

УТВЕРЖДЕН

Приказом № 354 от « 29 » июня 2023г.

Директор ГБПОУ «КГТ»

_____ В.Н. Красношеев

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области

«Кинельский государственный техникум»

на 2023-2025 учебный год

квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

направленность: выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 года 10 месяцев на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования технический

ФГОС СПО утв. приказом Министерства просвещения РФ от 17 августа 2022 г. N 743

2023/24 уч.год – 117; 2024/25 уч.год – 217;

2023/24 уч.год – 118; 2024/25 уч.год – 218;

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в т.ч. промежуточная аттестация)	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	ГИА	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	27	5	8	0	1	2	43
Всего	68	5	8	0	1	13	95

2. Нормативная база реализации ООП СПО

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Кинельский государственный техникум» разработан на основе:

– Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 17 августа 2022 г. N 743

– Приказ Министерства просвещения России от 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ №885/390 от 5.08.2020 г. «О практические подготовки обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 12.07.2018 г. №380 «Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;

– Распоряжение министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» от

14.07.2021г. №667-р;

– Оценочные материалы демонстрационного экзамена по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

– Оценочные материалы Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»;

– Локальные нормативные акты ГБПОУ СО «КГТ», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

3. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год для обучающихся очной формы обучения начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком;

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы;

Продолжительность учебной недели - пятидневная;

Продолжительность учебных занятий - продолжительность одного академического часа составляет 45 минут;

В учебных циклах образовательной программы выделен объем работы студентов во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и вне взаимодействия с преподавателем (внеаудиторной самостоятельной работы студентов);

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в том числе, в форме практической подготовки.

Освоение образовательной программы предусматривает проведение практики обучающихся. Предусмотрены виды практик: учебная и производственная. Учебная практика проводится как в образовательной организации, так и на предприятии. Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей на основании договоров с предприятиями. Все виды практик могут реализовываться как непрерывно, так и рассредоточено;

Консультации для обучающихся очной формы получения образования организуются за счет объема времени, отводимого на дисциплину (МДК), в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные;

Общий объем каникулярного времени составляет: в году – 11 недель; в зимний период – 2 недели;

Нормативный срок освоения ППКРС увеличен на 1476 часов для освоения программы среднего общего образования;

Направленность образовательной программы: выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).

4. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Раздел учебного плана по реализации образовательной программы среднего общего образования составлен на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования и требований ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Профиль обучения по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья выбран в соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы – технический.

Срок реализации общеобразовательного цикла – в течение 1 и 2 курса.

Объем времени на освоение программы среднего общего образования - 1476 часов.

Объем учебной нагрузки студента составляет 36 часов, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебное время распределяется на изучение обязательных учебных предметов (Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, География, Химия, Физика, Биология, Информатика, Обществознание, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности), и дополнительных учебных предметов: Введение в профессию.

Обязательная часть общеобразовательного цикла в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО и составляет 886 часов (60% от общего объема общеобразовательного цикла), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 590 часов (40 % от общего объема общеобразовательного цикла).

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы распределен на увеличение объема времени обязательных предметов, в том числе, профильных, а так же на введение дополнительных учебных предметов.

Профильные предметы (Математика, Информатика, Физика) изучаются на углубленном уровне. Остальные предметы – на базовом уровне.

За счет часов вариативной части образовательной программы СОО в состав учебного предмета ОУП.06 Физика введен учебный модуль «Астрономия», в состав ОУП.09 История введен учебный модуль «Россия моя история», в состав ОУП.10 «Обществознание» введен учебный модуль «Нравственные основы семейной жизни».

В общеобразовательном цикле предусмотрены экзамены: по Русскому языку, Математике, Физика. Все остальные предметы завершаются дифференцированным зачетом. Предусмотрено обязательное выполнение индивидуального проекта по предмету «Основы проектной деятельности». Индивидуальный проект является формой организации самостоятельной работы обучающихся, выполняется в течение 1 курса и завершается публичной защитой.

