

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Красноярский  
хлебокомбинат»

\_\_\_\_\_/Е.В. Карпова/

Акт согласования  
от «11» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «Красноярский  
государственный техникум»

\_\_\_\_\_/Е.Ю. Юдина/

Приказ от «11» мая 2023 г. № 29-о/д

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**образовательной программы среднего профессионального образования**  
**государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Самарской области**  
**«Красноярский государственный техникум»**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

**Квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья**

**Форма обучения: очная**

**Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев**

**Уровень образования на базе *основного общего* образования**

**Профиль получаемого профессионального образования: *естественно - научный***  
**ФГОС утвержден приказ от 11 ноября 2022 г. N 973**

**Окончание подготовки – 2025 год**

2023 г.

## 1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1 курс</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
<b>2 курс</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>43</b>
<b>Итого</b>	<b>63</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>



		Родной язык/Родная литература/Второй иностранный язык																				
<b>III. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>							1476	1476	1440	1440	12	24		1044	432	24	56	532	864			
<b>СГЦ. Социально-гуманитарный цикл</b>							300	300	300	300				184	56			226	14			
+	СГЦ.01	История России			3		36	36	36	36				36				36				
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3		40	40	40	40				40				40				
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4		36	36	36	36				36				36				
+	СГЦ.04	Физическая культура			4		52	52	52	52				52				38	14			
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства			3		34	34	34	34				14	20			34				
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности			3		36	36	36	36				36				36				
+	СГЦ.07	Общие компетенции профессионала			1		36	36	36	36				36	18			18				
	СГЦ.08	Рынок труда и профессиональная карьера			3		6	6	6	6								6				
+	СГЦ.09	Социально-значимая деятельность			4		24	24	24	24				24	6	6	6	6				
<b>ОПЦ. Общепрофессиональный цикл</b>							260	260	260	260	6	6		160	160	24	56	184	56			
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			2		50	50	50	50				30	20		50					
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров					48	48	48	48				36	12			48				
+	ОПЦ.03	Охрана труда			4		36	36	34	34	2			36				22	14			
+	ОПЦ.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		40	40	40	40				20	20			40				
+	ОПЦ.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного	3		1		50	50	40	40	4	6		38	12			50				

		сырья																		
+	ОПЦ.06	Основы предпринимательства			4		36	36	36	36					36				36	
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>							880	880	856	856	6	18		664	216			122	758	
+	ПМ.01	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>	34		34		272	272	260	260	6	6		188	84			122	150	
+	МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	3				86	86	80	80		6		44	42			86		
+	УП.01.01	Учебная практика			3		36	36	36	36				36				36		
+	ПП.01.01	Производственная практика			4		144	144	144	144				102	42				144	
+	ПМ.01.01 (К)	Экзамен	4				6	6			6			6					6	
+	ПМ.02	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b>	444		4		608	608	596	596		12		476	132				608	
+	МДК.02.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий	4*				118	118	118	118				58	60				118	
+	МДК.02.02	Технология производства кондитерских изделий	4*				88	88	82	82		6		58	30				88	

+	УП.02.01	Учебная практика			4		108	108	108	108				108				108			
+	ПП.02.01	Производственная практика					288	288	288	288				246	42			288			
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен	4				6	6				6		6				6			
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>							36	36	36	36				36				36			
+	ГИА.01(Д)	Демонстрационный экзамен	4				36	36	36	36				36				36			
		Итого акад.часов (без факультативов)					2952	2952	2898	2898	18	36		70%	30%	612	864	612	864		
		Учебные практики, нед.											4					1	3		
		Производственные практики, нед.													12				12		
		Производственная практика (преддипломная), нед.																			

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
1.	«Социально-гуманитарных дисциплин»
2.	Кабинет «Иностранного языка», оснащённый
3.	Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный
4.	Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
5.	Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»
6.	Кабинет «Охраны труда»
7.	Кабинет «Организации производства»
8.	Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»
9.	Кабинет «Технологического оборудования»
10.	Кабинет «Технологии производства сахаристых продуктов»
11.	Кабинет «Технологии производства кондитерских сахаристых изделий»
	<b>Лаборатории</b>
12.	«Технологическое оборудование отрасли»
13.	«Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»
14.	«Сырья и сахаристых продуктов»
15.	«Технологическое оборудование отрасли»
	<b>Спортивный комплекс</b>
16.	Спортивный зал
17.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

18.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы</b>
19.	Библиотека
20.	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
21.	Актальный зал

#### **4. Пояснительная записка**

##### **4.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее - ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Красноярский государственный техникум» (далее - ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум») разработан на основе следующих нормативных и методических документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 08.12.2020 г.);

– Федеральный Закон от 31 июля 2020 года № 304-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 973 от 11.11.2022 г. по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (зарег. в Минюсте РФ 19.12. 2022 г. регистрационный N 71641);



- Приказ Минпросвещения России от 17 декабря 2020 г. № 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) (вступает в силу с 01.03.2023);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ;
- Лицензия серия 63Л 01 № 0003255, рег. № 7484 от 15.06.2020 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам;
- Свидетельство о государственной аккредитации серия 63А01№ 000105, рег. № 970-20 от 26.06. 2020 г;
- Устав ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум»;
- Локальные нормативные акты ГБПОУ СО «Красноярский государственный техникум», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

#### **4.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 1 год 10 месяцев.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю (2952 часа).

