

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский лицей питания»

УТВЕРЖДАЮ

Директор



И.В. Киселева

2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

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 – 1 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

2024/2025; 2025/2026 учебный год

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (без каникул)
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1404	0	0	0	72	0	396	1476
II курс	668	288	396	52	36	36	72	1476
Всего	2072	288	396	52	108	36	468	2952

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки			
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация						
							По учебным дисциплинам и МК	Теоретическое обучение				Лаборат. и практ. занятия	И курс	II курс			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл	9ДЗ/1З	ЗЭ	1476	32	1404	620	784	0	22	18	612	864	0	0		
ОД.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	9 ДЗ	ЗЭ	1408	32	1368	584	784	0	22	18	540	828	0	0		
ОД.01	Русский язык		2Э	80		72	38	34		2	6	20	52				
ОД.02	Литература		2ДЗ	132		130	96	34		2		46	84				
ОД.03	История		2ДЗ	92		90	60	30		2		32	58				
ОД.04	Обществознание		1ДЗ	74		72	62	10		2		40	32				
ОД.05	География		1ДЗ	72		72	28	44				40	32				
ОД.06	Иностранный язык		2ДЗ	94		92	0	92		2		32	60				
ОД.07	Математика			240		232	56	176		2	6	82	150				
ОД.08	Информатика		1ДЗ	126		124	38	86		2		50	74				
ОД.09	Физическая культура		2ДЗ	82		82	2	80				32	50				
ОД.10	ОБЭР		1ДЗ	70		68	20	48		2		28	40				
ОД.11	Физика		2ДЗ	110		108	52	56		2		38	70				
ОД.12	Химия		2Э	152		144	90	54		2	6	68	76				
ОД.13	Биология		2ДЗ	84		82	42	40		2		32	50				

ОД.02	Образовательные дисциплины по выбору ОО	13	0	68	32	36	36	0	0	32	36	0	0	0	0	174	66
ОД.14	Россия – моя история	3		36		36	36	0									
ОД.15	Индивидуальный проект			32*													
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	3ДЗ	0	240	4	236	102	134	0	0	0	0	0	0	0	174	66
СГ.01	История России			36		36	36	0								36	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4ДЗ		40		40	0	40								20	20
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	3ДЗ		36		36	20	16								36	
СГ.04	Физическая культура	4ДЗ		52		52	2	50								26	26
СГ.05	Основы бережливого производства	4ДЗ		40	4	36	22	14								16+4	20
СГ.06	Основы финансовой грамотности			36		36	22	14								36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3ДЗ	2Э	198	4	182	112	70	0	0	12	0	0	0	0	186	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3Э	42		36	26	10			6					36	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3ДЗ		36		36	22	14								36	
ОП.03	Охрана труда	3ДЗ		36		36	20	16								36	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	3ДЗ		36		36	22	14								36	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		3Э	48	4	38	22	16			6					38+4	
П.00	Профессиональный цикл	2ДЗ/ 23	4Э	1002	44	250	156	94	684	0	24	0	0	0	0	200	778

ПМ. 01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1ДЗ/ 13	2Э	284	12	50	34	16	216	0	12	0	0	72	206			
МДК. 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		4Э	68	12	50	34	16			6			30+6	20+6			
УП. 01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	4ДЗ		72					72					36	36			
ПП. 01	Практика по профилю специальности	4З		144					144						144			
ПМ. 02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	1ДЗ/ 13	2Э	706	32	200	122	78	468	0	12	0	0	168	532			
МДК. 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		4Э	238	32	200	122	78			6			120 +12	80+20			
УП. 02	Практика для получения первичных профессиональных навыков	4ДЗ		216					216					36	180			
ПП. 02	Практика по профилю специальности	4З		252					252						252			
ГИА. 00	Промежуточная аттестация Государственная итоговая аттестация			108										12	24			
	Итого	33/17ДЗ/9Э		36										36	36			
				2952	52	2036			684	108				612	864			
Практики 19 недель: УП-8 недель, ПП-11 недель Государственная итоговая аттестация: 1 неделя Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена				Всего	Дисциплин и МДК		576	828	528	192								
					учебной практики		0	0	72	216								
					производств. практики		0	0	0	396								
					экзаменов		0	3	2	4								
					Зачетов и ДЗ		5	5	6	4								

3. Условия реализации образовательной программы по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Перечень специальных помещений

№	Наименование
1	Кабинеты
1	Социально-гуманитарных дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологического оборудования
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Организации производства
Лаборатории	
1	Технологическое оборудование отрасли
2	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал

4.1. Нормативная база реализации ППРС ОУ

Настоящий учебный план образовательной программы по профессии среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального учреждения образования Новосибирской области «Новосибирский лицей питания» разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), 11 ноября 2022 г. № 973, зарегистрированного Министерством юстиции от 19 декабря 2022 г. рег. № 71641, 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
- проекта примерной основной образовательной программы 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
- профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н, зарегистрированного в Министерстве России от 21 сентября 2015 г. № 38940;
- профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н, зарегистрированного в Министерстве России от 25.12.2015 г. № 40270;

- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 (рег. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

- на основе методических рекомендаций по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50), разработанных Центром профессионального образования ФГАОУ ФИРО;

• письмом «Рекомендации по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования», разработанных Институтом развития профессионального образования от 14.06.2024 № 05-1971;

– Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
– Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский лицей питания».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

• продолжительность учебной недели – шестидневная (36 часов);
• занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между уроками в пределах одной пары – 5 минут, перерыв между парами составляет не менее 10 минут;

• текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий¹ или в режиме тренировочного тестирования;

• учебная практика проводится в объеме 8 недель (288 часов) в несколько периодов при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производств продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией – 2 недели (72 часа),

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями – 6 недель (216 часов);

• производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 11 недель (396 часов), проводится централизованно при освоении профессиональных модулей:

¹ Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчётную, расчётно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т. п.

1. Русский язык
2. Литература
3. История
4. Обществознание
5. География
6. Иностранный язык
7. Математика
8. Информатика

Обязательные дисциплины для обучающихся:

Профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья относится к укрупненной группе профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, профили профессионального образования – естественные науки.

Дисциплины обязательной подготовки.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Программа СПО сформирована в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного стандарта среднего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

9. Физическая культура

10. Основы безопасности жизнедеятельности

11. Физика

12. Химия

13. Биология

Образовательные дисциплины (по выбору образовательной организации):

14. Россия – моя история

15. Индивидуальный проект

4.4. Формирование вариативной части ШКРС

Вариативная часть распределена следующим образом:

1. Увеличение объема образовательной нагрузки на общепрофессиональные

дисциплины – 12 часов.

2. Увеличение объема времени образовательной нагрузки на

профессиональные модули – 420 часов.

Заместитель директора по учебно-производственной работе

О.Н.Лавлова