



Утверждаю

Директор ОГБПОУ "КАПТ"

Н.Н. Сайнакова

"24" _____ 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН *Фр. 1931*

образовательной программы среднего профессионального образования
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

"Кривошеинский агропромышленный техникум"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья"

(приказ об утверждении ФГОС СПО от 18.05.2022 № 341)

Квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **3 года 10 месяцев**

по программе базовой подготовки

на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального
образования - **естественно-научный**

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего курсам
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	31				2		11	52
II курс	28	2			2		11	52
III курс	17	8	7		2		11	52
IV курс	19	5	5	4	2	6	2	43
Всего	95	15	12	4	6	6	35	199

Технология продуктов питания из растительного сырья (9 кл)

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Объем образовательной нагрузки	Формы промежуточной аттестации	Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)																		
				Учебная нагрузка обучающихся (часы)																		
				1 курс			2 курс			3 курс			4 курс									
1		4	3	2	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
					Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Теоретические занятия	Лаб. и практ. занятия	Курсовые работы (проекты)	Проектные и учебные занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	3 семестр, 16 нед.	4 курс
0.00	Общеобразовательный цикл	1476	43, 9ДЗ	2	1476	1460	16	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОДБ	Общеобразовательные дисциплины (базовые)	1136			1136	1156	1156	0	0	0	0	0	0	255	418	222	214	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	72	Э		72	72	72							18	12	18	24					
ОДБ.02	Литература	108	ДЗ		108	108								20	44	20	34					
ОДБ.03	Иностранный язык	72	ДЗ		72	72								30	26	26						
ОДБ.04	Математика	232	Э		232	232								30	58	50	74					
ОДБ.05	Информатика	144	ДЗ		144	144								34	44	66						
ОДБ.06	Физика	108	ДЗ		108	108								20	40	20	28					
ОДБ.07	История	136	ДЗ		136	136								22	46	20	48					
ОДБ.08	Обществознание	72	ДЗ		72	72								26	46							
ОДБ.09	География	72	ДЗ		72	72								28	30	24						
ОДБ.10	Финансовая культура	72	ДЗ		72	72								30	38							
ОДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности	68	ДЗ		68	68								34	26	34	30					
ОДП	Общеобразовательные дисциплины (профильные)	288	Э		288	288	0	288	0	0	0	0	0	68	54	66	100	0	0	0	0	0
ОДП.12	Химия	144	Э		144	144								34	28	32	30					
ОДП.13	Биология	144	Э		144	144								34	28	32	30					
МДК	Дополнительные учебные дисциплины	32			32	32	16	16	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ИП	Индивидуальный проект	32			32	32	16	16	0	0	0	0	0	36	0	54	112	114	150	110	84	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	650	13, 5ДЗ		650	264	386	0	0	0	0	0	0	0	0	54	112	114	150	110	84	
СГ.01	История России	112	Э		112	96	16							40	50	22						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	138	ДЗ		138	20	118							34	34							
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68	ДЗ		68	48	20							34	34							
СГ.04	Финансовая культура	190	ДЗ		190	14	176							190	14							
СГ.05	Основы финансовой грамотности	44	ДЗ		44	28	16							44	28							
СГ.06	Основы бережливого производства	62	ДЗ		62	40	22							62	40							
	Введение в специальность	36	ДЗ		36	18	18							36	18							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	930	6Э, 5ДЗ		930	471	359							102	30	124	166	102	250	136	56	
ОП.01	Обязательный общепрофессиональный блок	444	13, 3ДЗ		444	270	175							36	30	34	64	68	150	48	14	
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	120	Э		120	78	43							36	30	34	20					
ОП.03	Процессы и аппараты пищевых производств	128	ДЗ		128	86	42							36	30	34	20					
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	94	ДЗ		94	30	24							94	30							
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	102	ДЗ		102	36	66							102	30							
ОП.06	Дополнительный профессиональный блок	486	9ДЗ		486	201	184							66	0	128	106	51	50	56	21	
ОП.07	Основы предпринимательства	52	ДЗ		52	26	26							52	26	34	28					
ОП.08	Охрана труда	82	ДЗ		82	82	72							82	40	42						
ОП.09	Экология в профессиональной деятельности	34	ДЗ		34	44	10							34	36							
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	ДЗ		54	38	16							54	54							
ОП.11	Психология профессиональной деятельности	51	ДЗ		51	33	18							51	51							
ОП.12	Эффективное поведение на рынке труда	36	ДЗ		36	12	24							36	36							
ОП.13	Основные агрономии	66	ДЗ		66	48	18							66	66							
ОП.14	Правовые основы в профессиональной деятельности	41	ДЗ		41	41								41	41							
ОП.15	Техническая механика	30	ДЗ		30	30								30	30							
П.00	Профессиональный цикл	2524			2524	920	330	76	1080	0	0	0	0	612	864	346	552	1368	1208	366	436	
П.М.00	Профессиональные модули	2524			2524	920	330	76	1080	0	0	0	0	612	864	346	552	1368	1208	366	436	

Экзаменов	1	2	1	8	1	4	2	5
Дифф. Зачетов	0	5	1	9	0	4	3	7
Зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0

Методист Р. А.В. Татарникова

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР В.А. И.Л. Ващенко

Рассмотрено на Педагогическом совете техникума
Протокол № 3 от 24 03 2023г.