Каникулы составляют 13 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся парами. Перерыв между уроками по 5 минут, между парами 10 минут.

В техникуме устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практика реализуются в форме практической подготовки. Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях техникума, производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между образовательной организацией и ООО «Красноярский хлебокомбинат». При наличии материально-технической базы и создании условий, приближенных к производственным, производственная

практика может проводиться на базе техникума. Общий объем практики составляет 576 часов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих учреждений и организаций.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится в виде контрольных работ, тестирования после изучения соответствующих тем и разделов.

По окончании изучения дисциплин, МДК, учебной и производственной практик предусмотрены дифференцированные зачеты, которые проводятся в рамках бюджета времени отведенного на изучение соответствующих курсов. При освоении программы профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен.

Учебная практика (производственное обучение) предусмотрена на 2 курсе. Практика проводится рассредоточенно. Занятия проводятся по 6 часов параллельно с изучением междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля. Производственная практика предусмотрена на втором курсе 9 недель, проводится производственная практика на предприятиях. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

На зимние каникулы отводится 2 недели, продолжительность летних каникул 9 недель, общий объем времени отведенный на каникулы за весь период обучения составляет 13 недель.

### **4.3. Общие учебные предметы**

Освоение программы среднего общего образования осуществляется в пределах ППКРС в соответствии со спецификой по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья образовательное учреждение реализует естественно-научный профиль получаемого профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования.

На обязательные учебные занятия по общеобразовательному циклу отводится 1476 часов, включая часы на консультации, промежуточную аттестацию и выполнение индивидуального проекта. Изучение общеобразовательных предметов осуществляется на 1 курсе.

Общеобразовательный учебный цикл ППКРС состоит из обязательной части трудоемкость, которой составляет 886 часов (60%) и вариативной части – 590 часов (40%).

Учебный план содержит 13 учебных предметов (русский язык, литература, математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности), также предусматривает изучение трех учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области (физика, химия, биология).

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: История России, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура, Основы бережливого производства, Основы финансовой грамотности.

Общий объем дисциплины Безопасность жизнедеятельности в очной форме обучения составляет 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 24 академических часа; для подгрупп девушек это время использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина Физическая культура способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

По выбору обучающихся включен дополнительный учебный предмет «Введение в профессию»\*. В учебном плане на эту дисциплину отводится 35 часов.

Введена дисциплина «Социально значимая деятельность» за счет вариативных часов на основании распоряжения Министерства Образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 367-р. Дисциплина «Социально значимая деятельность» планируется на весь период обучения, объем составляет 36 аудиторных часов, 12 часов в год. Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме зачета, проводимого каждое полугодие (результаты отражаются в ведомости и зачетной книжке обучающегося, итоговый результат - в приложении к диплому). Зачеты по дисциплине «Социально значимая деятельность» не входят в обязательное количество экзаменов и зачетов в учебном году на основании п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464).

В дисциплину Обществознание (вкл. экономику и право) включен модуль «Нравственные основы семейной жизни» за счет вариативных часов на основании распоряжения Министерства Образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 367

В процессе обучения каждый обучающийся выполняет индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по учебному предмету «Информатика». Индивидуальный проект выполняется в течение срока освоения данного предмета и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта.

#### **4.4. Формирование вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования**

ОП СПО по профессии 1<sup>Русский язык</sup> предполагает изучение следующих циклов:

социально-гуманитарный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

Обязательная часть ОП СПО по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) ОП СПО выражена в виде включенных дисциплин регионального компонента и увеличение объема дисциплин инвариантной части. Вариативная часть распределена на увеличение объема времени общепрофессионального цикла для освоения общих компетенций выпускника и расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник в соответствии с потребностями работодателей и профессионального стандарта.

Данное распределение произведено следующим образом:

- Основы предпринимательства – 44 часа,
- Основы бережливого производства – 40 часов;
- Основы финансовой грамотности – 36 часов
- Социально значимая деятельность – 36 часов;
- Нравственные основы семейной жизни – 36 часов.

Часы вариативной части использованы: 100%

#### **4.5. Порядок аттестации обучающихся**

По общеобразовательным предметам промежуточная аттестация в объеме 1 недели распределяется следующим образом:

- во 2 семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию, экзамен предусмотрен по общеобразовательным предметам Русский язык, Математика, Физика.
- в 3 семестре 1 неделя отводится на промежуточную аттестацию, экзамен предусмотрен по ОП. 05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья.

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению 2 курса. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие

учебный план. На государственную итоговую аттестацию отводится 1 неделя. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты письменной экзаменационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения и успешной сдачи государственной итоговой аттестации обучающимся выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.