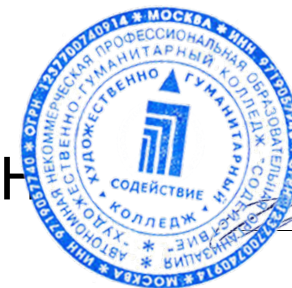


План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
АНПОО "ХГК  
"Содействие"  
А.Ф. Панфилов

"03" сентября 2024 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

## 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Виды деятельности

обеспечение деятельности структурного подразделения

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 341 от 18.05.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	38	4	2	-	-	8	52
2	32	-	8	2	-	10	52
3	17	5	10	2	6	3	43
<b>Всего</b>	<b>87</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
<b>ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																			
<b>СГ. Социально-гуманитарный цикл</b>																			
СГ.01	История России		1		38	38	20	20	18		38		38						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1			72	72	50	50	22		72		34	38				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		1		68	68	38	38	30		68		68						
СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		12345			150	150	88	88	62		150		34	36	26	34	20	
СГ.05	Основы бережливого производства		5	6	40	40	24	24	16		40						25	15	15
СГ.06	Основы финансовой грамотности		5	6	36	36	20	20	16		36						20	16	16
СГ.В.01	Социальная адаптация личности		2		32	32	18	18	14			32		32					
<b>ОП. Общепрофессиональный цикл</b>																			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	1			106	106	54	54	52		106		68	38				
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		2	3	128	128	80	80	48		128			76	52				
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		4		106	106	80	80	26		106						106		
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		3			52	52	26	26	26		52					52		
<b>П. Профессиональный цикл</b>																			
ПМ.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	66	455556			792	792	566	170	214	12	568	224				70	392	330
МДК.01.01	Производственно-технологический контроль	6	45			216	216	120	120	84	12	104	112				70	76	70
МДК.01.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6	5			180	180	50	50	130		68	112					100	80
УП.01.01	Учебная практика		5			108	108	108				108							108
ПП.01.01	Производственная практика		56			288	288	288				288							108

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ПМ.02	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	6	55	6		324	324	184	184	128	12	205	119					162	162
МДК.02.01	Организация работы структурного подразделения	6	5			180	180	40	40	128	12	61	119					90	90
УП.02.01	Учебная практика		5			36	36	36				36						36	
ПП.02.01	Производственная практика			6		72	72	72				72							72
ПМ.03	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		5			36	36	36				36						36	
ПП.03.01	Производственная практика		5			36	36	36				36						36	
<b>В. Дисциплины (модули) по выбору</b>																			
П.МВ.01	<b>Технология хранения и переработки зерна и семян</b>	56	12222334	3445	4	2304	2304	952	448	1300	36	1404	900	272	606	462	624	260	80
П.МВ.01.01	<b>Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	56	12222334	3445	4	1476	1476	554	302	882	24	864	612	136	412	286	392	170	80
МДК.В.01.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.01.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.01.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.01.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.01.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	5	122234	34		828	828	398	146	418	12	540	288	136	194	176	232	90	
МДК.В.01.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.01.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.01.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.02	<b>Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	56	12222334	3445	4	2304	2304	952	448	1300	36	1404	900	272	606	462	624	260	80
П.МВ.02.01	<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>	56	12222334	3445	4	1476	1476	554	302	882	24	864	612	136	412	286	392	170	80
МДК.В.02.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.02.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.02.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.02.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.02.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на</b>	5	122234	34		828	828	398	146	418	12	540	288	136	194	176	232	90	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AE03B954023F95B6762FFB0

	<b>автоматизированных технологических линиях</b>																		
МДК.В.02.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.02.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72		72					
ПП.МВ.02.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180		36	72	72			
П.МВ.03	<b>Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов</b>	56	12222334	3445	4	2304	2304	952	448	1300	36	1404	900	272	606	462	624	260	80
П.МВ.03.01	<b>Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>	56	12222334	3445	4	1476	1476	554	302	882	24	864	612	136	412	286	392	170	80
МДК.В.03.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.03.01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.03.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72		72					
ПП.МВ.03.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180		36	72	72			
П.МВ.03.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях</b>	5	122234	34		828	828	398	146	418	12	540	288	136	194	176	232	90	
МДК.В.03.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.03.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72		72					
ПП.МВ.03.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180		36	72	72			
П.МВ.04	<b>Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</b>	56	12222334	3445	4	2304	2304	952	448	1300	36	1404	900	272	606	462	624	260	80
П.МВ.04.01	<b>Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях</b>	56	12222334	3445	4	1476	1476	554	302	882	24	864	612	136	412	286	392	170	80
МДК.В.04.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.04.01.02	Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.04.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72		72					
ПП.МВ.04.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180		36	72	72			
П.МВ.04.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</b>	5	122234	34		828	828	398	146	418	12	540	288	136	194	176	232	90	

