

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Агротехнический техникум» с.Дивное

УТВЕРЖДЕНО
Приказом и.о.директора ГБПОУ АТ
с. Дивное от «31» 08 2023 г. № 1/2023-ОД



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии среднего профессионального образования 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 – 1год 10 месяцев
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования-** естественнонаучный

с. Дивное 2023 г.

2. Сводные данные по бюджету времени в (неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА проведение	каникулы	всего
I	2	3	4	5	6	7	8
I	37	1		1		11	50
II	26	8	6	2	1	2	45
Всего	62	9	6	3	1	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)					
			Проездное обучение	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	В том числе индивидуальный проект	Обязательная аудиторная нагрузка				1 курс				
							Всего занятий	Лекций семинаров	в т.ч. лаб. и практических зан	консультации	Промежуточная аттестация в форме	1 сем. 16 нед	2 сем. 20 нед	3 сем. 13 нед	4 сем. 13 нед
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5/7/7		1476		28	1448	696	722	18	12	578	664	206	
ОДБ.00	Общие общеобразовательные учебные дисциплины	2/8/1		1016			1016	470	526	12	8	420	426	170	
ОДБ.01	Русский язык	Э	88				88	41	37	6	4	53	35		
ОДБ.02	Литература	ДЗ	108				108	71	37			58	50		
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	72				72		72			50	22		
ОДБ.04	История	ДЗ	136				136	78	58			36	40	60	
ОДБ.05	Физическая культура	3, ДЗ	72				72	2	70			36	36		
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68				68	24	44			28	40		
ОДБ.07	Математика	Э	220				220	100	110	6	4	111	109		
ОДБ.08	Физика	ДЗ	1108				108	60	48			48	60		
ОДБ.09	Обществознание	ДЗ	72				72	46	26				34	38	
ОДБ.10	География	ДЗ	72				72	48	24					72	
ОДП.00	Профильные дисциплины	1/2/0	360				360	184	166	6	4	158	202		
ОДП.01	Химия	Э	144				144	72	62	6	4	60	84		
ОДП.02	Информатика	ДЗ	108				108	50	58			50	58		
ОДП.03	Биология	ДЗ	108				108	62	46			48	60		
ПОО.00	Предлагаемые образовательной организацией	00/1	72				72	42	30				36	36	

ПОО.01	Родной язык	3	36		36	16	20											36					
ПОО.02	культурология	3	36		36	26	10												36				
	Индивидуальный проект		28																				
СГ .00	Социально-гуманитарный цикл		220	2		83	135												88		130		
СГ.01	История России	ДЗ	38			25	13														38		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	34				34													34			
СГ.03	Физическая культура	ДЗ	40				40													20	20		
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	2		14	20													34			
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	32			20	12														32		
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	40			24	16														40		
П.00	Профессиональный цикл	8/10/1	540	1220	38		293	283	24	42										34	106	272	230
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/2/1	414	24			200	174	4	12										34	72	202	82
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	68	2			36	22	2	6										34	32		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	70	2			36	32													40	28	
ОП.03	Охрана труда	ДЗ	36	2			20	14															34
ОП.04	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Э	96	6			36	46	2	6												90	
ОП.05	Техническое оснащение рабочего места	ДЗ	52	4			28	20														48	
ОП.06	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	52	4			28	20															48
ОП.07	Основы предпринимательства	ДЗ	40	4			16	20														36	
ПМ.00	Профессиональные модули	5/8/0	540	806	14		93	109	20	30											34	70	148
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Э (квал)	144	234	6		28	36	8	12												34	50
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования	Э	80	6			28	36	4	6												34	40
УП.01	Практическая подготовка (учебная практика)	ДЗ	72																		36	36	
ПП.01	Практическая подготовка (производственная практика)	ДЗ	72																				72
ЭК.01	Квалификационный экзамен	Э	10																				10

ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Э (квал)	396	572	8				168	65	73	4	6	18	20	148
МДК.02.01	Технология приготовления, упаковка и маркировка хлеба и хлебобулочных изделий	Э		64	4			60	28	22	23	4	6	6	20	40
МДК.02.02	Технология приготовления, упаковка и маркировка макаронных изделий	ДЗ		40	2			38	15	23						38
МДК.02.03	Технология приготовления, упаковка и маркировка кондитерских изделий	Э		62	2			60	22	28		4	6			60
УП.02	Практическая подготовка (учебная практика)	ДЗ	252	252											36	216
ПП.02	Практическая подготовка (производственная практика)	ДЗ	144	144												144
ЭК.02	Квалификационный экзамен			10				10				4	6			10
	Всего			1440												
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36												36
Всего часов занятий			540	2952	40	28		2308	1072	1142		46	54	710	756	
								Всего	Дисциплин и МДК					566	360	
									Практическая подготовка (учебная практика)					72	216	
									Практическая подготовка (производственная практика)					72	144	
									экзаменов					3	4	
									Диффер. зачетов					10	9	
									зачетов					1	1	

Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
Государственная итоговая аттестация
Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	
№	
Кабинеты:	
1	русского языка и литературы
2	истории и обществознания
3	Математики и социально-гуманитарных и экономических дисциплин
4	физики
5	Химии и биологии
6	иностранного языка
7	информатики и ИКТ
8	основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	
1	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Учебные цеха	
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортзал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативно-правовая база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Агротехнический техникум" с. Дивное разработан на основе:

- Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии

19.01.18 Апператор-оператчик производства продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 №973 (Зарегистрирован в Минюсте России 19.12.2022 г. №71641);

- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказа Минпросвещения России от 17 мая 2022 г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199 "«Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);

- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);

- Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477);

-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»;

- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования")

- .

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Профессия 19.01.18 Апператор-оператчик производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с Перечнем профессий СПО по профилю получаемого профессионального образования относится к технологическому

профилю. Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования составляет 1 год 10 месяцев.

Учебный процесс осуществляется в соответствии с расписанием занятий, календарным графиком учебного процесса при пятидневной учебной неделе.

Объем образовательной нагрузки в очной форме получения образования не может превышать 36 академических часов в неделю, и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся.

Начало учебного года устанавливается 1 сентября, окончание - согласно календарному графику учебного процесса.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

В течение учебного года устанавливаются каникулы, в том числе в зимний период - 2 недели, в летний период в соответствии с графиком учебного процесса. Общая продолжительность каникул не менее 10 недель.

Занятия проводятся в учебных кабинетах, лабораториях и мастерских в соответствии с ФГОС.

Консультации для студентов предусмотрены перед каждым экзаменом. Форма проведения - устная групповая консультация. Время на проведение консультаций выделяется из общего количества часов во взаимодействии с преподавателем, предусмотренных на освоение дисциплины, МДК.

В рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» выделено 35 часов с целью проведения учебных военных сборов согласно приказа Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/13435. Время, отведенное на изучение основ военной службы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» и учебные военные сборы, для подгруппы девушек могут быть использованы на освоение основ медицинских знаний.

Учебная практика и производственная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей при освоении студентами профессиональных компетенций. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла в лабораториях и мастерских техникума.

Производственная практика осуществляется в соответствии с договорами между предприятиями и организациями и образовательным учреждением на строительных объектах города в рамках модулей ППКРС.

Практика может осуществляться как концентрированно, так и путем чередования с теоретическими занятиями.

Самостоятельная работа обучающихся предусмотрена в рамках общепрофессионального и профессионального циклов. Она может проводиться как в специально предусмотренных помещениях для самостоятельной работы обучающихся в техникуме, так и вне техникума.

Техникум оценивает качество освоения учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практики в процессе текущего контроля (проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, МДК, практику) и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена (квалификационного). Промежуточная аттестация проводится 2 раза в год, в том числе в форме сессий во втором, третьем, четвертом.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

При реализации программы могут использоваться электронная и сетевая формы обучения.

Язык обучения - русский.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

4.2 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ППКРС (432 часа) распределена образовательным учреждением самостоятельно в соответствии с запросами работодателя следующим образом:

ОП.00, ПМ.00

Добавлены дисциплины по ОП -92 час:

Основы предпринимательства – 40 час;

Экономические и правовые основы производственной деятельности-52;

Увеличен объем времени на ПМ- 268час.

Практика

Увеличен объем времени на практическую подготовку- 72час.

5 Порядок аттестации

Оценка качества освоения ППКРС включают текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

В соответствии с ФГОС СПО применяются следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Зачет, дифференцированный зачет, экзамен проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусматривается 1-2

дня.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

После изучения всех МДК и прохождения практики проводится экзамен квалификационный по профессиональному модулю, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС.

Формы проведения государственной итоговой аттестации - демонстрационный экзамен.

Согласовано:

