

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 24.09.2025 10:24:33  
Уникальный программный ключ:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422



Утверждаю  
Директор

Политехнического колледжа ЛГАУ

Э.В. Марченко

« 30 » июня 2023 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
Политехнического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
«Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»  
*наименование образовательного учреждения*  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья  
*код* *наименование специальности СПО*

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная  
*очная/заочная*

Срок получения образования: 3 год. и 10 мес.

на базе: основного общего образования  
*основного общего/среднего общего*

## 2. Календарный учебный график

| Курсы        | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика |               | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------|
|              |                                                    |                  | по профилю специальности  | преддипломная |                          |                                     |          |       |
| I            | 39                                                 |                  | 4                         | 5             | 6                        | 7                                   | 8        | 9     |
| II           | 34                                                 | 3                | 3                         |               | 1                        |                                     | 11       | 52    |
| III          | 33                                                 | 2                | 5                         |               | 1                        |                                     | 11       | 52    |
| IV           | 18                                                 | 4                | 8                         | 4             | 2                        | 6                                   | 1        | 43    |
| <b>Всего</b> | 124                                                | 9                | 16                        | 4             | 6                        | 6                                   | 34       | 199   |

[illegible]

Производственная  
практика по профилю  
специальности

Преддипломная  
практика

Подготовка к  
демонстрационному  
экзамену

### Проведение демонстрационного экзамена

Подготовка выпускной  
квалификационной  
работы

Защита выпускной  
квалификационной работы

В семестре указано полное количество учебных недель (в числе которых рассредоточены праздничные и нерабочие дни)