5. Формирование вариативной части

Вариативная часть образовательной программы составляет 30% и дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики

Основанием для введения новых элементов в структуру и содержание образовательной программы является:

- техническое описание компетенции Хлебопечение,
- концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ в Самарской области
- анализ профессионального стандарта и квалификационных запросов работодателей.

Вариативная часть использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на практику;
- на введение дисциплин регионального компонента;
- на введение вариативных ПК и видов деятельности, а так же обеспечивающих их формирование новых образовательных результатов (навыков, умений и знаний). Структура вариативной части образовательной программы представлено в таблице:

Индексы циклов	Кол-во часов	Примечание
СГ.00 Социально-гуманитарный цикл	48	
СГ.07 Общие компетенции профессионала (модуль Социально-значимая	48	Концепция региональной составляющей образовательных

деятельность)		программ
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	30	
ОП.06 Основы предпринимательства, (модуль Рынок труда и профессиональная карьера)	30	Концепция региональной составляющей образовательных программ
ПМ.00 Профессиональный цикл	354	
ПМ.01 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	354	Квалификационные запросы работодателей
Всего	432	

6. Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину (модуль);

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет часов вариативной части ППКРС, предусмотрена промежуточная аттестация по результатам их освоения;

Предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

– По предметам общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации – ДЗ и обязательны экзамены – по Русскому языку, Математике, Физике;

– По дисциплине «Физическая культура» форма промежуточной аттестации в каждом полугодии – ДЗ;

– По дисциплинам социально-гуманитарного, общепрофессионального цикла и составным элементам профессионального модуля – формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт (ДЗ) , экзамен (Э), в том числе комплексные;

– Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю в целом - экзамен, который предусматривается в промежуточной аттестации и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по профессиональному модулю может быть проведен в формате демонстрационного экзамена или экзамена на рабочем месте;

– В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без З/ДЗ по «Физической культуре»)

– Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена;

– Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с оценочными средствами, разработанным Оператором демонстрационного экзамена.

7. Особенности организации образовательного процесса для студентов с инвалидностью и с ОВЗ

– Организация образовательного процесса для студентов с инвалидностью и с ОВЗ осуществляется в соответствии с утвержденными локальными актами техникума, на основе рекомендаций ПМПК.

– Обучение студентов с инвалидностью и с ОВЗ возможно, в том числе по основному учебному плану, без увеличения сроков обучения и введения специальных адаптационных дисциплин в содержание образовательной программы;

– В случае, если студенту с инвалидностью и с ОВЗ на основе заключения ПМПК, ИПРА или ППК требуется введение адаптационных дисциплин, для него разрабатывается индивидуальный учебный план на основе основного учебного плана текущего года набора. Адаптационные дисциплины вводятся за счет перераспределения часов вариативной части образовательной программы

План учебного процесса ППКРС 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в 2023-2024 учебном году

