

Утверждаю

Директор КГБПОУ

"Эвенкийский многопрофильный техникум"

_____ Л.В.Паникаровская

"31"августа 2023 г.

Приказ № 23-у от 31.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Эвенкийский многопрофильный техникум"

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

профессии 19.01.18 АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
2023-2025 учебный год

Квалификация: аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

Естественнонаучный профиль

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курам (в том числе консультации)	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего по курсам	Каникулы	Всего
1 курс	41	0	0	0	0	0	41	11	52
2 курс	27	8	5	0	0	1	40	2	43
ИТОГО	68	8	5	0	0	1	81	13	95

2.1 План учебного процесса ОПОП ППКРС профессии 19.01.18 АППАРАТЧИК-ОПЕРАТОР ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)															
		Экзамены	Зачеты	Индивидуальный проект	Дифференцированные зачеты	максимальная	самостоятельная работа	НАГРУЗКА ВО ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ					1 курс		2 курс						
								всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр \ 17 недель		2 семестр/24 недели		3 семестр /17 (из них УП-3, ПП-2 ч.)		4 семестр/23 (из них УП-5, ПП-3)	
									Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
					1476	51	1425	747	678	0	0	0	529	0	724	0	118	0	105	0	
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины				853	51	802	372	430	0	0	0	319	0	430	0	90	0	14	0	
ОУД.01	Русский язык и литература	2			194	14	180	85	95	0	0	0	56		124						
ОУД.01.01	Русский язык				78	6	72	39	33				22		50						
ОУД.01.02	Литература			1	116	8	108	46	62				34		74						
ОУД.02	Родной язык	2			69	5	64	25	39				32		32						
ОУД.03	Иностранный язык			2	82	10	72	2	70	0		0	29		43						
ОУД.04	Физическая культура		1,2		72		72	14	58	0		0	32		40						
ОУД.05	История			2	142	6	136	136	0	0		0	68		68						
ОУД.06	Обществознание	2			56	5	51	51	0	0		0	51								
ОУД.07	ОБЖ			4	71	3	68	22	46	0		0				54		14			
ОУД.08	География	2			33	3	30	20	10	0		0			30						
ОУД.09	Астрономия			3	38	2	36	21	15	0		0				36					
ОУД.10	Информатика	2			152	8	144	47	97				51		93						
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины				591	0	591	367	224	0	0	0	210	0	294	0	28	0	59	0	
ОУДп.11	Математика	4		2	232	0	232	155	77	0	0	0	51		94		28		59		
ОУДп.12	Естествознание	2			359	0	359	212	147	0	0	0	159	0	200	0	0	0	0	0	
ОУДп.12.1	Химия				129		129	50	79	0		0	51		78						
ОУДп.12.2	Биология			1	122		122	76	46	0		0	44		78						
ОУДп.12.3	Физика				108		108	86	22				64		44						
ОУД.00	Дополнительные учебные дисциплины				32	0	32	8	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	
	Индивидуальный проект			4	32	0	32	8	24			0							32		
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				248	0	248	108	140	0	0	0	0	0	0	0	98	0	150	0	
СГ.01	История России				40		40	40	0								40				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3			44		44	0	44								30		14		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4			36		36	20	16										36		
СГ.04	Физическая культура		3		52		52	2	50								28		24		
СГ.05	основы бережливого производства	4			40		40	24	16										40		
СГ.06	Основы финансовой грамотности			4	36	0	36	22	14			0							36		
	Обязательная часть, учебных циклов ППКРС				1192	0	724	447	277	468	0	0	83	0	140	0	396	0	573	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				274	0	274	137	137	0	0	0	83	0	140	0	15	0	36	0	
	Вариативная часть																				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1			36	0	36	24	12			0	36								
ОП.02	Основы товароведение продовольственных товаров			2	88	0	88	68	20			0	47		41						
ОП.03	Охрана труда		4		36	0	36	12	24			0							36		
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			4	72	0	72	15	57			0			57		15				
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья			3	42	0	42	18	24			0			42						
П.00	Профессиональный цикл				918	0	450	310	140	468	0	0	0	0	0	0	381	0	537	0	
ПМ.00	Профессиональные модули				918	0	450	310	140	468	0	0	0	0	0	0	381	0	537	0	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	4*			162	0	90	70	20	72	0	0	0	0	0	21	0	141	0		
МДК.01.01	Основы технологического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	3			90		90	70	20			0				21		69			
УП.01	Учебная практика			4	36					36									36		
ПП.01	Производственная практика				36					36									36		
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбору)	3*			360	0	180	120	60	180	0	0	0	0	0	360	0	0	0		
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				180		180	120	60								180				
УП.02	Учебная практика				108					108							108				