Согласовано: А.В. Татарникова
И.Л. Ващенко

1. НОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочий учебный план разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 341 от 18.05.2022г. зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 68840 от 10 июня 2022г 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.
 - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
 - Примерные основные образовательные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей СПО
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. №2
 - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762
 - Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800, в ред.2023 года)
 - Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»
 - Приказ Министра обороны Российской Федерации № 96 и Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24 февраля 2010 г.
 - Методические рекомендации по разработке учебного плана в образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, в 2023 году (письмо Департамента профессионального образования Томской области №65-2543 от 14.04.2023г.)
 - Положения о промежуточной аттестации студентов техникума;
 - Положения о государственной итоговой аттестации выпускников техникума;
 - Положения о текущем контроле знаний студентов техникума;
 - Положения об учебной и производственной практике студентов техникума, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
- При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.
- Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с

образовательными организациями также могут участвовать иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

2. Организация учебного процесса спланирована в соответствии с *требованиями ФГОС*:

Обучение ведется на русском языке.

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание согласно учебного плана.

В соответствии с ФГОС СПО максимально допустимая недельная нагрузка при шестидневной учебной неделе составляет 54 часа, максимальный объём обязательной учебной нагрузки – 36 часов. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами (два урока по 45 мин. с перерывом между ними 5 мин.). Между парами перерыв 10 мин.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Организация консультативной помощи обучающимся осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

Учебная группа может делаться на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку, проведении практических занятий по информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности; проведении учебных практик.

В период обучения с юношами проводятся пятнадцатые учебные сборы.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр (полугодие). Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или МДК;
- зачет/ диф. зачет по отдельной дисциплине или МДК, УП, ПП;
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю;

Периодичность промежуточной аттестации в техникуме определена рабочими учебными планами. В одном учебном году экзаменами должно быть охвачено не более восьми дисциплин, и проводиться не более десяти зачетов.

Сроки аттестационного периода определяются в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса в период сессии и/или по окончании изучения дисциплины.

Уровень подготовки обучающегося при проведении экзаменов по учебным дисциплинам, МДК оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно); контроль по профессиональным модулям оценивается критериями «Освоил / не освоил профессиональный модуль».

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

- По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной практики, учебной практики на производстве и производственной практики.
- По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.
- Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.
- На предпоследнем (втором) курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.
- Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с Порядком проведения учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО в техникуме.
- Учебная практика может проводиться на базе профильных предприятий, на основе договоров.
- Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, в соответствии с графиком учебного процесса и проводится на профильных предприятиях и организациях.
- Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различного организационно - правового форм (далее - организация).
- Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППССЗ, а так же графиком учебного процесса.
- Программы практики, разрабатываемыми образовательным учреждением проходят согласования с работодателями.
- Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Комплект документов по итогам практики должен содержать, отчет студента и дневник по практике, характеристику, аттестационный лист, заверенные руководителем организации и другую документацию, определенную программой практики.
- Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.
- Государственная (итоговая) аттестация включает демонстрационный экзамен и подготовку к защите выпускной квалификационной работы. Порядок подготовки и проведения определены Положением по ГИА в ОГБПОУ «Кривошеинский агропромышленный техникум». Тематика выпускных квалификационных работ определяется методическим объединением преподавателей соответствующего профиля и утверждается приказом директора. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей

тематики с обособлением целесообразности ее разработки. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель. Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности. Защита выпускной квалификационной работы проводится в виде защиты дипломного проекта. Проведение демонстрационного экзамена обеспечивает возможность оценки результатов освоения образовательной программы в условиях, моделирующих реальную производственную ситуацию. Демонстрационный экзамен проводится с целью - выявления соответствия результатов освоения образовательных программ СПО требованиям ФГОС СПО. Подготовка ГИА сопровождается консультациями, которые проводятся за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на консультации.

- В рамках модуля Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают профессии рабочего 11997 "Заготовитель продуктов и сырья".
- Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
- Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, на основании раздела 8 пункта 8.6 Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».
- Результаты аттестационных испытаний оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационной комиссий.
- Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл реализуется как часть учебного плана, сформированного для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, и основывается на приказе Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» и «Рекомендациях по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования».

4. Формирование вариативной части

основной профессиональной образовательной программы ориентировалось на современные требования рынка труда, а также на потребности общества и личности. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» составляет 1296 часов и используется при изучении:
-социально-гуманитарного цикла 72 часа;

-общепрофессионального цикла 590 часов по блокам:

* обязательный общепрофессиональный блок 68 часов;

* дополнительный общепрофессиональный блок 522 часов.

- профессионального цикла для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части составляет 634 часа, по модулям:

* ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 68 часов;

* ПМ.03 Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 46 часов;

* получения дополнительных компетенций, умений и знаний в рамках ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11997 "Заготовитель продуктов и сырья" 520 часов.

5. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ НОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

№	Наименование
1.	Кабинеты:
2.	социально-экономических дисциплин
3.	химии и физики
4.	правовых дисциплин
5.	математики
6.	экономик, бухгалтерского учета и управленческих дисциплин
7.	биологии
8.	безопасности жизнедеятельности и правила дорожного движения
9.	тракторов и автомобилей
10.	переработка сельскохозяйственной продукции
11.	основы законодательства в сфере дорожного движения и ОБЖ
12.	Переработка сельскохозяйственной продукции
	Лаборатории:
13.	информационных технологий;
14.	тракторов и автомобилей
15.	механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ
16.	Лаборатория «Технология переработки лекарственно-растительного сырья и ягод»
17.	Мастерские:
18.	СТО по ремонту автомобилей и тракторов
	Спортивный комплекс:
19.	спортивный зал;
20.	спортивная площадка;
21.	стрелковый тир (электронный).
	Залы:
22.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет,
23.	Закрытая площадка (автодром)
24.	Трактородром
25.	Учебное хозяйство