СОГЛАСОВАНО
Начальник производственной лаборатории

_____ О.В.Морозова

« 01 » сентября 20 25 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж"

_____ А. П. Косачева

« 01 » сентября 20 25 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Тверской торгово-экономический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(базовой подготовки)
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок получения СПО по ППССЗ:
на базе основного общего образования - - 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования - - 2 года 10 месяцев

3. План учебного процесса (на базе основного общего образования)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (экзамен)	Формы промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)	Формы промежуточной аттестации (зачет)	Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение объема образовательной программы по							
					Всего объем образовательной программы (академических часов)	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с						Промежуточная аттестация	ГИА	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всего во взаимодействии с преподавателем	Обучение по учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации			1 семестр, 16 недель	2 семестр, 23 недель	3 семестр, 11 недель	4 семестр, 20 недель	5 семестр, 10 недель	6 семестр, 15 недель	7 семестр, 13 недель	8 семестр, 9 недель
								Учебные занятия	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)												
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*
	Объем образовательной программы	**15**	**31**	**9**	**5940**	**84**	**4176**	**1846**	**3154**	**58**	**1296**	**30**	**222**	**216**	**576**	**828**	**396**	**720**	**360**	**540**	**468**	**288**
	Общеобразовательный цикл	**5**	**11**	**1**	**1476**	**24**	**1404**	**782**	**594**	**28**		**10**	**62**		**576**	**828**						
ОУДб. 01	Русский язык	2			74		62	30	32			2	10		16	46						
ОУДб. 02	Литература		2		110		110	80	30						64	46						
ОУДб. 03	История		2		140		140	112	28						48	92						
ОУДб. 04	Обществознание		2		78		78	48	30						32	46						
ОУДб. 05	География		2		78		78	52	26						32	46						
ОУДб. 06	Иностранный язык		2		78		78		78						32	46						
ОУДб. 07	Математика	1, 2			232		202	82	120			4	26		64	138						
ОУДб. 08	Информатика		2		116		116	54	62						48	68						
ОУДб. 09	Физическая культура		2	1	78		78	4	74						32	46						
ОУДб. 10	Основы безопасности и защиты Родины		2		70		70	48	22						48	22						
ОУДб. 11	Физика		2		102		102	66	36						32	70						
ОУДб. 12	Химия	1, 2			148		118	88	30			4	26		48	70						
ОУДб. 13	Биология		2		124		124	98	26						32	92						
ДУД.01	Выполнение работ по профессии 12296 Изготовитель		1		48	24	48	20		28					48							
ИП	Индивидуальный проект				46		46	18		28							26	20				
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**7**	**8**	**484**	**30**	**484**	**186**	**298**								**66**	**160**	**50**	**60**	**130**	**18**
СГ.01	История России		4		42		42	42									22	20				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	3,4,5	112	14	112	6	106								22	40	20	30		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4	5	70		70	58	12									60	10			
СГ.04	Физическая культура		4, 8	3,5,6,7	156	16	156	12	144								22	40	20	30	26	18
СГ.05	Основы финансовой грамотности		7		52		52	34	18												52	
СГ.06	Основы бережливого производства		7		52		52	34	18												52	
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**10**	**13**		**2468**	**30**	**2288**	**830**	**1428**	**30**	**1152**	**20**	**160**	**216**			**330**	**560**	**310**	**480**	**338**	**270**
П.00	**Профессиональные дисциплины**	**3**	**6**		**632**	**30**	**578**	**284**	**294**			**6**	**48**				**210**	**200**	**70**	**44**		**54**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			118		100	46	54			2	16				100					
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3			128		110	56	54			2	16				110					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		5, 6		84	10	84	44	40										40	44		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		5		50		50	14	36									20	30			
ОП.05	Метрология и стандартизация		4		40		40	20	20									40				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		54	20	54	30	24													54
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4			118		100	54	46			2	16					100				
ОП.08	Охрана труда		4		40		40	20	20									40				
ПМ.00	**Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**	**7**	**7**		**1836**		**1710**	**546**	**1134**	**30**	**1152**	**14**	**112**	**216**			**120**	**360**	**240**	**436**	**338**	**216**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**3**	**1**		**734**		**680**	**240**	**410**	**30**	**216**	**6**	**48**				**66**	**260**	**160**	**194**		
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4, 5, 6 к.э.	3		352		316	96	220 0+220			4	32				66 **0+46**	100 **0+68**	60 **0+42**	90 **0+64**		
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				382		364	144	190 52+108	30		2	16					160 **24+76**	100 **20+24**	104 **8+8+30к**		
УП.01	*Учебная практика*		*4*				*36*				*36*							*36*				
ПП.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*		*6*				*180*				*180*							*72*	*72*	*36*		
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**1**	**2**		**450**		**432**	**142**	**290**		**216**	**2**	**16**							**106**	**182**	**144**
МДК 02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	8	6,7		450		432	142	290 0+290			2	16							106 **0+70**	182 **0+122**	144 **0+98**
УП.02	*Учебная практика*		*6*				*36*				*36*									*36*		
ПП. 02	*Производственная практика (по профилю специальности)*		*8*				*180*				*180*										*108*	*72*
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**2**	**2**		**352**		**316**	**98**	**218**		**396**	**4**	**32**					**100**	**80**	**136**		
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	5, 6 к.э.	4		166		130		130			4	32					40	30	60		
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		4		186		186	98	88									60 **24+10**	50 **18+2**	76 **24+10**		
УП.03	*Учебная практика*		*6*				*108*				*108*								*72*	*36*		
ПП. 03	*Производственная практика (по профилю специальности)*		*6*				*288*				*288*								*72*	*216*		
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**1**	**1**		**246**		**228**	**28**	**200**		**144**	**2**	**16**								**156**	**72**
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	8	7		246		228	28	200			2	16								156	72
УП.04.	*Учебная практика*		*7*				*36*				*36*										*36*	
ПП. 04	*Производственная практика (по профилю специальности)*		*8*				*72*				*108*											*108*
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**		**1**		**54**		**54**	**38**	**16**		**180**						**54**					
МДК 05.01	Технология процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		3		54		54	38	16								54					