Теоретическое обучение

### Промежуточная аттестация

Учебная  
практика

Каникулы

### III

ЦДП

ГИА  
01

ГИА  
03

ГИА  
03

ГИА  
04

### 3. План учебного процесса

| Индекс | Наименование дискол, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики | Формы промежуточной аттестации, распределение по семестрам |                | Объём образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                                    |                        |                                     |                                     |   |   |                                        | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) |    |     |     |     |     |    |    |              |                          |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|----|----|--------------|--------------------------|
|        |                                                                         |                                                            |                |                                | Самостоятельная учебная работа      | Во взаимодействии с преподавателем |                        |                                     |                                     |   |   | По практике производственной и учебной |                                                                             |    |     |     |     |     |    |    | Консультации | Промежуточная аттестация |
|        |                                                                         |                                                            |                |                                |                                     | Нагрузка на дисциплины и МДК       |                        |                                     | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК |   |   |                                        |                                                                             |    |     |     |     |     |    |    |              |                          |
|        |                                                                         |                                                            |                |                                |                                     | Всего учебных занятий              | Теоретическое обучение | Лабораторных и практических занятий |                                     |   |   |                                        | Курсовых работ (проектов)                                                   |    |     |     |     |     |    |    |              |                          |
|        |                                                                         | 1                                                          | 2              |                                | Зачёты                              | Экзамены                           | 3                      | 4                                   | 5                                   | 6 | 7 | 8                                      | 9                                                                           | 10 | 11  | 12  | 13  | 14  | 15 | 16 | 17           | 18                       |
| 0.00   | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ                                                | 20 ДЗ                                                      | ЗЭ             | 1476                           |                                     |                                    | 1404                   | 562                                 | 842                                 |   |   |                                        | 6                                                                           | 66 | 420 | 436 | 282 | 266 |    |    |              |                          |
| ОДБ.01 | Русский язык                                                            |                                                            | Э <sub>1</sub> | 70                             |                                     |                                    | 62                     | 25                                  | 37                                  |   |   |                                        | 2                                                                           | 6  | 62  |     |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.02 | Литература                                                              | ДЗ <sub>2</sub>                                            |                | 108                            |                                     |                                    | 106                    | 42                                  | 64                                  |   |   |                                        | 2                                                                           |    |     | 106 |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.03 | История                                                                 | ДЗ <sub>1,2</sub>                                          |                | 136                            |                                     |                                    | 132                    | 53                                  | 79                                  |   |   |                                        |                                                                             | 4  | 54  | 78  |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.04 | Обществознание                                                          | ДЗ <sub>1,2</sub>                                          |                | 74                             |                                     |                                    | 70                     | 28                                  | 42                                  |   |   |                                        |                                                                             | 4  | 34  | 36  |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.05 | География                                                               | ДЗ <sub>1,2</sub>                                          |                | 74                             |                                     |                                    | 70                     | 28                                  | 42                                  |   |   |                                        |                                                                             | 4  | 34  | 36  |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.06 | Иностранный язык                                                        | ДЗ <sub>1,2</sub>                                          |                | 72                             |                                     |                                    | 68                     | 27                                  | 41                                  |   |   |                                        |                                                                             | 4  | 34  | 34  |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.07 | Математика                                                              | ДЗ <sub>2,3</sub>                                          | Э <sub>4</sub> | 342                            |                                     |                                    | 330                    | 132                                 | 198                                 |   |   | 2                                      | 10                                                                          |    |     | 44  | 158 | 128 |    |    |              |                          |
| ОДБ.08 | Информатика                                                             | ДЗ <sub>2,3</sub>                                          | Э <sub>4</sub> | 110                            |                                     |                                    | 98                     | 39                                  | 59                                  |   |   | 2                                      | 10                                                                          |    |     | 32  | 38  | 28  |    |    |              |                          |
| ОДБ.09 | Физическая культура                                                     | ДЗ <sub>1,2</sub>                                          |                | 72                             |                                     |                                    | 68                     | 27                                  | 41                                  |   |   |                                        | 4                                                                           | 34 | 34  |     |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.10 | ОБЖ                                                                     | ДЗ <sub>1</sub>                                            |                | 68                             |                                     |                                    | 66                     | 26                                  | 40                                  |   |   | 2                                      | 66                                                                          |    |     |     |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.11 | Физика                                                                  | ДЗ <sub>3,4</sub>                                          |                | 174                            |                                     |                                    | 170                    | 68                                  | 102                                 |   |   |                                        | 4                                                                           |    |     | 76  | 94  |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.12 | Химия                                                                   | ДЗ <sub>1</sub>                                            |                | 70                             |                                     |                                    | 68                     | 27                                  | 41                                  |   |   |                                        | 2                                                                           | 68 |     |     |     |     |    |    |              |                          |
| ОДБ.13 | Биология                                                                | ДЗ <sub>1,2</sub>                                          |                | 74                             |                                     |                                    | 70                     | 28                                  | 42                                  |   |   |                                        | 4                                                                           | 34 | 36  |     |     |     |    |    |              |                          |
|        | Индивидуальный проект                                                   | ДЗ <sub>4</sub>                                            |                | 32                             |                                     |                                    | 26                     | 10                                  | 16                                  |   |   |                                        | 6                                                                           |    |     | 10  | 16  |     |    |    |              |                          |

