ЗаО	**36**	36			36					ЗаО Др	**72**	72			72						12
6	ОУП.05	Информатика	Др	**36**	36	8		28					Эк	**36**	36	8		28					Эк Др	**72**	72	16		56						12
7	ОУП.06	Физика	Др	**54**	46	38		8		8			ЗаО	**54**	44	38		6		10			ЗаО Др	**108**	90	76		14		18				12
8	ОУП.07	Химия	ЗаО	**60**	60	40		20					Эк	**62**	62	48		14					Эк ЗаО	**122**	122	88		34						12
9	ОУП.08	Биология	ЗаО	**64**	64	44		20					Эк	**66**	66	46		20					Эк ЗаО	**130**	130	90		40						12
10	ОУП.09	История	ЗаО	**68**	68	44		24					Эк	**68**	68	46		22					Эк ЗаО	**136**	136	90		46						12
11	ОУП.10	Обществознание	Др	**34**	34	18		16					ЗаО	**38**	36	18		18		2			ЗаО Др	**72**	70	36		34		2				12
12	ОУП.11	География	Др	**34**	34	22		12					ЗаО	**38**	36	20		16		2			ЗаО Др	**72**	70	42		28		2				12
13	ОУП.12	Физическая культура	За Др	**36**	36	6		30					Др	**36**	36	6		30					За Др(2)	**72**	72	12		60						12
14	ОУП.13	Основы безопасности и защита Родины	Др	**30**	30	10		20					ЗаО	**38**	38	10		28					ЗаО Др	**68**	68	20		48						12
15	ИП	Индивидуальный проект (Биология)	Др	**16**	4	4				12			Др	**16**	4	4				12			Др(2)	**32**	8	8				24				12
ПРАКТИКИ		(План)																																
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За ЗаО(4) Др(10)										Эк(6) ЗаО(6) Др(2)										Эк(6) За ЗаО(10) Др(12)										
КАНИКУЛЫ												2										9									11		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3									Семестр 4									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			
ИТОГО (с факультативами)				**630**							17		**900**								24		**1530**							41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**630**									**900**										**1530**									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		42,93									40,91										41,92									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																														
		Аудиторная нагрузка		33,24									37,46										35,35									
		Во взаимодействии с преподавателем		33,24									37,46										35,35									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**558**	**432**	**238**		**194**		**126**		ТО: 13 Э: 2		**900**	**824**	**482**		**342**		**76**		ТО: 22 Э: 2		**1458**	**1256**	**720**		**536**		**202**		ТО: 35 Э: 4		
1	СГ.01	История России	Др	**48**	32	26		6		16													Др	**48**	32	26		6		16				3
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	**26**	16			16		10		Др	**46**	30			30		16			Др(2)	**72**	46			46		26				34
3	СГ.03	Физическая культура	Др	**20**	20			20				Др	**26**	26			26					Др(2)	**46**	46			46						345678
4	СГ.10	Психология общения										Др	**36**	36	18		18					Др	**36**	36	18		18						4
5	ОП.01	Растениеводство	Др	**36**	24	14		10		12		Эк	**50**	42	24		18		8			Эк Др	**86**	66	38		28		20				34
6	ОП.02	Инженерная графика	ЗаО	**38**	26	16		10		12													ЗаО	**38**	26	16		10		12				3
7	ОП.03	Техническая механика	ЗаО	**40**	28	16		12		12													ЗаО	**40**	28	16		12		12				3
8	ОП.04	Материаловедение	ЗаО	**40**	28	18		10		12													ЗаО	**40**	28	18		10		12				3
9	ОП.05	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк	**86**	74	40		34		12													Эк	**86**	74	40		34		12				3
10	ОП.06	Автоматизация технологических процессов	Эк	**80**	66	40		26		14													Эк	**80**	66	40		26		14				3
11	ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЗаО	**48**	36	24		12		12													ЗаО	**48**	36	24		12		12				3
12	ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества										ЗаО	**40**	32	18		14		8			ЗаО	**40**	32	18		14		8				4
13	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга										Др	**36**	34	18		16		2			Др	**36**	34	18		16		2				4
14	ОП.12	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности										ЗаО	**46**	44	30		14		2			ЗаО	**46**	44	30		14		2				4
15	ОП.13	Пищевые и биологически активные добавки (БАД)										Эк	**72**	72	50		22					Эк	**72**	72	50		22						4
16	ОП.14	Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья										Эк	**72**	70	36		34		2			Эк	**72**	70	36		34		2				4
17	ОП.15	Организация хранения и контроль запасов сырья										Эк	**72**	70	44		26		2			Эк	**72**	70	44		26		2				4
18	ОП.16	Физиология питания										Др	**48**	48	22		26					Др	**48**	48	22		26						4
