

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический
техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«01» сентября 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Филиал краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»
по профессии среднего профессионального образования

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Срок действия плана: с 01.09.2023 г. по 30.06.2025 г.

Группа Аоф-23

Квалификация: Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественно-научный

В соответствии с

**ФГОС СПО, Приказ Министерства просвещения РФ от 11
ноября 2022 г. N 973 "Об утверждении федерального
государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 19.01.18
Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья**

Залесово, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
1.1. Нормативная база реализации программы	3
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий	4
1.3. Общеобразовательный цикл	5
1.4. Общепрофессиональная подготовка	7
1.5. Порядок аттестации студентов	7
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	8
3. План учебного процесса	10
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии	15

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих образовательного учреждения

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее – СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО **19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья**, утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. N 973 (Зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2022 N 71641) и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (Зарегистрирован 12.09.2022 № 70034);
- 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 11 ноября 2022 года № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «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»);
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413;
- распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 22.06.2021 г. Регистрационный №Л035-01260-22/00245542;
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2023 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неде-лю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по дисциплинам и МДК.

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После чет-вертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определя-ется расписанием занятий.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО).

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках

общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия»,

«Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». Дополнительный учебный предмет: «Основы индивидуального проектирования».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках общеобразовательной дисциплины «Биология», «Химия».

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

1.3 Общеобразовательный цикл

ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание (прикладные модули). Начало учебных занятий 1 сентября 2023 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Распределение занятий

В учебном плане предусмотрены по подгруппам. При проведении этих занятий группы с наполняемостью не менее 24 и более человек делятся на две подгруппы. Таблица 1.

Таблица 1

Наименование дисциплины	Кол-во часов на занятия в подгруппах	
	1 курс	2 курс
ОУП.03 Иностранный язык	72	

Итого:	72
---------------	-----------

Таблица 2

Распределение консультаций к экзаменам (в часах)

Наименование предмета	I курс	II курс
ОУП. 01. Русский язык	6	
ОУП. 04 Математика		6
ОУП. 10. Химия	6	
Итого за год	12	6
	Итого: 18 часов	

Образовательным учреждением практикуется проведение уроков теоретического обучения и практических занятий с привлечением специалистов из хозяйств, с которыми заключены договора о сотрудничестве, вследствие чего повышается качество знаний студентов, расширяются взаимосвязи образовательного учреждения с работодателями, оказывает влияние на постоянное обновление программ и адаптацию студентов во время прохождения производственной практики, что в общем положительно сказывается на формировании профессиональных компетенций у будущих выпускников.

Структура и содержание общеобразовательного цикла

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО).

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия»,

«Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности». Дополнительный учебный предмет: «Основы индивидуального проектирования».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется

обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках общеобразовательной дисциплины «Биология».

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации.

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разработаны на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФООП СОО, а также с учетом примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание (прикладные модули).

1.4 Общепрофессиональная подготовка

На дисциплины социально-гуманитарного цикла предусмотрено 246 часов. На дисциплины общепрофессионального цикла предусмотрено 210 часов. По данной профессии обучение проводится по 2 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 984 часа, в том числе на учебную практику предусмотрено 252 часа и на производственную практику 252 часа.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованном помещении мастерских под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между филиалом техникума и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Базовые предприятия, с которыми заключены договора

- ИП Доровских В.Н.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник практики. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе.

№	Наименование учебной дисциплины, МДК	Объем	Объем по	Всего
---	--------------------------------------	-------	----------	-------

		по ПООП, ч	вариативной части	
1	ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места	42	6	48
2	МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	36	6	42
3	МДК.02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	42	384	426
4	УП.01, УП.02, ПП.01, ПП.02	468	36	504
ИТОГО			432	

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Дифференцированный зачет - форма промежуточной аттестации обучающихся по завершению изучения дисциплины общеобразовательного цикла и междисциплинарных курсов, за исключением: ОУП.01. «Русский язык», ОУП. 04. «Математика», ОУП.10 «Химия», ОУП.11. «Биология», СГ.05 Основы бережливого производства, ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, МДК.01.01, ПМ.01, ПМ.02, где промежуточной аттестацией является экзамен.