| СГ.00     | ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ                                                                                                    | 11ДЗ              |                | 565  | 169 | 396  | 136 | 238 |     |     |    | 22 |     | 148 | 62  | 100 | 26  | 24  | 22  | 14  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| СГ.01     | История России                                                                                                                                               | ДЗ <sub>4</sub>   |                | 54   | 16  | 38   | 13  | 23  |     |     |    | 2  |     |     |     | 38  |     |     |     |     |
| СГ.02     | Иностранный язык в профессиональной деятельности                                                                                                             | ДЗ <sub>4</sub>   |                | 103  | 31  | 72   | 27  | 43  |     |     |    | 2  |     |     | 36  | 36  |     |     |     |     |
| СГ.03     | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                               | ДЗ <sub>3</sub>   |                | 97   | 29  | 68   | 25  | 41  |     |     |    | 2  |     | 68  |     |     |     |     |     |     |
| СГ.04     | Физическая культура                                                                                                                                          | ДЗ <sub>3,8</sub> |                | 197  | 59  | 138  | 43  | 83  |     |     |    | 12 |     |     | 26  | 26  | 26  | 24  | 22  | 14  |
| СГ.05     | Основы финансовой грамотности                                                                                                                                | ДЗ <sub>2</sub>   |                | 57   | 17  | 40   | 14  | 24  |     |     |    | 2  |     | 40  |     |     |     |     |     |     |
| СГ.06     | Основы бережливого производства                                                                                                                              | ДЗ <sub>2</sub>   |                | 57   | 17  | 40   | 14  | 24  |     |     |    | 2  |     | 40  |     |     |     |     |     |     |
| ОП.00     | ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ                                                                                                                                    | 15ДЗ              |                | 1865 | 559 | 1306 | 491 | 785 |     |     |    | 30 | 192 | 208 | 36  | 40  | 258 | 298 | 202 | 72  |
| ОП.01     | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                                                                                                    | ДЗ <sub>5</sub>   |                | 151  | 45  | 106  | 40  | 64  |     |     |    | 2  |     |     |     | 40  | 66  |     |     |     |
| ОП.02     | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                      | ДЗ <sub>6</sub>   |                | 183  | 55  | 128  | 49  | 77  |     |     |    | 2  |     |     |     |     | 60  | 68  |     |     |
| ОП.03     | Автоматизация технологических процессов                                                                                                                      | ДЗ <sub>6</sub>   |                | 114  | 34  | 80   | 30  | 48  |     |     |    | 2  |     |     |     |     |     | 80  |     |     |
| ОП.04     | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности                                                                                            | ДЗ <sub>6</sub>   |                | 177  | 53  | 124  | 48  | 74  |     |     |    | 2  |     |     |     |     | 70  | 54  |     |     |
| ОП.05     | Технохимический контроль отрасли (В)                                                                                                                         | ДЗ <sub>7</sub>   |                | 137  | 41  | 96   | 36  | 58  |     |     |    | 2  |     |     |     |     |     |     | 96  |     |
| ОП.06     | Технология пищевых концентратов (В)                                                                                                                          | ДЗ <sub>7</sub>   |                | 146  | 44  | 102  | 39  | 61  |     |     |    | 2  |     |     |     |     |     | 40  | 62  |     |
| ОП.07     | Основы проектирования предприятий пищевой промышленности (В)                                                                                                 | ДЗ <sub>8</sub>   |                | 114  | 34  | 80   | 30  | 48  |     |     |    | 2  |     |     |     |     |     |     | 44  | 36  |
| ОП.08     | Введение в специальность (В)                                                                                                                                 | ДЗ <sub>3</sub>   |                | 51   | 15  | 36   | 12  | 22  |     |     |    | 2  |     |     | 36  |     |     |     |     |     |
| ОП.09     | Инженерная графика (В)                                                                                                                                       | ДЗ <sub>1</sub>   |                | 274  | 82  | 192  | 75  | 115 |     |     |    | 2  | 192 |     |     |     |     |     |     |     |