19	ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях										ЗаО(2) Др(2)	**356**	320	222		98		36			ЗаО(2) Др(2)	**356**	320	222		98		36				4567
20	МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции										ЗаО	**80**	74	60		14		6			ЗаО	**80**	74	60		14		6				456
21	МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян										ЗаО	**96**	84	56		28		12			ЗаО	**96**	84	56		28		12				45
22	МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий										Др	**90**	81	53		28		9			Др	**90**	81	53		28		9				45
23	МДК.01.04	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей										Др	**90**	81	53		28		9			Др	**90**	81	53		28		9				45
24	ПМ.04	Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Эк(2) ЗаО(2)	**168**	154	44		110		14													Эк(2) ЗаО(2)	**168**	154	44		110		14				3
25	МДК.04.01	Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	Эк	**96**	82	44		38		14													Эк	**96**	82	44		38		14				3
26	ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен	Эк																				Эк											
ПРАКТИКИ		(План)		72	72			72				2											72	72			72				2		
	УП.04.01	Учебная практика	ЗаО	36	36			36				1											ЗаО	36	36			36				1		3
	ПП.04.01	Производственная практика	ЗаО	36	36			36				1											ЗаО	36	36			36				1		3
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) ЗаО(6) Др(4)									Эк(4) ЗаО(4) Др(7)										Эк(8) ЗаО(10) Др(11)											
КАНИКУЛЫ											2										11									11			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				624							17		926							24		1550							41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				624									926									1550									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		42,47									42,54									42,51									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																													
		Аудиторная нагрузка		36									36									36									
		Во взаимодействии с преподавателем		36									36									36									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**552**	**468**	**288**		**180**		**84**		ТО: 13 Э: 2		**638**	**540**	**326**		**214**		**98**		ТО: 15 Э: 1		**1190**	**1008**	**614**		**394**		**182**		ТО: 28 Э: 3		
1	СГ.03	Физическая культура	Др	28	22			22		6		Др	28	20			20		8		Др(2)	56	42			42		14				345678
2	СГ.05	Основы финансовой грамотности										ЗаО	32	20	10		10		12		ЗаО	32	20	10		10		12				6
3	СГ.11	Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности										ЗаО	46	46	26		20				ЗаО	46	46	26		20						6
4	ОП.10	Охрана труда	ЗаО	42	34	18		16		8											ЗаО	42	34	18		16		8				5
5	ОП.17	Работа с федеральными государственными информационными системами (ФГИС)										ЗаО	36	30	20		10		6		ЗаО	36	30	20		10		6				6
6	ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Эк(3) Др(2)	414	358	186		172		56		Эк ЗаО КР Др	252	242	18		224		10		Эк(4) ЗаО КР Др(3)	666	600	204		396		66				4567
7	МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	Др	42	34	24		10		8		Эк	36	26	18		8		10		Эк Др	78	60	42		18		18				456
8	МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян	Эк	104	88	58		30		16											Эк	104	88	58		30		16				45
9	МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Эк	96	80	50		30		16											Эк	96	80	50		30		16				45
10	МДК.01.04	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	Эк	100	84	54		30		16											Эк	100	84	54		30		16				45
11	ПМ.01.01К)	Курсовая работа по ПМ.01										КР									КР											
12	ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ЗаО	140	126	84		42		14		Эк Др(2)	236	216	92		124		20		Эк ЗаО Др(2)	376	342	176		166		34				5678
13	МДК.02.01	Производственно-технологический контроль	ЗаО	140	126	84		42		14		Эк	100	88	60		28		12		Эк ЗаО	240	214	144		70		26				56
14	МДК.02.02	Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции										Др	64	56	32		24		8		Др	64	56	32		24		8				67
15	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения										ЗаО Др	296	254	160		94		42		ЗаО Др	296	254	160		94		42				678
16	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения										Др	260	234	150		84		26		Др	260	234	150		84		26				678
17	МДК.03.03	Повышение производительности труда										ЗаО	36	20	10		10		16		ЗаО	36	20	10		10		16				6
ПРАКТИКИ		(План)		72	72			72			2		288	288			288			8		360	360			360			10			
	УП.01.01	Учебная практика	Др	72	72			72			2	ЗаО	72	72			72			2	ЗаО Др	144	144			144			4			56