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам (час.в семестр)					Пояснения					
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс							
								Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МКД в т.ч. по УД и МКД		По учебной и производственной практике	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед	Самостоятельная работа	2 сем 24 нед		Самостоятельная работа	3 сем 17 нед	Самостоятельная работа	4 сем 24 нед (I3+II)	Самостоятельная работа
									Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий												
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
О.00	Общеобразовательный цикл	3-0/ ДЗ-9/Э-3				1476	39	1437	715	692		18	12	601	0	806	39	30				
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы					1425	39	1386	684	672		18	12	567	0	789	39	30				
ОУП.01	Русский язык		э			123	6	117	67	40		6	4	51		66	6					
ОУП.02	Литература		дз			82		82	50	32				34		48						
ОУП.03	Математика(у)		э			234	6	228	118	100		6	4	102		126	6					
ОУП.04	Иностранный язык		дз			82		82	42	40				34		48						
ОУП.05	Информатика* (у)		дз			156		156	36	120				68		88						
ОУП.06	Физика (у)		э			161	6	155	102	43		6	4	74		81	6					
ОУП.07	Химия		дз			58		58	34	24				17		41						
ОУП.08	Биология		дз			58		58	34	24				17		41						
ОУП.09	История		дз			116		116	71	45				51		65						
ОУП.10	Обществознание			дз		143		143	75	68				51		62		30				
ОУП.11	География		дз			53		53	25	28				17		36						
ОУП.12	Физическая культура		дз			78		78	8	70				34		44						
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		дз			42		42	22	20				17		25						
*	Индивидуальный проект					39	21	18	0	18					18	21						
ДУПК.00	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся					51		51	31	20			34		17							
ДУПК 01	Ведение в профессию		дз			51		51	31	20				34		17						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	3-2/ ДЗ-4/Э-0				284	16	268	145	123				10	1	18	1	111	7	129	7	
СГ.01	История России				дз	36	2	34	24	10								17	1	17	1	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				дз	36	2	34	17	17								17	1	17	1	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности				дз	36	2	34	17	17								17	1	17	1	

Пояснения

Модуль Астроно

30 час реализуем

СГ.06	Основы финансовой грамотности			з	36	2	34	17	17							17	1	17	1	
СГ.07 В	Общие компетенции профессионала СЗД(12ч)			дз	48	2	46	24	22				10	1	18	1	9		9	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				321	8	313	175	138							186	6	127	2	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			дз	47	1	46	26	20							26	1	20		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			дз	45	1	44	24	20							24	1	20		
ОП.03	Охрана труда			дз	51	2	49	27	22							49	2			
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			э	74	2	72	40	32							32	1	40	1	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья			э	74	2	72	40	32							40	1	32	1	
ОП.06 В	Основы предпринимательства, Рынок труда и профессиональная карьера			дз	30	0	30	18	12							15		15		
П.00	Профессиональный цикл				835	12	823	164	151	468	10	30	0	0	0	0	264	8	559	4
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией				216	4	212	42	46	108	4	12				132	4	80	0	
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья			э	100	4	96	42	46		2	6				96	4			
УП.01	Учебная практика			дз	36		36			36						36				
ПП.01	Производственная практика			дз	72		72			72									72	
ПМ.01.ЭК.	Экзамен по модулю			эк	8		8				2	6							8	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)				619	8	611	122	105	360	6	18				132	4	479	4	
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий			э	129	4	125	72	45		2	6				72	2	53	2	
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.			э	122	4	118	50	60		2	6				60	2	58	2	
УП.02	Учебная практика			дз	144		144			144									144	
ПП.02	Производственная практика			дз	216		216			216									216	
ПМ.02.ЭК.	Экзамен по модулю			эк	8		8				2	6							8	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36		36												36	
					1476	36	1440			468			611	1	824	40	591	21	851	13
	Всего				2952	75	2877						612		864		612		864	
Государственная (итоговая) аттестация Демонстрационный экзамен с 23 июня по 30 июня 2025 года (36 часов, 1 неделя)																				
*Зачеты/дифференцированные зачеты по учебной дисциплине "Физическая культура" не учитываются в общем количестве зачетов/дифференцированных зачетов										дисциплин и МДК			612		864		576		396	
										учебной практики						36		144		

общем количестве зачетов/дифференцированных зачетов.

**Г - другие (в т.ч. текущие и итоговые) формы контроля, результаты которых будут учитываться в промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, модуля, практики.

***На проведение одного экзамена в учебном плане отводится 4 часа в рамках общеобразовательного цикла (ФГОС СОО), 6 часов в рамках циклов ФГОС СПО, в том числе не более 10 часов - самостоятельная работа студентов по подготовке к экзамену, не менее 2 часов - консультации, не более 6 часов - непосредственная сдача экзамена.

Всего

производственной практики									288	
ГИА									36	
экзаменов					3		1		6	
дифф. зачетов			1		8		3		10	
зачетов					1					