документ подписан электронной подписью

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<b>на автоматизированных технологических линиях</b>																		
МДК.В.04.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.04.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.04.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.05	<b>Технология консервов и пищекопцентратов</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	2304	<b>2304</b>	<b>952</b>	<b>448</b>	<b>1300</b>	<b>36</b>	1404	<b>900</b>	272	606	462	624	260	80
П.МВ.05.01	<b>Ведение технологического процесса производства консервов и пищекопцентратов на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	1476	<b>1476</b>	<b>554</b>	<b>302</b>	<b>882</b>	<b>24</b>	864	<b>612</b>	136	412	286	392	170	80
МДК.В.05.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищекопцентратов	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.05.01.02	Технология консервов и пищекопцентратов	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.05.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.05.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.05.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекопцентратов на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>5</b>	<b>122234</b>	<b>34</b>		828	<b>828</b>	<b>398</b>	<b>146</b>	<b>418</b>	<b>12</b>	540	<b>288</b>	136	194	176	232	90	
МДК.В.05.02.01	Организация процессов производства консервов и пищекопцентратов	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.05.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.05.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.06	<b>Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	2304	<b>2304</b>	<b>952</b>	<b>448</b>	<b>1300</b>	<b>36</b>	1404	<b>900</b>	272	606	462	624	260	80
П.МВ.06.01	<b>Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	1476	<b>1476</b>	<b>554</b>	<b>302</b>	<b>882</b>	<b>24</b>	864	<b>612</b>	136	412	286	392	170	80
МДК.В.06.01.01	Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.06.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.06.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.06.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.06.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>5</b>	<b>122234</b>	<b>34</b>		828	<b>828</b>	<b>398</b>	<b>146</b>	<b>418</b>	<b>12</b>	540	<b>288</b>	136	194	176	232	90	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

МДК.В.06.02.01	Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.06.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.06.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.07	<b>Технология субтропических, пищевкусных продуктов и табака</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	<b>2304</b>	<b>2304</b>	<b>952</b>	<b>448</b>	<b>1300</b>	<b>36</b>	<b>1404</b>	<b>900</b>	<b>272</b>	<b>606</b>	<b>462</b>	<b>624</b>	<b>260</b>	<b>80</b>
П.МВ.07.01	<b>Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	<b>1476</b>	<b>1476</b>	<b>554</b>	<b>302</b>	<b>882</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>136</b>	<b>412</b>	<b>286</b>	<b>392</b>	<b>170</b>	<b>80</b>
МДК.В.07.01.01	Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.07.01.02	Технология субтропических, пищевкусных продуктов и табака	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.07.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.07.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.07.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>5</b>	<b>122234</b>	<b>34</b>		<b>828</b>	<b>828</b>	<b>398</b>	<b>146</b>	<b>418</b>	<b>12</b>	<b>540</b>	<b>288</b>	<b>136</b>	<b>194</b>	<b>176</b>	<b>232</b>	<b>90</b>	
МДК.В.07.02.01	Организация процессов производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.07.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.07.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.08	<b>Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	<b>2304</b>	<b>2304</b>	<b>952</b>	<b>448</b>	<b>1300</b>	<b>36</b>	<b>1404</b>	<b>900</b>	<b>272</b>	<b>606</b>	<b>462</b>	<b>624</b>	<b>260</b>	<b>80</b>
П.МВ.08.01	<b>Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>56</b>	<b>12222334</b>	<b>3445</b>	<b>4</b>	<b>1476</b>	<b>1476</b>	<b>554</b>	<b>302</b>	<b>882</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>136</b>	<b>412</b>	<b>286</b>	<b>392</b>	<b>170</b>	<b>80</b>
МДК.В.08.01.01	Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	5	12	34		648	648	158	158	478	12	324	324	136	152	110	160	90	
МДК.В.08.01.02	Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	6	23	45	4	576	576	144	144	404	12	288	288		152	104	160	80	80
УП.МВ.08.01.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.08.01.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
П.МВ.08.02	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных</b>	<b>5</b>	<b>122234</b>	<b>34</b>		<b>828</b>	<b>828</b>	<b>398</b>	<b>146</b>	<b>418</b>	<b>12</b>	<b>540</b>	<b>288</b>	<b>136</b>	<b>194</b>	<b>176</b>	<b>232</b>	<b>90</b>	