Дифференцированный зачет и экзамен проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

По завершению освоения профессиональных модулей, проводятся экзамены, в строгом соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации», направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	35	1	2	3	0	7	11	52
II курс	28	6	5	1	1	8	2	43
Всего	63	7	7	4	1	15	13	95

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

План учебного процесса

План учебного процесса по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья представлен в таблице:

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Всего (максимальная)	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
								Всего занятий	в т.ч.						I курс		Итого за 1 курс	II курс		Итого за 2 курс	
									теоретические занятия	Лаб. и практ. занятий	консультации	Экзамен	Диф.зачет в том числе практическая подготовка	Занятий в подгруппах	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.		3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.		
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр																
О.00	Общиобразовательный цикл					1476	22	1454	712	684	18	18	22	0	72	434	574	1008	320	108	428
ОУП.00	Общие учебные предметы					1422	0	1422	706	660	18	18	20	0	72	402	574	976	320	108	428
ОУП.01	Русский язык		Э			78	0	78	30	36	6	6				34	38	72			0
ОУП.02	Литература		ДЗ			108	0	108	52	54			2			34	74	108			0
ОУП.03	Иностранный язык		ДЗ			72	0	72	0	70			2	72		34	38	72			0
ОУП.04	Математика			Э		238	0	238	176	50	6	6				80	56	136	96		96
ОУП.05	История			ДЗ		136	0	136	88	46			2				70	70	66		66
ОУП.06	Физическая культура		ДЗ			72	0	72	12	58			2			34	38	72			0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			68	0	68	20	46			2			34	34	68			0
ОУП.08	Информатика				ДЗ	108	0	108	26	80			2				38	38	34	36	70
ОУП.09	Физика			ДЗ		108	0	108	92	14			2				52	52	56		56

ОУП.10	Химия		Э		150	0	150	54	84	6	6				68	76	144			0
ОУП.11	Биология			ДЗ	140	0	140	78	60			2					0	68	72	140
ОУП.12	География		дз		72	0	72	42	28			2			36	36	72			0
ОУП.13	Обществознание		дз		72	0	72	36	34			2			48	24	72			0
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы				54	22	32	6	24	0	0	2	0	0	32	0	32	0	0	0
ДУП.14	Основы индивидуального проектирования	дз			54	22	32	6	24			2			32		32			0
ОПБ	Обязательный профессиональный блок				644	0	644	266	216	0	42	12	118	0	156	278	434	0	210	210
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				278	0	278	126	136	0	6	10	0	0	0	68	68	0	210	210
СГ 01	История России			дз	36	0	36	34	0			2					0		36	36
СГ 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			дз	40	0	40	0	38			2					0		40	40
СГ 03	Безопасность жизнедеятельности		дз		68	0	68	48	18			2			68		68			0
СГ 04	Физическая культура			дз	52	0	52	0	50			2					0		52	52
СГ 05	Основы бережливого производства			Э	46	0	46	24	16		6						0		46	46
СГ 06	Основы финансовой грамотности			дз	36		36	20	14			2					0		36	36
ОП	Общепрофессиональный цикл				210	0	210	114	70	0	24	2	0	0	114	96	210	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		Э		42	0	42	24	12		6			42			42			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э		36	0	36	14	16		6			36			36			0

ОП.03	Охрана труда	дз				36	0	36	22	12			2			36		36			0
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э				48	0	48	30	12			6			48		48			0
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Э				48	0	48	24	18			6			48		48			0
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией					156	0	156	26	10	0	12	0	118	0	42	114	156	0	0	0
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	Э				42	0	42	26	10			6		10	42		42			0
УП.01	Учебная практика	дз				36	0	36	0	0				36		36		36			0
ПП.01	Производственная практика	дз				72	0	72	0	0				72		72		72			0

ПМ.01 ЭК	Экзамен по ПМ.01		Э		6	0	6			6				6	6			0		
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ИП Доровских В.Н.)				796	0	796	276	122	0	6	2	512	0	0	0	0	286	510	796
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				796	0	796	276	122	0	6	2	512	0	0	0	0	286	510	796
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			ДЗ	394	0	394	276	116			2	116		0	0	0	190	204	394
УП.02	Учебная практика			ДЗ	216	0	216	0	0				216		0	0	0	96	120	216
ПП.02	Производственная практика				180	0	180	0	0				180		0	0	0	0	180	180
ПМ.02.ЭК	Экзамен по ПМ.02			Э	6		6		6		6			0	0	0	0	6	6	
	Консультации														12	12	6		6	
	Самостоятельная работа: индивидуальный проект													22		22			0	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36		36							0	0	0	0	36	36	
	Демонстрационный экзамен						36							0	0	0	0	36	36	
	Всего				2952	22	2930	1254	1022	18	66	36	630	72	612	864	1476	612	864	1476
								дисциплин и мдк							590	738	1328	510	522	1032

	учебной практики	0	36	36	96	120	216
	производственной практики	0	72	72	0	180	180
	экзаменов	3	5	8	1	2	3
	дифф. зачетов	2	9	11	2	8	10

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии

Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, технологического оборудования

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли»

Лаборатория «Сырья и сахаристых продуктов»