| ОП.10     | Правовые основы профессиональной деятельности (В)                                                                                                            | ДЗ <sub>2</sub>   |                | 49   | 15  | 34   | 12  | 20  |     |     |    | 2  |     | 34  |     |     |     |     |     |     |
| ОП.11     | Природопользование и охрана окружающей среды (В)                                                                                                             | ДЗ <sub>2</sub>   |                | 80   | 24  | 56   | 20  | 34  |     |     |    | 2  |     | 56  |     |     |     |     |     |     |
| ОП.12     | Охрана труда (В)                                                                                                                                             | ДЗ <sub>2</sub>   |                | 86   | 26  | 60   | 22  | 36  |     |     |    | 2  |     | 60  |     |     |     |     |     |     |
| ОП.13     | Метрология и стандартизация (В)                                                                                                                              | ДЗ <sub>2</sub>   |                | 83   | 25  | 58   | 21  | 35  |     |     |    | 2  |     | 58  |     |     |     |     |     |     |
| ОП.14     | Основы систем автоматизированного проектирования (В)                                                                                                         | ДЗ <sub>6</sub>   |                | 169  | 51  | 118  | 45  | 71  |     |     |    | 2  |     |     |     |     | 62  | 56  |     |     |
| ОП.15     | Практикум профессионального мастерства (В)                                                                                                                   | ДЗ <sub>8</sub>   |                | 51   | 15  | 36   | 12  | 22  |     |     |    | 2  |     |     |     |     |     |     |     | 36  |
| ПМ.00     | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ                                                                                                                                        | 12ДЗ              | 9Э, 1ЭК        | 2840 | 582 | 2258 | 488 | 816 | 50  | 834 | 54 | 90 |     |     | 232 | 422 | 328 | 506 | 352 | 418 |
| ПМ.01     | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях          | 2ДЗ               | 3Э             | 1089 | 273 | 816  | 224 | 382 | 30  | 174 | 24 | 24 |     |     | 102 | 112 | 218 | 384 |     |     |
|           |                                                                                                                                                              |                   | Э <sub>6</sub> |      |     | 16   |     |     |     |     | 4  | 12 |     |     |     |     |     |     |     |     |
| МДК 01.01 | Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                 |                   | Э <sub>6</sub> | 469  | 141 | 328  | 131 | 197 |     |     | 2  | 6  |     |     | 56  | 52  | 118 | 102 |     |     |
| МДК 01.02 | Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                                           |                   | Э <sub>6</sub> | 440  | 132 | 308  | 93  | 185 | 30  |     | 18 | 6  |     |     | 46  | 60  | 100 | 102 |     |     |
| УП.01     | Учебная практика                                                                                                                                             | ДЗ <sub>6</sub>   |                | 36   |     | 36   |     |     | 30  |     |    | 6  |     |     |     |     |     | 36  |     |     |
| ПП.01     | Производственная практика по профилю специальности                                                                                                           | ДЗ <sub>6</sub>   |                | 144  |     | 144  |     |     | 144 |     |    | 6  |     |     |     |     |     | 144 |     |     |
| ПМ.02     | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 2ДЗ               | 2Э             | 577  | 119 | 458  | 91  | 167 | 20  | 168 | 14 | 18 |     |     | 86  | 52  | 52  | 20  | 248 |     |
|           |                                                                                                                                                              |                   | Э <sub>7</sub> |      |     | 16   |     |     |     |     | 4  | 12 |     |     |     |     |     |     |     |     |
| МДК 02.01 | Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий                                                                   |                   | Э <sub>7</sub> | 397  | 119 | 278  | 91  | 167 | 20  |     | 10 | 6  |     |     | 86  | 52  | 52  | 20  | 68  |     |
| УП.02     | Учебная практика                                                                                                                                             | ДЗ <sub>7</sub>   |                | 36   |     | 36   |     |     | 30  |     |    | 6  |     |     |     |     |     |     | 36  |     |
| ПП.02     | Производственная практика по профилю специальности                                                                                                           | ДЗ <sub>7</sub>   |                | 144  |     | 144  |     |     | 138 |     |    | 6  |     |     |     |     |     |     | 144 |     |

