

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК ГСТ
Рыбин А.В.

31.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ КК "Гулькевичский строительный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки по УГ

2024

Приказ об утверждении ФГОС

от 11.11.2022

№ 973

Виды деятельности

Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																Объём ОП								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	С препод.					Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4												
								Всего	в т.ч.		Промеж. аттестация	17 нед		23 1/3 нед		10 1/6 (6) нед		10 1/3 (12) нед																			
									Лекции, уроки	Пр. занятия		Объём ОП	Самост.	С препод.	в т.ч.		Объём ОП	Самост.	С препод.	в т.ч.		Объём ОП	Самост.	С препод.	в т.ч.												
															Лекции, уроки	Пр. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия											
25	26	28	29	30	36	38	39	41	42	43	49	51	52	54	55	56	62	64	65	67	68	69	75	312	313												
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)					36		36				36		36				36		35,75				36		35,91											
3	ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	1	10		1476		1452	752	700	24	612		612	322	290		864		840	430	410	24														
11	СО Среднее общее образование	4	1	10		1476		1452	752	700	24	612		612	322	290		864		840	430	410	24														
13	ОД Общеобразовательные дисциплины	4	1	10		1476		1452	752	700	24	612		612	322	290		864		840	430	410	24														
14	ОД.01 Русский язык	2				72		66	32	34	6	34		34	16	18		38		32	16	16	6														
15	ОД.02 Литература			2		108		108	54	54		34		34	17	17		74		74	37	37															
16	ОД.03 История			2		136		136	90	46		68		68	45	23		68		68	45	23															
17	ОД.04 Обществознание			2		72		72	38	34		34		34	17	17		38		38	21	17															
18	ОД.05 География			2		72		72	44	28		34		34	20	14		38		38	24	14															
19	ОД.06 Иностранный язык			2		72		72		72		34		34		34		38		38		38															
20	ОД.07 Математика	2				232		226	190	36	6	68		68	56	12		164		158	134	24	6														
21	ОД.08 Информатика	2				144		138	20	118	6	68		68	18	50		76		70	2	68	6														
22	ОД.09 Физическая культура		1	2		72		72	10	62		34		34	10	24		38		38		38															
23	ОД.10 Основы безопасности и защиты Родины			2		68		68	22	46		34		34	17	17		34		34	5	29															
24	ОД.11 Физика			2		108		108	90	18		34		34	30	4		74		74	60	14															
25	ОД.12 Химия	2				144		138	78	60	6	68		68	38	30		76		70	40	30	6														
26	ОД.13 Биология			2		144		144	84	60		68		68	38	30		76		76	46	30															
27	БД.14 Проектная деятельность			2		32		32		32								32		32		32															
36																														70%	30%						
37	ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	1	13	1	1440	6	1380	622	110	54													612	4	578	304	58	30	828	2	802	318	52	24	1008	432
39	СГ Социально-гуманитарный цикл		1	6	1	276		276	184	92														76		76	36	40		200		200	148	52		240	36
40	СГ.01 История России			3		36		36	36															36		36	36									36	
41	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		40		40		40														20		20		20		20		20				40	
42	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности			4		36		36	36																					36		36	36			36	
43	СГ.04 Физическая культура		3	4		52		52		52														20		20		20		32		32		32		52	
44	СГ.05 Основы бережливого производства			4		40		40	40																					40		40	40			40	
45	СГ.06 Основы финансовой грамотности			4		36		36	36																					36		36	36			36	
46	СГ.07 Кубановедение				4	36		36	36																					36		36	36			36	
52	ОП Общепрофессиональный цикл	3		3		234	2	214	196	18	18													156	2	142	124	18	12	78		72	72		6	182	52
53	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3				42		36	18	18	6													42		36	18	18	6							36	6
54	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров			3		36		36	36															36		36	36									36	
55	ОП.03 Охрана труда	3				42		36	36		6													42		36	36		6							36	6
56	ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места			3		36	2	34	34															36	2	34	34									36	
57	ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	4				42		36	36		6																			42		36	36		6	38	4
58	ОП.06 Основы предпринимательской деятельности			4		36		36	36																					36		36	36				36
61	ПЦ Профессиональный цикл	4		4		930	4	890	242		36													380	2	360	144		18	550	2	530	98		18	586	344