УП.05	*Учебная практика*	*3 кв. экз.*	*3*				*180*				*180*						*180*				
	ВСЕГО	**10**	**20**	**8**	**2952**	**60**	**2772**	**1016**	**1726**	**30**	**1152**	**20**	**160**	**216**			**396**	**720**	**360**	**540**	**468**	**288**
УП.00	Учебная практика						*396*									11 нед.						
ПП.00	Производственная практика(по профилю специальности)						*756*									20 нед.						
ПДП.00	Производственная преддипломная практика						*144*				*144*					4 нед						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						216							216		6 нед.						

Консультации 4 часа на обучающегося ежегодно	дисциплин и МДК	14	13	5 + 2	8 + 4	5 + 4	3+5	3 + 2	2 +2
	учебной практики			180	36	72	72	36	
Государственная (итоговая) аттестация	производственной практики				72	144	252	108	180
1. Программа базовой подготовки	преддипломной практики								144
1.1. Дипломная работа	экзаменов	2	3	3(1 кв.э.)	2	2	2		2
Выполнение дипломной работы с 16 мая по 11 июня (всего 4 недели)	диф. зачетов*	1	10	2	7	2	3	4	2
Защита дипломной работы с 13 июня по 25 июня (всего 2 недели)	зачетов*	1		2	1	3	1	1	
* Зачеты и дифференцированные зачеты с учетом физической культуры									

4. Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Недель
1	**Учебная практика**	**3, 4, 5, 6, 7**	**11**
2	**Производственная практика**	**4, 5, 6, 7, 8**	**21**
3	**Производственная практика (Преддипломная)**	**8**	**4**
	Всего		**36**

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

№	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Истории
4	Химии
5	Биологии
6	Социально-экономических дисциплин
7	Иностранного языка
8	Информационных технологий в профессиональной деятельности и Информатики
9	Основ бережливого производства и Основ безопасности и защиты Родины
10	Процессов и аппаратов пищевых производстув
11	Технологии продуктов питания из растительного сырья
12	Технологического оборудования хлебопекарного производства
13	Технологии производства макарон
14	Технологического оборудования производства макарон
15	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	Микробиологии, санитарии,гигиены
2	Автоматизации технологических процессов
3	Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

6. Пояснительная записка

1. Учебный план разработан в соответствии: с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерациот от 18 мая 2022 г. № 341, зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2022 г. (рег. № N 68840); Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденным Приказом Минпросвещения РФ от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1645, от 31.12.2015 №1578, от 29.06.2017 №613, от 11.12.2020 №712, от 12. 08.2022 №732, 27.12.2023 №1028, от 12.02.2025 №93; Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»» от 19 декабря 2023 г. № 618-ФЗ.; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (С изменениями и дополнениями от: 11 февраля, 7 октября 2022 г.); Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; Письмом Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023г. № 05-592 "О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования"; Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021г. N 800 "Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Приказом Минобрнауки России № 885, Приказом Минпросвещения РФ N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (ред. от 18.11.2020г.); Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н; "Об утверждении профессионального стандарта 33.014 "Пекарь" (регистрационный номер № 682); Уставом ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж», Положениями ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, о промежуточной и государственной итоговой аттестации. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 17.05.2022 г. № 336 и Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям. Уставом ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж», Положениями ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, о промежуточной и государственной итоговой аттестации.