|                                                          |                                                                                                                                                          |                   |                 |      |      |      |      |      |    |     |    |     |       |       |       |       |       |       |       |       |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|------|------|------|------|------|----|-----|----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ПМ.03                                                    | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 5ДЗ               | 2Э              | 649  | 119  | 530  | 109  | 167  |    | 228 | 6  | 18  |       |       |       |       | 58    | 102   | 64    | 306   |
|                                                          |                                                                                                                                                          |                   | Э <sub>8</sub>  |      |      | 16   |      |      |    |     | 4  | 12  |       |       |       |       |       |       |       |       |
| МДК 03.01                                                | Производственно-технологический контроль                                                                                                                 |                   | Э <sub>8</sub>  | 266  | 80   | 186  | 74   | 112  |    |     | 2  | 6   |       |       |       |       | 58    | 30    | 36    | 62    |
| МДК 03.02                                                | Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                               | ДЗ <sub>8</sub>   |                 | 131  | 39   | 92   | 35   | 55   |    |     |    | 2   |       |       |       |       |       |       | 28    | 64    |
| УП.03                                                    | Учебная практика                                                                                                                                         | ДЗ <sub>6,8</sub> |                 | 108  |      | 108  |      |      |    | 96  |    | 12  |       |       |       |       |       | 36    |       | 72    |
| ПП.03                                                    | Производственная практика по профилю специальности                                                                                                       | ДЗ <sub>6,8</sub> |                 | 144  |      | 144  |      |      |    | 132 |    | 12  |       |       |       |       |       | 36    |       | 108   |
| ПМ.04                                                    | Обеспечение деятельности структурного подразделения                                                                                                      | 3ДЗ               | 2Э              | 186  | 34   | 152  | 32   | 48   |    | 60  | 6  | 18  |       |       |       |       |       |       | 40    | 112   |
|                                                          |                                                                                                                                                          |                   | Э <sub>8</sub>  |      |      | 16   |      |      |    |     | 4  | 12  |       |       |       |       |       |       |       |       |
| МДК 04.01                                                | Организация работы структурного подразделения                                                                                                            |                   | Э <sub>7</sub>  | 114  | 34   | 80   | 32   | 48   |    |     | 2  | 6   |       |       |       |       |       |       | 40    | 40    |
| УП.04                                                    | Учебная практика                                                                                                                                         | ДЗ <sub>8</sub>   |                 | 36   |      | 36   |      |      |    | 30  |    | 6   |       |       |       |       |       |       |       | 36    |
| ПП.04                                                    | Производственная практика по профилю специальности                                                                                                       | ДЗ <sub>8</sub>   |                 | 36   |      | 36   |      |      |    | 30  |    | 6   |       |       |       |       |       |       |       | 36    |
| ПМ.05                                                    | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                         | 3ДЗ               | 1ЭК             | 339  | 37   | 302  | 32   | 52   |    | 204 | 4  | 12  |       |       | 44    | 258   |       |       |       |       |
|                                                          |                                                                                                                                                          |                   | ЭК <sub>4</sub> |      |      | 16   |      |      |    |     | 4  | 12  |       |       |       |       |       |       |       |       |
| МДК 05.01                                                | Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь                                                                                                    | ДЗ <sub>4</sub>   |                 | 123  | 37   | 86   | 32   | 52   |    |     |    | 2   |       |       | 44    | 42    |       |       |       |       |
| УП.05                                                    | Учебная практика                                                                                                                                         | ДЗ <sub>4</sub>   |                 | 108  |      | 108  |      |      |    | 102 |    | 6   |       |       |       | 108   |       |       |       |       |
| ПП.05                                                    | Производственная практика по профилю специальности                                                                                                       | ДЗ <sub>4</sub>   |                 | 108  |      | 108  |      |      |    | 102 |    | 6   |       |       |       | 108   |       |       |       |       |
| ПДП                                                      | Преддипломная практика                                                                                                                                   | ДЗ <sub>8</sub>   |                 | 144  |      | 144  |      |      |    | 144 |    |     |       |       |       |       |       |       |       | 144   |
|                                                          | Промежуточная аттестация                                                                                                                                 |                   |                 | 144  |      |      |      |      |    |     | 54 | 90  |       |       |       |       |       |       |       |       |
|                                                          | Самостоятельная работа                                                                                                                                   |                   |                 |      | 1310 |      |      |      |    |     |    |     |       |       |       |       |       |       |       |       |
| ВСЕГО                                                    |                                                                                                                                                          | 58ДЗ              | 12Э, 1ЭК        | 5270 | 1310 | 3960 | 1115 | 1839 | 50 | 834 | 54 | 142 | 612   | 792   | 612   | 828   | 612   | 828   | 576   | 504   |
| ГИА                                                      | Государственная (итоговая) аттестация                                                                                                                    |                   | 216             |      |      |      |      |      |    |     |    |     |       |       |       |       |       |       |       |       |
| Обязательная учебная нагрузка студентов (часов в неделю) |                                                                                                                                                          |                   |                 |      |      |      |      |      |    |     |    |     | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 |