1476

1476

319

1425

591

32

18

248

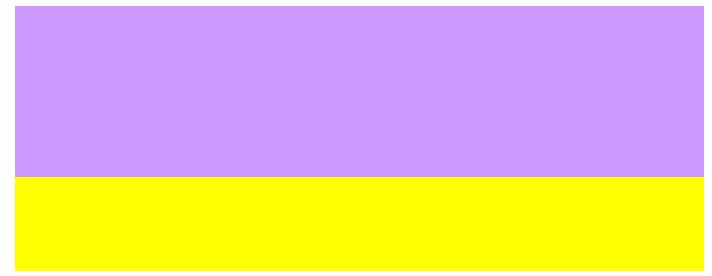
1192

274

918

6

6



3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки

по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование	номер кабинета
Кабинеты		3
1	Математика, астрономия, физика	3
2	Иностранный язык	59
3	История , обществознание	5
4	Биология, география	6
5	Русский язык и литература	60
6	Информатика	43
7	Химия	61
8	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации	3м
9	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбору)	3м
10	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	3м
11	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	7
Лаборатории		
1	Микробиологии, санитарии и гигиены	2м
Мастерские:		
1	Учебная пекарня	4м
Спортивный комплекс		
1	Спортивный зал	116
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 Интернет	33
2	Актный зал	124

Практика по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор продуктов питания из растительного сырья

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	УП.01 Учебная практика	концентрированно	4	36
		ПП.01 Производственная практика	концентрированно	4	36
ИТОГО					72
2	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (по выбору)	УП.02 Учебная практика	концентрированно	3	108
		ПП.02 Производственная практика	концентрированно	3	72
ИТОГО					180
3	ПМ. 03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	УП.03 Учебная практика	концентрированно	4	144
		ПП.03 Производственная практика	концентрированно	4	72
ИТОГО					216
ИТОГО					288
ИТОГО					180

468

Пояснительная записка

Рабочий учебный разработан в соответствии с Федеральным государственным стандартом утвержденный Приказом Минобрнауки России от 11.11.2022 №973 (Зарегистрирован в Минюсте России 19.12.2022 № 71641) по профессии 19.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья", Рекомендациями по организации (получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования .

2. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Обязательная часть учебных циклов ППКРС составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС - 30 процентов распределен следующим образом : в связи с запросом работодателей на дополнительные результаты освоения ППКРС, не предусмотренные ФГОС, особенностью территории - усилены профессиональные модули ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03.

3. Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме обучения не может быть менее 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 24 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» должна способствовать 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.

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

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и консультации.

5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

6. Общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

7. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

8. 2.10. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями. Типы практики устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПООП.

9. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Интенсивность изучения дисциплины в неделю составляет не более 8 часов. Все дисциплины рабочего учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, зачет, дифференцированный зачет). По окончании профессиональных модулей предусмотрены квалификационные экзамены.

10. 2.12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Председатель цикловой комиссии _____ А.Н. Филиппов

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Л.В. Пахомова

Председатель предметно-циклового комиссии _____ Е.А. Крушельницкая