Документ подписан электронной подписью

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AE03B954023F95B6762FFB0

	средств на автоматизированных технологических линиях																		
МДК.В.08.02.01	Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	5	12	34		576	576	146	146	418	12	288	288	136	86	104	160	90	
УП.МВ.08.02.01	Учебная практика		2			72	72	72				72			72				
ПП.МВ.08.02.01	Производственная практика		234			180	180	180				180			36	72	72		
<b>ИА. Итоговая аттестация</b>						216	216					216	216						216
ИА.01	Итоговая аттестация	6				216	216					216	216						216

### 3. Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Иностранного языка
3	Процессы и аппараты пищевых производств
4	Информационно-коммуникационных технологий
5	Безопасность жизнедеятельности
6	Бережливое производство
7	Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
8	Технологии продуктов питания из растительного сырья
9	Самостоятельной и воспитательной работы
<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	спортивный зал
<b>Залы:</b>	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

### 4. Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- 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»;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0



- Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 N 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 24.08.2022 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 Минтруда России от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2020 № 58531).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

Учебный год начинается 1 сентября и разделен на два семестра

Продолжительность учебного года (недель)	52 / 52 / 43 недели
Продолжительность каникул (недель)	8 / 10 / 3 недели
Продолжительность учебной недели (дней)	6 дней
Количество смен в организации	одна
Продолжительность занятий (мин.)	45 мин.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часов в неделю.

Максимальный объем с учетом внеаудиторной самостоятельной работы не превышает 54 часа в неделю.

Учебная практика проводится на базе учебных мастерских образовательной организации – по 36 часов в неделю, концентрировано.

Производственная практика проводится на базе специализированных предприятий в соответствии с договорами, заключаемыми между образовательной организацией и соответствующим предприятием – по 36 часов в неделю. При необходимости, обучающиеся могут проходить производственную практику на базе образовательного учреждения. Производственная практика проводится в каждом семестре после завершения изучения МДК профессиональных модулей, концентрированно.

Оценка знаний и компетенций обучающихся осуществляется

- для зачетов с оценкой и экзаменов по четырехбалльной системе (5 - отлично, 4 - хорошо, 3 - удовлетворительно, 2 - неудовлетворительно);
- для зачетов – зачтено, не зачтено.

При сдаче экзамена по профессиональному модулю итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 01.10.24 13:36 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0  
 ДИРЕКТОР



освоен/не освоен».

При расчетах и формировании учебной нагрузки учитываются:

1. Дисциплины социально-гуманитарного цикла
2. Дисциплины общепрофессионального цикла
3. Дисциплины модулей профессионального цикла, а именно:
  - а) ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
  - б) ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения
  - в) ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
  - г) Один из комплексных модулей раздела «Дисциплины (модули) по выбору».

#### 4.1. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть циклов ООП (1275 часов (30%)) использована на расширение следующих дисциплин и модулей:

	Дисциплины (модули)	Кол-во часов вариативной части
<b>Социально-гуманитарный цикл</b>		
СГ.В.01	Социальная адаптация личности	32
<b>Профессиональный цикл</b>		
МДК.01.01	Производственно-технологический контроль	112
МДК.01.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	112
МДК.02.01	Организация работы структурного подразделения	119
<b>Профессиональный цикл. Дисциплины (модули) по выбору</b>		
МДК.В.01.(00).01	Техническое обеспечение (по выбору)	324
МДК.В.02.(00).02	Технология (по выбору)	288
МДК.В.02.(00).01	Организация процессов (по выбору)	288
<b>Итого</b>		<b>1275</b>

-

#### 4.2. Формы проведения промежуточной аттестации

Текущая аттестация проводится на практических и лабораторных занятиях. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение индивидуальных и групповых проектов, написание докладов, рефератов, проведение психологических и иных тренингов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр.