|                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Консультации на учебную группу всего 400 час.                                                     |
| Государственная (итоговая) аттестация                                                             |
| 1. Программа обучения по специальности                                                            |
| 1.1. Демонстрационный экзамен                                                                     |
| Подготовка к демонстрационному экзамену с 18.05 по 23.05 (всего 1 нед.)                           |
| Демонстрационный экзамен с 25.05 по 30.05 (всего 1 нед.)                                          |
| 1.2. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)                                         |
| Выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) с 01.06 по 20.06 (всего 3 нед.) |
| Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) с 22.06. по 27.06 (всего 1 нед.)    |

|       |                           |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-------|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Всего | дисциплин и МДК           | 612 | 792 | 612 | 612 | 612 | 576 | 396 | 252 |
|       | учебной практики          |     |     |     | 108 |     | 72  | 36  | 108 |
|       | производственной практики |     |     |     | 108 |     | 180 | 144 | 144 |
|       | преддипломной практики    |     |     |     |     |     |     |     | 144 |
|       | экзаменов                 | 1   |     |     | 3   |     | 3   | 3   | 3   |
|       | зачётов                   | 9   | 13  | 3   | 7   | 2   | 9   | 5   | 9   |

| 5. Производственная (профессиональная) практика |                                                                                                                                                              |         |        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| № п/п                                           | Наименование                                                                                                                                                 | Семестр | Неделя |
| УП.00                                           | Учебная практика                                                                                                                                             |         | 25     |
| ПП.01                                           | Производственная практика ( по профилю специальности)                                                                                                        |         |        |
| УП.01                                           | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях          | 6       | 1      |
| УП.02                                           | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 7       | 1      |
| УП.03                                           | Производственно-технологический контроль                                                                                                                     | 6,8     | 3      |
| УП.04                                           | Обеспечение деятельности структурного подразделения                                                                                                          | 8       | 1      |
| УП.05                                           | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                             | 4       | 3      |
| ПП.01                                           | Производственная практика ( по профилю специальности)                                                                                                        |         |        |
| ПП.01.01                                        | Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях          | 6       | 4      |
| ПП.01.02                                        | Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 7       | 4      |
| ПП.01.03                                        | Производственно-технологический контроль                                                                                                                     | 6,8     | 4      |
| ПП.01.04                                        | Обеспечение деятельности структурного подразделения                                                                                                          | 8       | 1      |
| ПП.01.05                                        | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                             | 4       | 3      |
| ПП.02                                           | Производственная практика (преддипломная)                                                                                                                    | 8       | 4      |
| Всего                                           |                                                                                                                                                              |         | 29     |

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности среднего профессионального образования**

| № п/п | Наименование                                                                        |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>КАБИНЕТЫ:</b>                                                                    |
| 1     | Русского языка и литературы                                                         |
| 2     | Мировой художественной культуры                                                     |
| 3     | Русского языка по профессиональному направлению                                     |
| 4     | Физики                                                                              |
| 5     | Географии и географии туризма                                                       |
| 6     | Истории                                                                             |
| 7     | Обществознания                                                                      |
| 8     | Естествознания (Биология, Химия, Экология, Экологические основы природопользования) |
| 9     | Социальных дисциплин (Основы философии, Социология, Психология)                     |
| 10    | Иностранного языка                                                                  |
| 11    | Математики                                                                          |
| 12    | Социально-экономических дисциплин                                                   |
| 13    | Информационно-коммуникационных технологий                                           |
| 14    | Безопасности жизнедеятельности                                                      |
| 15    | Бережливого производства                                                            |
| 16    | Процессов и аппаратов пищевых производств                                           |
| 17    | Технологии продуктов питания из растительного сырья                                 |
| 18    | Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья |
| 24    | Методический                                                                        |
|       | <b>ЛАБОРАТОРИИ:</b>                                                                 |
| 1     | Микробиологии, санитарии и гигиены                                                  |
| 2     | Автоматизации технологических процессов                                             |
| 3     | Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции          |
|       | <b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>                                                          |
| 1     | Тренажерный зал                                                                     |
| 2     | Открытая спортивная площадка                                                        |
| 3     | Стрелковый тир                                                                      |
|       | <b>ЗАЛЫ</b>                                                                         |
| 1     | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет                                 |
| 2     | Актовый зал                                                                         |