	УП.02.01	Учебная практика										Др	72	72			72			2	Др	72	72			72			2			67
	ПП.01.01	Производственная практика										Др	144	144			144			4	Др	144	144			144			4			67
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																														
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) ЗаО(2) Др(3)									Эк(2) ЗаО(5) КР Др(5)									Эк(5) ЗаО(7) КР Др(8)											
КАНИКУЛЫ											2									9									11			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8									Итого за курс									Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель	Контроль	Академических часов							Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			
ИТОГО (с факультативами)				564							17		820							24		1384							41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				564									820									1384									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		34									39,12									36,56									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																													
		Аудиторная нагрузка		30									36									33									
		Во взаимодействии с преподавателем		30									36									33									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**204**	**180**	**92**		**88**		**24**		ТО: 6 Э: 1		**352**	**324**	**176**		**148**		**28**		ТО: 9 Э: 2		**556**	**504**	**268**		**236**		**52**		ТО: 15 Э: 3		
1	СГ.03	Физическая культура	Др	**18**	12			12		6			Др	**14**	10			10		4			Др(2)	**32**	22			22		10				345678
2	СГ.04	Безопасность жизнедеятельности											Эк	**68**	58	34		24		10			Эк	**68**	58	34		24		10				8
3	СГ.06	Мер поддержки отраслей АПК											ЗаО	**36**	36			36					ЗаО	**36**	36			36						8
4	СГ.07	Основы философии											Др	**48**	44	44				4			Др	**48**	44	44				4				8
5	СГ.08	Экологические основы природопользования											ЗаО	**48**	48	24		24					ЗаО	**48**	48	24		24						8
6	СГ.09	Организация бережливого производства и экономика предприятия											Др	**32**	22	14		8		10			Др	**32**	22	14		8		10				8
7	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности											ЗаО	**46**	46	30		16					ЗаО	**46**	46	30		16						8
8	ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Эк ЗаО	**144**	144			144															Эк ЗаО	**144**	144			144						4567
9	ПМ.01.01(К)	Экзамен по ПМ.01	Эк																				Эк											
10	ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Эк ЗаО КР Др	**302**	296	40		256		6			Эк ЗаО	**144**	144			144					Эк(2) ЗаО(2) КР Др	**446**	440	40		400		6				5678
11	МДК.02.02	Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Эк	**86**	80	40		40		6													Эк	**86**	80	40		40		6				67
12	ПМ.02.01(К)	Курсовая работа по ПМ.02	КР																				КР											
13	ПМ.02.01(К)	Экзамен по ПМ.02											Эк										Эк											
14	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЗаО(2)	**100**	88	52		36		12			Эк(2) ЗаО(2)	**168**	168	30		138					Эк(2) ЗаО(4)	**268**	256	82		174		12				678
15	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ЗаО	**64**	62	36		26		2			Эк	**60**	60	30		30					Эк ЗаО	**124**	122	66		56		2				678
16	МДК.03.02	Основы государственного управления и регулирования АПК	ЗаО	**36**	26	16		10		10													ЗаО	**36**	26	16		10		10				7
17	ПМ.03.02(К)	Экзамен по ПМ.03											Эк										Эк											
ПРАКТИКИ		(План)		360	360			360			10		252	252			252				7		612	612			612				17		
	УП.02.01	Учебная практика	ЗаО	72	72			72			2											ЗаО	72	72			72				2		67
	УП.03.01	Учебная практика										ЗаО	36	36			36			1	ЗаО	36	36			36				1		8
	ПП.01.01	Производственная практика	ЗаО	144	144			144			4											ЗаО	144	144			144				4		67
	ПП.02.01	Производственная практика	Др	144	144			144			4	ЗаО	144	144			144			4	ЗаО Др	288	288			288				8		78
	ПП.03.01	Производственная практика										ЗаО	72	72			72			2	ЗаО	72	72			72				2		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)											216						216	6		216						216		6		
	ГИА.01	Подготовка и проведение демонстрационного экзамена										Эк	108						108	3	Эк	108						108		3		8
	ГИА.02	Подготовка и защита ВКР в виде дипломной работы										Эк	108						108	3	Эк	108						108		3		8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(4) КР Др(2)									Эк(6) ЗаО(6) Др(3)									Эк(8) ЗаО(10) КР Др(5)											
КАНИКУЛЫ											2																		2			