2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса, продолжительность учебной недели - шестидневная; продолжительность занятий (45 мин), предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.

3. Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, практики (в профессиональном цикле).

4. Общеобразовательный цикл включает в себя 14 дисциплин, предусматривает изучение не менее одной дисциплины из каждой предметной области. Общеобразовательный цикл реализуется в рамках Укрупненной группы профессий и специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, для этого определены 3 профильные учебные дисциплины: Информатика, Химия, Биология, Индивидуальный проект является видом работы, выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% времени, отведенного на освоение программы) с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов), использован на увеличение часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также введение дисциплин: Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация.

6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, профессиональных стандартов, потребностей региональных рынков труда.

7. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.012.2012 г. № 273-ФЗ (статья 15) реализация образовательной программы осуществляется с использованием сетевой формы, для обеспечения которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ с Автономной некоммерческой организацией физической культуры и спорта «Радуга» от 28.08.2013 г., обладающей необходимым материально-техническим ресурсом.

8. Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности реализуется в рамках социально-гумманитарного учебного цикла в объеме 70 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70% от общего объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренных на проведение промежуточной аттестации включает часы на проведение экзаменов и консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин, профессиональных модулей и практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения междисциплинарных курсов тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.); опрос (устный, письменный), выполнение и зашита заданий для лабораторных и практических занятий; выполнение индивидуального проекта, выполнение и защита курсовой работы; выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д. Предусмотрены письменные экзамены по ОУД.б 01 Русский язык во 2-м семестре, ОУД.б 07 Математика - во 2-м и 1-м семестрах, устный экзамен по ОУД.б 12 Химия во 2-м и 1-м семестрах; устные экзамены по профессиональным дисциплинам: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02. Процессы и аппараты пищевых производств в 3-м семестре; ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга - в 4-м семестре. Запланированы устные экзамены по междисциплинарным курсам: МДК.01.01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях- в 4-м, 5-м и 6-м семестрах, МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий - в 5-м и 6-м семестрах (в комплексе с МДК.01.01), МДК.02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 8-м семестре, МДК.03.01. Производственно-технологический контроль и МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья , полуфабрикатов и готовой продукции - комплексные экзамены в 5-м и 6-м семестрах, МДК.04.01. Организация работы структурного подразделения - в 8-м семестре. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК.

10. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимнее время.

11. После второго курса в летнее время для юношей предусмотрены обязательные пятидневные военные сборы (согласно п. 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение медицинских знаний (48 часов).

12. Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по дисциплинам циклов и междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах с наполняемостью в каждой не менее 13 человек.

13. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в 6-м семестре как вид учебной работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

14. Практика является обязательным разделом ППССЗ, как вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ учебная и производственная практики проводятся концентрированно в соответствии с Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, после изучения теоретической и практической частей профессиональных модулей на базах практик: ЗАО«Хлеб», ОАО «Волжский пекарь», ООО «Гиперглобус», в иных организациях, направление деятельности которых соответствует квалификации будущих специалистов. На срок обучения с работодателями заключены договоры о социальном партнерстве и сотрудничестве в подготовке специалистов среднего звена. Аттестация проводится по итогам учебной практики в виде зачета или дифференцированного зачета по производственной практике с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Преддипломная практика проводится с целью обобщения и совершенствования знаний и умений студентов по будущей специальности, проверки возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной профильной организации, подготовки материалов к дипломной работе по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практик в группах выпускного курса в пределах 4 недель на базах работодателей, определяемых договорами с социальными партнерами. По всем видам практик выставляется итоговая оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".

15. С целью реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение рабочей профессии 16472 Пекарь в рамках ПМ.05. По результатам квалификационного экзамена студент получает свидетельство об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей.

16. Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС. На выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

17. Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени, проводятся в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.Формы проведения их – групповые, индивидуальные, письменные, устные, преподаватели определяют самостоятельно.

18. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (Дипломная работа). Демонстрационный экзамен включен в итоговую государственную аттестацию.

Согласовано:

Председатели предметных цикловых комиссий:

технологических дисциплин _____ Ю.Е.Барышева
гуманитарных и социально-экономических _____ Ж.В. Соколова
общеобразовательных дисциплин _____ М.Г. Панфилова

Заместитель директора по учебной работе: _____ Н.А.Мецлер