## 6. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

6.1 Настоящий учебный план Политехнического колледжа Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341 и зарегистрированного в Минюсте России 10 июня 2022 г. N 68840.

Для разработки учебного плана были использованы следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России 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 Минпросвещения России от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего специального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»»;

– Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»)

– Реестр примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования»;

– Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса в Политехническом колледже Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова».

## **6.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

6.2.1 Учебный год начинается с 1 сентября и составляет 52 недели (включая каникулярное время), разделенный, на два семестра.

6.2.2 В процессе освоения ОПОП обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

6.2.3 Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем не превышает 36 академических часов. Общая образовательная нагрузка обучающихся включает в себя все виды работы, в том числе самостоятельную учебную работу.

6.2.4 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий.

6.2.5 Изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрено в объеме 68 академических часов.

6.2.6 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Два академических часа с перерывом между ними образуют пару академических часов. С целью рационального использования учебного времени, оптимизации учебного процесса, нормирования нагрузки на студентов в Политехническом колледже ЛГАУ реализуется проведение пары академических часов без перерыва между ними общей продолжительностью 80 минут.

6.2.7 Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинарское занятие, индивидуальное занятие, индивидуальный проект, консультация), выполнение курсового проекта (работы), учебную и производственные практики, а также самостоятельную работу.

6.2.8 Практические занятия по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам могут проводиться в подгруппах при условии, что наполняемость каждой подгруппы составляет не менее 10 человек.

6.2.9 Формы и процедуры текущего контроля знаний выбираются преподавателем самостоятельно (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ,

экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется четырехбалльная шкала («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

6.2.10 Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (квалификационный) для профессиональных модулей (проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки за счёт времени отведённого ФГОС по специальности на промежуточную аттестацию). Промежуточная аттестация по дисциплинам социально-гуманитарного и общепрофессионального учебных циклов, проводимая в виде экзамена, определяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины в размере 6 академических часов. Промежуточная аттестация, проводимая в виде экзамена по междисциплинарному курсу, определяется за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию в размере 6 академических часов. Промежуточная аттестация, проводимая в виде экзамена по профессиональному модулю или экзамена квалификационного, определяется за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию в размере 12 академических часов. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса в размере 2 академических часа. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего вида практики в размере 6 академических часов.

Результаты промежуточной аттестации оцениваются по четырехбалльной шкале и вносятся в журнал учебных занятий, ведомость (зачётную или экзаменационную) и зачетную книжку обучающегося. Критерии оценивания разрабатываются преподавателем, рассматриваются на заседаниях соответствующих цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

6.2.11 Консультации для обучающихся при освоении ОПОП в очной форме обучения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусмотрены в объеме не более 100 часов на группу обучающихся на каждый учебный год. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные) определяются преподавателями самостоятельно и утверждаются на заседаниях соответствующих цикловых комиссий. На консультации к экзамену отводится 2 академических часа, на консультации к экзамену по профессиональному модулю и экзамену квалификационному отводится 2-4 академических часа.

6.2.12 Выполнение курсовых проектов (работ) (МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) рассматривается как вид учебной деятельности по МДК профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени,

отведенного на ее (их) изучение (20 часов для курсовой работы и 30 часов для курсового проекта) и дополнительно за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию (8 часов для курсовой работы и 16 часов для курсового проекта).

