

СОГЛАСОВАНО
Директор ИП «Уварова М.Г.»

_____/М.Г. Уварова/
Акт согласования
от «03» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СО «Красноярский
государственный техникум»
_____/Е.Ю. Юдина/
Приказ от «03» февраля 2026 г. № 8 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 – 2028 год

2026 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
1 курс	40	-	-	1	-	11	52
2 курс	23	4	12	1	1	2	43
Итого	63	4	12	2	1	13	95

2. План учебного процесса

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
																Семестр 1 [17 нед]	Семестр 2 [23 5/6 нед]	Семестр 3 [15 3/6 нед]	Семестр 4 [8 3/6 нед]			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Оценка	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование	
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1476	1476	1458	1458	6	12	768	978	498	593	810	128				
+	ОУП	Общие учебные предметы	223		1222 2223	111	1441	1441	1423	1423	6	12	740	978	463	558	810	128				
+	ОУП.01	Русский язык	2			1	78	78	72	72		6	42	39	39	30	48					
+	ОУП.02	Литература			2		78	78	78	78			42	78		30	48					
+	ОУП.03	Математика	3			1	260	260	260	260	6		100	189	71	85	125	50				
+	ОУП.04	Иностранный язык			2		78	78	78	78			50	78		24	54					
+	ОУП.05	Информатика*			2		117	117	117	117			60	78	39	30	39	48				
+	ОУП.06	Физика (У)	3			1	117	117	117	117		6	60	61	56	30	87					
+	ОУП.07	Химия (У)			3		128	128	128	128			60	61	67	31	97					
+	ОУП.08	Биология (У)			3		161	161	161	161			60	61	100	61	70	30				
+	ОУП.09	История			2		116	116	116	116			60	76	40	30	86					
+	ОУП.10	Обществознание			2		96	96	96	96			40	78	18	49	47					
+	ОУП.11	География			2		72	72	72	72			40	39	33	36	36					
+	ОУП.12	Физическая культура			2		72	72	72	72			68	72		33	39					
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		68	68	68	68			58	68		34	34					
+	ДУП	Дополнительные учебные предметы			1		35	35	35	35			28		35	35						
+	ДУП.01	Экология и анализ качества продуктов питания из			1		35	35	35	35			28		35	35						

		растительного сырья																		
+	СГ	Учебные предметы по выбору: Родной язык/Родная литература/Второй иностранный язык					0	0	0	0										
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1440	1440	12	24	230	1044	432	24	6	532	864	
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл							300	300	300	300				184	56		6	244	20	
+	СГЦ.01	История России			3		36	36	36	36			28	36				36		
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3		40	40	40	40			20	40				40		
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4		36	36	36	36			20	36				36		
+	СГЦ.04	Физическая культура			4		52	52	52	52			50	52				38	14	
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства			3		34	34	34	34			28	14	20			34		
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности			3		36	36	36	36			28		36			36		
+	СГЦ.07	Общие компетенции профессионала			1		36	36	36	36			30		36	18		18		
	СГЦ.08	Рынок труда и профессиональная карьера			3		6	6	6	6			6					6		
+	СГЦ.09	Социально-значимая деятельность			4		24	24	24	24			20		24	6	6	6	6	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							260	260	260	260	6	6	240	160	160	50	48	112	50	
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			1		50	50	50	50			46	30	20	50				
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2		48	48	48	48			44	36	12		48			
+	ОПЦ.03	Охрана труда			4		36	36	34	34	2		30	36				22	14	
+	ОПЦ.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		40	40	40	40			34	20	20			40		
+	ОПЦ.05	Организация технологического процесса	3		1		50	50	40	40	4	6	46	38	12			50		

		производства продуктов питания из растительного сырья																	
+	ОПЦ.06	Основы предпринимательства			4		36	36	36	36			30		36				36
ПЦ.Профессиональный цикл							880	880	856	856	12	18	858	664	216			122	758
+	ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			34		272	272	260	260	6	6	264		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	84		44	42		86	
+	УП.01.01	Учебная практика			3		36	36	36	36			36	36				36	
+	ПП.01.01	Производственная практика			4		144	144	144	144			144	102	42				144
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен	4				6	6			6			6					6
+	ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями			4		608	608	596	596	6	12	594		476	132		608	
+	МДК.02.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий	4*				118	118	118	118			112	58	60				118

+	МДК.02.02	Технология производства кондитерских изделий	4*				88	88	82	82		6	86	58	30				88		
+	УП.02.01	Учебная практика			4		108	108	108	108			108	108					108		
+	ПП.02.01	Производственная практика					288	288	288	288			288	246	42				288		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен	4				6	6				6		6					6		
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36	36	36				36					36		
+	ГИА	Демонстрационный экзамен	4				36	36	36	36				36					36		
Итого acad.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

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
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»
	Лаборатории
12.	«Технологическое оборудование отрасли»
13.	«Технического производства растительных масел, жиров и жирозаменителей»
14.	«Сырья и сахаристых продуктов»
15.	«Технологическое оборудование отрасли»
	Спортивный комплекс
16.	Спортивный зал
17.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

18.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы
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;
 - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (с изменениями и дополнениями);
- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592);
- Примерная образовательная программа, разработанная федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего

профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей;

- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534) (с изменениями и дополнениями);
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 25 сентября 2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3645-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 01 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций (Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования)»;
- Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программа среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 12.02.2021 № 151-р «Об утверждении концепции воспитания обучающихся Самарской области»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 14.07.2021 № 367-р «Об утверждении методических рекомендаций»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 22.07.2022 N-733-р «Об утверждении методических рекомендаций»;
- Распоряжение министерства образования и науки Самарской области от 05.07.2023 №754-р «Об утверждении методических материалов»;
- Распоряжение министерства образования Самарской области от 24.07.2024 X°367-р «Об утверждении методических материалов»;

– Лицензия № Л035-01213-63/00198863 от 15.06.2020 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам;

– Свидетельство о государственной аккредитации серия № А007-01213-63/01154045 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 завершенного учебного исследования или разработанного проекта.

4.4. Формирование вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования

ОП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 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 – 36 часов;
- Основы бережливого производства – 34 часа;
- Основы финансовой грамотности – 36 часов
- Социально значимая деятельность – 24 часа;
- 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.

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.