Промежуточная аттестация проводится по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, профессиональным модулям в целом, и обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся, ее корректировку.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

В ходе промежуточной аттестации определяется:

- соответствие уровня и качества подготовки рабочих ФГОС СПО;
- полнота усвоения теоретических знаний;
- степень сформированности умений обучающихся применять полученные теоретические знания;
- компетенции обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзаменов, зачетов и зачетов с оценкой и разбита по семестрам с учетом требований по общему количеству за год.

*1 семестр:* экзамены (кол-во 0), зачеты (кол-во 8), зачеты с оценкой (кол-во 0):

зачеты (кол-во 8):

№ п/п	Наименование
1	История России
2	Иностранный язык в профессиональной деятельности
3	Безопасность жизнедеятельности
4	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
5	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
6	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
7	МДК.В.01.(00).01 Техническое обеспечение (по выбору)
8	МДК.В.02.(00).01 Организация процессов (по выбору)

*2 семестр:* экзамены (кол-во 1), зачеты (кол-во 9), зачеты с оценкой (кол-во 1):

экзамены (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

зачеты (кол-во 10):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Социальная адаптация личности
3	Процессы и аппараты пищевых производств
4	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
5	МДК.В.01.(00).01 Техническое обеспечение (по выбору)
6	МДК.В.02.(00).02 Технология (по выбору)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**01.10.24** 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

7	МДК.В.02.(00).01 Организация процессов (по выбору)
8	Учебная практика
9	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	Иностранный язык в профессиональной деятельности

3 семестр: экзамены (кол-во 1), зачеты (кол-во 4), зачеты с оценкой (кол-во 2):

экзамены (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	Процессы и аппараты пищевых производств

зачеты (кол-во 4):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
3	МДК.В.02.(00).02 Технология (по выбору)
4	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 2):

№ п/п	Наименование
1	МДК.В.01.(00).01 Техническое обеспечение (по выбору)
2	МДК.В.02.(00).01 Организация процессов (по выбору)

4 семестр: экзамены (кол-во 0), зачеты (кол-во 4), зачеты с оценкой (кол-во 3):

зачеты (кол-во 4):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Автоматизация технологических процессов
3	Производственно-технологический контроль
4	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 3):

№ п/п	Наименование
-------	--------------

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1	МДК.В.01.(00).01 Техническое обеспечение (по выбору)
2	МДК.В.02.(00).02 Технология (по выбору)
3	МДК.В.02.(00).01 Организация процессов (по выбору)

5 семестр: экзамены (кол-во 2), зачеты (кол-во 8), зачеты с оценкой (кол-во 1):

экзамены (кол-во 2):

№ п/п	Наименование
1	МДК.В.01.(00).01 Техническое обеспечение (по выбору)
2	МДК.В.02.(00).01 Организация процессов (по выбору)

зачеты (кол-во 8):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Основы бережливого производства
3	Основы финансовой грамотности
4	Производственно-технологический контроль
5	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
6	Организация работы структурного подразделения
7	Учебная практика
8	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	МДК.В.02.(00).02 Технология (по выбору)

6 семестр: экзамены (кол-во 4), зачеты (кол-во 1), зачеты с оценкой (кол-во 1):

экзамены (кол-во 4):

№ п/п	Наименование
1	МДК.В.02.(00).02 Технология (по выбору)
2	Производственно-технологический контроль
3	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
4	Организация работы структурного подразделения

зачеты (кол-во 1):

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

№ п/п	Наименование
1	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	Производственная практика

Промежуточная аттестация в виде зачета или зачета с оценкой проводится на последнем занятии. Промежуточная аттестация в виде экзамена по модулю проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

#### **4.3. Формы проведения итоговой аттестации<sup>1</sup>**

Формы и порядок проведения **итоговой аттестации** определяется «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

Итоговая аттестация проводится в течение 6 недель в течение второй половины мая - июнь в форме защиты выпускной квалификационной работы.

<sup>1</sup> Государственная итоговая аттестация после прохождения процедуры государственной аккредитации