6.2.13 ОПОП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусматривает проведение практики обучающихся в соответствии с Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»). Практическая подготовка обучающихся включает в себя: учебную практику; производственную практику (производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика). Порядок проведения учебной и производственной практик регламентируется внутренним Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Политехнический колледж ЛГАУ и календарным учебным графиком.

6.2.14 Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика, является обязательной для всех обучающихся, осваивающих ОПОП, проводится после последней промежуточной аттестации и реализуется по профилю специальности.

6.2.15 Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, а именно 1346 часов, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Вариативная часть составляет 1346 часов. Время, отведенное на вариативную часть использовано: на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла и на освоение профессиональных модулей:

|              |                                                                   |                  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>ОП.00</b> | <b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>                                  | <b>966 часов</b> |
| ОП.04        | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | 98 часов         |
| ОП.05        | Технохимический контроль отрасли (В)                              | 96 часов         |
| ОП.06        | Технология пищевых концентратов (В)                               | 102 часа         |
| ОП.07        | Основы проектирования предприятий пищевой промышленности (В)      | 80 часов         |
| ОП.08        | Введение в специальность (В)                                      | 36 часов         |
| ОП.09        | Инженерная графика (В)                                            | 192 часа         |

|              |                                                                                                                                                                 |                  |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ОП.10        | Правовые основы профессиональной деятельности (В)                                                                                                               | 34 часа          |
| ОП.11        | Природопользование и охрана окружающей среды (В)                                                                                                                | 56 часов         |
| ОП.12        | Охрана труда (В)                                                                                                                                                | 60 часов         |
| ОП.13        | Метрология и стандартизация (В)                                                                                                                                 | 58 часов         |
| ОП.14        | Основы систем автоматизированного проектирования (В)                                                                                                            | 118 часов        |
| ОП.15        | Практикум профессионального мастерства (В)                                                                                                                      | 36 часов         |
| <b>ПМ.00</b> | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>                                                                                                                                    | <b>204 часа</b>  |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>      | <b>32 часа</b>   |
| МДК 01.01    | Производственно-технологический контроль                                                                                                                        | 12 часов         |
| МДК 01.02    | Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                                      | 20 часов         |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b> | <b>118 часов</b> |
| МДК 03.01    | Производственно-технологический контроль                                                                                                                        | 106 часов        |
| МДК 03.02    | Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                                      | 12 часов         |
| ПМ.05        | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                                | 86 часов         |
| МДК 05.01    | Технология выполнения работ по профессии 16472 Пекарь                                                                                                           | 86 часов         |
| <b>ПДП</b>   | <b>Преддипломная практика</b>                                                                                                                                   | <b>144 часа</b>  |

6.2.16 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих по образовательной программе предусмотрено прохождение профессионального обучения согласно перечню профессий рабочих, должностей служащих,

рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена: 16472 Пекарь.

6.2.17 Освоение ОПОП завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят государственную итоговую аттестацию, подтверждающую получение среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация по ОПОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ) проводится в качестве формы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования на базовом уровне в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800) и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

ДЭ базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, разработанных Оператором, включающих в себя КОД, варианты заданий и критерии оценивания. Внесение изменений в выбранный КОД, а также в варианты заданий и критерии оценивания не допускается.

В рамках одной учебной группы может быть сформировано две и более экзаменационные группы. Одна экзаменационная группа может выполнять задание ДЭ в течение одной смены в соответствии с выбранным КОД. В один день может быть организовано несколько смен.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по ОПОП специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и присваивается квалификация «Техник-технолог».

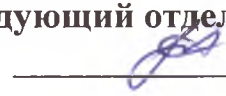
**Рассмотрено на заседании Педагогического совета**

Протокол № 6 от 29. июня .2023 г.

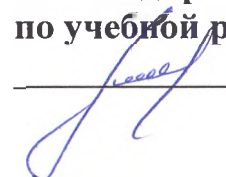
**Рассмотрено на заседании Методического совета**

Протокол № 6 от 29. июня .2023 г.

**Заведующий отделением**

 С.Ю. Шелегеда

**Заместитель директора  
по учебной работе**

 И.В. Шеховцова