

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК ГСТ
Рыбин А.В.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГБПОУ КК "Гулькевичский строительный техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности 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 УИ** 2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

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

№	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
[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
Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного «Гулькевичский строительный техникум» разработан на основе Федерального государственного среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерств 11.11.2022, №973, зарегистр. Министерством юстиции от 19.12.2022, рег.№71641 19.01.18 Апп питания из растительного сырья (укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биот просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 "Об утверждении перечней професс профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специал образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессиона утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 17.0
Нормативные основания для разработки учебного плана:
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с посл
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 11.11.2022 № 973 «Об утверждении образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 продуктов питания из растительного сырья (зарегистрирован Министерством юстиции Российск регистрационный № 71641);
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утвержде программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763);
Федеральный закон от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. с
Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 "Об утвержден среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям ср перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федера утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования
Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практическ 18.11.2020);
Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N800 «Об утверждении Порядка проведения гос образовательным программам среднего профессионального образования»;
Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в ф образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерств Федерации от 17 мая 2012 г. № 413" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12 сентября 2022 г. Рег
Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образователь профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере сре 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 Инс граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по осн учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начальнс профессионального образования и учебных пунктах»;
Письмо Министерства Просвещения 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рек рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовате профессионального образования на базе основного общего образования»);
Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции пре дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессиональног основного общего образования»;
Организация учебного процесса:

<p>Согласно учебному плану: начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с учебной нагрузкой, включая все виды деятельности (во взаимодействии с преподавателем и сам в неделю; общая продолжительность каникул составляет: при обучении 1 год 10 месяцев – 13 зимний период на втором курсе), что соответствует ФГОС (8-11 недель в учебном году); продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами. Текущий процесс проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - промежуточной аттестации определены учебным планом, введены комплексные дифференцированные требования ФГОС (не более 10 зачетов и 8 экзаменов в год). При освоении социальных и профессиональных циклов выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном проведении учебных занятий и практики выделено не менее 70 процентов от объема учебных занятий). Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет менее 36 академических часов. Организация учебного процесса при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется в форме семинаров, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работы профессиональной деятельностью. Практическая подготовка при проведении практики (учебная практика специальности) организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных профессиональных задач. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на практику или междисциплинарный курс. Экзамены могут проводиться непосредственно после промежуточной аттестации. Процедура проведения промежуточной аттестации регулируется локальным актом. Учебная практика - 7 недели (252 часа), производственная практика - 11 недель (396 часа). Учащиеся направлены на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций и реализуют профессиональных модулей. Цели и задачи определяются программой по каждому виду практики техникума. Учебная практика проводится в учебных цехах, производственная - на предприятиях. Практика проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами о прохождении практики. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре является экзамен по модулю.</p>	
<p>Формирование вариативной части:</p>	
<p>Вариативная часть составляет 432 часа - 30% (по ФГОС не менее 30%) и распределена следующим образом: Кубановедение - 36ч., ОП.00 - 52 часа: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены труда - 6ч., ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья - 32ч., ОП.01 Основы предпринимательской деятельности - 36ч., на ПМ - 344 часа: МДК.01.01 Техническое обслуживание 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 - 32ч., УП.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 72ч., ПМ.02 Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 72ч., ПМ.02 вариативной части для реализации практической части ФГОС, актуализации знаний выпускников на демонстрационном экзамене являются запросы работодателей.</p>	
<p>Общеобразовательный цикл:</p>	
<p>Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами: 1. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями и дополнениями; 2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763); Получение СПО на базе среднего общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКР. В общеобразовательном цикле выделены предметы: биология. Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности; определены сроки освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных заданий.</p>	
<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся:</p>	
<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят представители работодателей по профилю профессии. На государственную итоговую аттестацию принимаются обучающиеся, обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета, с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. На государственную итоговую аттестацию принимаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.</p>	
<p>Согласовано</p>	
<p></p>	

<p>о учреждения Краснодарского края образовательного стандарта по профессии ва просвещения Российской Федерации от аратчик-оператор производства продуктов ехнологии) согласно приказу Министерства ий и специальностей среднего ьностей среднего профессионального льного образования, перечни которых № 1199 "Об утверждении перечней 06.2022)</p>
<p>едующими изменениями; федерального государственного Аппаратчик-оператор производства кой Федерации 19.12.2022,</p>
<p>нии федеральной образовательной</p>
<p>от 30.12.2021); ии перечней профессий и специальностей и специальностей среднего еднего профессионального образования, ции от 29.10.2013 № 1199 "Об и" (Зарегистрирован 17.06.2022);</p>
<p>кой подготовке обучающихся» (ред. от</p>
<p>осуществления образовательной</p>
<p>ударственной итоговой аттестации по</p>
<p>едеральный государственный ва образования и науки Российской истрационный № 70034)</p>
<p>ной программы среднего еднего профессионального образования и</p>
<p>струкции об организации обучения овам военной службы в образовательных ого профессионального и среднего</p>
<p>омендаций» (вместе с «Методическими льной программы среднего</p>
<p>подавания общеобразовательных о образования, реализуемых на базе</p>

графиком учебного процесса; объем (обязательные работы) составляет 36 часов в неделю (11 недель на первом и 2 недели в последующий семестр); нагрузка обучающихся – средняя. Контроль знаний осуществляется в форме устной работы, контрольной работы, устного опроса. Виды оценивания: письменные зачеты (2 зачета) с целью проверки знаний по учебно-гуманитарному, общепрофессиональному циклу) и самостоятельной работы. Нагрузка обучающихся по учебным часам. Практическая подготовка осуществляется путем проведения практических занятий, лабораторных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и производственной (по профилю специальности) деятельностью (по профилю специальности) видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Отведенное на учебную дисциплину, изучение дисциплины или в отведенные дни учебной недели. Виды практик: учебная и производственная практика осуществляются концентрированно в рамках учебного года. Форма отчетности - локальным актом образовательного учреждения. Аттестация по итогам производственной практики осуществляется предприятием, где обучающиеся проходят практику. В семестре его изучения является экзамен

Формой оценки: на СГ - 36 часов: СГ.07 Санитарии и гигиены - 6ч., ОП.03 Охрана труда и техники безопасности при обработке растительного сырья - 4ч., введен ОП.06 Организация обслуживания технологического оборудования с использованием документацией питания из производства продуктов питания из растительного сырья - 36ч., ПМ.01 - 12ч., МДК.02.01 Организация производства кондитерских изделий - 144ч., УП.02 Технико-технологические расчеты - 36ч., ПП.02 Техничко-технологические расчеты - 12ч.. Основанием для распределения часов на этапе подготовки к

Программы среднего профессионального образования, утвержденной Федеральным законом Российской Федерации от 27.12.2014 № 127-ФЗ с внесенными изменениями; 2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.12.2014 № 127-ФЗ от основного общего образования. Объем времени, отведенного на изучение учебных предметов - химия и технология. Профиль - технологический. В процессе изучения учащиеся выполняют проекты по выбранной теме.

Формой оценки: итоговая аттестация осуществляется в форме экзамена по предмету «Технология приготовления блюд кондитерского профиля» из растительного сырья. 1. Председателем комиссии является преподаватель, имеющий квалификационный уровень не ниже среднего профессионального образования. Объем отводится 36 часов (1 неделя). Задачами государственной итоговой аттестации, осуществляемой экзаменационной комиссией. Процедура проведения государственной итоговой аттестации осуществляется по плану, утвержденному образовательным учреждением. Основные рабочие или индивидуальные
