

Управляющий
АО «Владимирский хлебокомбинат»
Ляпин Владимир Алексеевич
Согласовано

« 30 » 06 2023 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

Г. И. Ананьева

Приказ от « 07 » 07 2023 г. № 96-ог

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»

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 освоения ППКРС – 1 год и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОО

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 N 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.12.2022 N 71641), приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024г. № 05-1971), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199), Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 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 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования) – 56 недель, для юношей – 57 неделя, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 22 недели, в том числе учебная практика – 7 недель, производственная практика – 15 неделя. На весь период обучения предусмотрено 13 недель каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. При освоении ООП СПО объем недельной образовательной

нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена в рамках промежуточной аттестации. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 2952 часа.

Образовательная программа включает:

социально-гуманитарный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла 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" составляет 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" 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.

Обязательная часть общепрофессионального цикла предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы микробиологии, санитарии и гигиены", "Основы товароведения продовольственных товаров", "Охрана труда", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья".

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных

модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная практика реализуется в рамках модулей: в 3 семестре – ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией - 108 часов (3 недели); в 4 семестре – ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 144 часа (4 недели).

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей: в 3 семестре – ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией - 72 часа (2 недели); в 4 семестре – ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией - 144 часа (4 недели); ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - 324 часа (9 недель).

Учебная и производственная практики могут проводиться рассредоточено, в рамках профессиональных модулей, чередуясь с теоретическими занятиями.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ, разработанной на основе требований соответствующих ФГОС СПО И ФГОС СОО с учетом получаемой специальности. Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024г. № 05-1971).

Программа среднего общего образования реализуется на 1-2 курсах. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя

по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (профильных дисциплин).

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть ООП СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части для возможности дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, согласно рекомендациям работодателей.

Вариативная часть программы составляет 468 часов и направлена на увеличение часов изучения обязательных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 5 недель. Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена с 22 июня по 30 июня (1 неделя).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по учебным циклам и разделу физическая культура	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	-	-	2	-	11	52
II курс	17	7	15	1	1	2	43
Всего	56	7	15	3	1	13	95

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Обязательная			I курс		II курс		
			всего занятий	лекций	лаб. и практ. занятия	в т. ч.				
						1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	
1	2	3	6	7	8	9	10	11	12	
О.00	Общеобразовательные дисциплины:	-, 11, 4	1476	728	676					
ОД.00	Базовые учебные дисциплины	-, 10, 1	886	478	408					
ОД.01	Русский язык	Э	72		72					
ОД.02	Литература	-, ДЗ	90	90		32	58			
ОД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	72		72	32	40			
ОД.04	Информатика	-, ДЗ	134	44	90	68	66			
ОД.05	История	-, ДЗ	118	118		32	86			
ОД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	72	4	68	32	40			
ОД.07	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	38	30	68				
ОД.08	География	ДЗ	72	56	16			72		
ОД.09	Физика	-, ДЗ	90	50	40	32	58			
ОД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	ДЗ	98	78	20			98		
ОД.00	Профильные общеобразовательные дисциплины	-, 1, 3	518	250	268					
ОД.12	Математика	-, Э	234	106	128	98	136			
ОД.13	Химия	-, Э	108	50	58	48	60			
ОД.14	Биология	-, Э	144	88	56	64	80			
	Индивидуальный проект	-, ДЗ	32	6	26	16				
	Промежуточная аттестация		72							
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	-, 12, 3 (2)	1404	324	288					
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	-, 6, -	250	110	140					
СГ.01	История России	ДЗ	36	36				36		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Обязательная		в т. ч.	I курс			II курс
			всего занятий	лекций		1 сем.	2 сем.	3 сем.	
1	2	3	6	7	8	9	10	11	12
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	40		40			16	24
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	20	16				36
СГ.04	Физическая культура	-, ДЗ	52	2	50			22	30
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	50	30	20		50		
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	22	14			36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-, 4, 1	254	154	100				
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	36	24	12		36		
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	20	16				36
ОП.03.	Охрана труда	-, ДЗ	36	24	12		18	18	
ОП.04.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	80	40	40			80	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ДЗ	66	46	20		66		
П.00	Профессиональный учебный цикл								
ПМ.00	Профессиональные модули	-, 2, 2 (2)	1844	178	262				
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	-, 1, 1 (1)	360	18	18				
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		36	18	18			36	
УП.01	Учебная практика		108					108	
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ	216					72	144

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Обязательная		I курс				II курс			
			всего занятий	в т. ч.	лекций	лаб. и практ. занятия	1 сем.	2 сем	3 сем.	4 сем.		
1	2	3	6	7	8	9	10	11	12			
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-, 1, 1 (1)	540	42	30							
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		72	42	30				72			
УП.02	Учебная практика		144						144			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324						324			
	Промежуточная аттестация		36									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36									
	Теоретическое обучение		2016	1052	964	594	810	414	198			
	Всего	-, 23, 7(2)	2952	1052	964	594	810	594	810			
				дисциплин и МДК		594	810	414	198			
			Всего	учебной практики		-	-	108	144			
				производств. практики		-	-	72	468			
				экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		1	3	1	2 (1)			
			дифф. зачетов			2	10	5	6			

Государственная итоговая аттестация:
Демонстрационный экзамен с 22 июня по 30 июня (1 неделя).

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. иностранного языка;
3. математики;
4. физики;
5. химии, биологии;
6. гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
7. профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов;
8. безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- 1 информатики;

Спортивный комплекс:

- 1 спортивный зал;
- 2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 стрелковый тир.

Залы:

- 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- 2 актовый зал

Заместитель директора по учебной работе

Л. Ю. Егоршева