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Индекс	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Иностранного языка
3	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
4	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	Товароведения продовольственных товаров
6	Организации производства
7	Технического оснащения и организации рабочего места
8	Технологического оборудования
	Лаборатории:
1	Технологическое оборудование отрасли
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	актовый зал

Пояснения
<p>Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022, №973, зарегистр. Министерством юстиции от 19.12.2022, рег.№71641 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии) согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 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 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 17.06.2022)</p>
<p>Нормативные основания для разработки учебного плана:</p>
<p>Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями;</p>
<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 11.11.2022 № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19.12.2022, регистрационный № 71641);</p>
<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763);</p>
<p>Федеральный закон от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);</p>
<p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 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 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 17.06.2022);</p>
<p>Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);</p>
<p>Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;</p>
<p>Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;</p>
<p>Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 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" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12 сентября 2022 г. Регистрационный № 70034)</p>

	Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 1 марта 2023 года № 05-592);
	Устав ГБПОУ КК ГСТ; Локальные нормативные акты ГБПОУ КК ГСТ
	Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
	Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 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»);
	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»;
	Организация учебного процесса:

Согласно учебному плану: начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; объем учебной нагрузки, включая все виды деятельности (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельные работы) составляет 36 часов в неделю; общая продолжительность каникул составляет: при обучении 1 год 10 месяцев – 13 недель (11 недель на первом и 2 недели в зимний период на втором курсе), что соответствует ФГОС (8-11 недель в учебном году); продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Виды промежуточной аттестации определены учебным планом, введены комплексные дифференцированные зачеты (2 зачета) с целью реализации требований ФГОС (не более 10 зачетов и 8 экзаменов в год). При освоении социально-гуманитарного, бщепрофессионального и профессионального циклов выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы. На проведение учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет менее 36 академических часов. Практическая подготовка обучающихся при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, семинаров, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики (учебная и производственная (по профилю специальности)) организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, практику или междисциплинарный курс. Экзамены могут проводиться непосредственно после изучения дисциплины или в отведенные дни промежуточной аттестации. Процедура проведения промежуточной аттестации регулируется локальным актом техникума. Виды практик: учебная практика - 7 недель (252 часа), производственная практика - 11 недель (396 часа). Учебная и производственная практика направлены на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи определяются программой по каждому виду практики, форма отчетности - локальным актом техникума. Учебная практика проводится в учебных цехах, производственная - на предприятиях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятий, где обучающиеся проходили практику. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен по модулю.

Формирование вариативной части:

<p>Вариативная часть составляет 432 часа - 30% (по ФГОС не менее 30%) и распределена следующим образом: на СГ - 36 часов: СГ.07 Кубановедение - 36ч., ОП.00 - 52 часа: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 6ч., ОП.03 Охрана труда - 6ч., ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья - 4ч., введен ОП.06 Основы предпринимательской деятельности - 36ч., на ПМ - 344 часа: МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья - 32ч., УП.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией питания из растительного сырья - 36ч., ПМ.01 - 12ч., МДК.02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 144ч., УП.02 Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 36ч., ПП.02Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 72ч., ПМ.02 - 12ч.. Основанием для распределения вариативной части для реализации практической части ФГОС, актуализации знаний выпускников на этапе подготовки к демонстрационному экзамену являются запросы работодателей.</p>
<p>Общеобразовательный цикл:</p>
<p>Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами: 1. Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями; 2. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763); Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. Объем времени, отведенного на общеобразовательный цикл составляет 1476 ч. В общеобразовательном цикле выделены профильные учебные предметы - химия и биология. Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности; определен технологический профиль. В процессе освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов по выбранной теме.</p>
<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся:</p>
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией. Председателем комиссии является представитель работодателей по профилю профессии. На государственную итоговую аттестацию отводится 36 часов (1 неделя). За полгода до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета, с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Процедура проведения государственной итоговой аттестации определяется локальным актом техникума. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие рабочий или индивидуальный учебный план.</p>
<p>Согласовано</p>
<p></p>
<p></p>
