

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю

Директор

Пальчук Марина Ивановна

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.01.18

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

*код*

*наименование профессии*

по программе базовой подготовки

уровень образования

основное общее образование

квалификация:

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

1г 10м

год начала подготовки по УП

2026

направленность

Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Приказ об утверждении ФГОС

от 11.11.2022

№ 973



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение общей нагрузки				Распределение аудиторной аудиторной нагрузки				обязательная нагрузка	вариативная часть			
					Зачеты	Экзамены	Другие	Всего	В форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Курсовой проект	Консультации	Промежуточная аттестация	1к		2к		1к			2к		
		Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	1с 17 нед.								2с 24 нед.	1с 17 нед.					2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
<b>ОД</b>	<b>Среднее общее образование</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>784</b>	<b>62</b>	<b>1414</b>	<b>589</b>	<b>764</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>51</b>	<b>532</b>	<b>688</b>	<b>124</b>	<b>132</b>	<b>524</b>	<b>646</b>	<b>124</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОД.01	Русский язык				72	34		72	30	34			2	6	34	38			34	38							
ОД.02	Литература	-/3/-	-/3/-		108	92	6	102	8	92			2	2	34	74			34	68							
ОД.03	Математика	-/3/-	-/1/3	д/1/-	216	36	12	204	158	36			2	8	74	66	36	40	74	60	36	34					
ОД.04	Иностранный язык		-/3/-		108	94	6	102	0	94			2	6	44	64			44	58							
ОД.05	Информатика	-/3/-			144	104	10	134	28	104				2	68	76			64	70							
ОД.06	Физика	-/1/3			108	56	6	102	44	56			2	2			54	54				54	48				
ОД.07	Химия		-/3/-		108	56	6	102	38	56			2	6	44	64			44	58							
ОД.08	Биология		-/3/-		108	48	6	102	46	48			2	6	44	64			44	58							
ОД.09	История	-/3/-			144	5	10	134	127	5			2	2	54	90			50	84							
ОД.10	Обществознание	-/3/-			72	36		72	34	36			2	2	34	38			34	38							
ОД.11	География	-/1/3			72	34		72	36	34			2	2			34	38				34	38				
ОД.12	Физическая культура	3/3/-			72	66		72	4	66			2	2	34	38			34	38							
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	-/3/-			72	51		72	18	51			3	3	34	38			34	38							
ОД.14	Основы проектной деятельности	-/3/-			72	72		72	18	52			2	2	34	38			34	38							
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>84</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>132</b>	<b>52</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>132</b>	<b>52</b>	<b>212</b>	<b>36</b>			
СГ.01	История России	-/1/3/-			32	0		32	30				2	2			32				32		32	0			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/1/3/-			48	46		48		46			2	2			48				48		48	0			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-/1/3/-			72	49		72	22	49			1	1			36	36			36	36	36	36			
СГ.04	Физическая культура	-/1/3/3			32	24		32	4	24			4	4			16	16			16	16	32	0			
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-/3/-			32	14		32	16	14			2	2						32			32	0			
СГ.06	Основы бережливого производства	3/1/-			32	18		32	12	18			2	2	32	32							32	0			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>238</b>	<b>68</b>	<b>20</b>	<b>218</b>	<b>116</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>48</b>	<b>144</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>134</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>230</b>	<b>8</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		3/1/-		48	10	6	42	24	10			2	6	48				42				48	0			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-/3/-		44	14	2	42	20	14			2	6		44				42			44	0			
ОП.03	Охрана труда	-/1/3/-			46	16	4	42	24	16			2	2			46				42		46	0			
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		-/3/-		46	10	4	42	24	10			2	6			46			42			38	8			
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		-/3/-		54	18	4	50	24	18			2	6		54				50			54	0			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>954</b>	<b>902</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>106</b>	<b>112</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>310</b>	<b>644</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>310</b>	<b>644</b>	<b>570</b>	<b>388</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>214</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>228</b>	<b>0</b>			
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного сырья		-/1/3/-		42	34		42	24	10			2	6			42				42		42	0			
УП.01	Учебная практика	-/1/3/-			36	36					36						36				36		36	0			
ПП.01	Производственная практика	-/1/3/-			144	144					144						144				144		144	0			
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		-/1/3/-		6									6			6				6		6	0			
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>726</b>	<b>688</b>	<b>0</b>	<b>210</b>	<b>82</b>	<b>102</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>644</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>644</b>	<b>342</b>	<b>388</b>			
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий		-/1/3/3		48	40	0	48	24	16			2	6			24	24			24	24	48	0			
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий		-/1/3/3		64	62		64	20	42			2	2			58	6			58	6		68			
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий		-/1/3/3		46	38		46	16	22			2	6					46			46		46			
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		-/1/3/3		52	44		52	22	22			2	6					52			52		52			
УП.02	Учебная практика	-/1/3/3			144	144					144								144			144	72	72			
ПП.02	Производственная практика	-/1/3/3			360	360					360								360			360	216	144			
ЭК.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями		-/1/3/3		12									12							12		12	6	6		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен</b>				36														36			36	36	0			
<b>ВСЕГО</b>					<b>19</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>2952</b>	<b>1905</b>	<b>82</b>	<b>2132</b>	<b>895</b>	<b>1095</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>134</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>598</b>	<b>812</b>	<b>608</b>	<b>852</b>	<b>1048</b>	<b>432</b>
Консультации на учебную группу по 100 часов в год																											
Учебная практика - 180 часов (5 нед.); производственная практика -504 часа (14 нед.), всего практики - 684 часа (19 нед.)																											
Государственная (итоговая) аттестация: в форме демонстрационного экзамена																											
										Часть профессионального о цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик		71,70%				дисциплин и МДК		612		864		426		312			
														учебной практики		0		0		36		144					
														производств. практик и экзаменов		0		0		144		360					
														дифф. зачетов курсовая		1		8		4		5					
														<b>Всего</b>													

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Дифф.зачет	Комплексный Дифф.зачет	4	[4]	УП.01 Учебная практика
				[4]	УП.01 Производственная практика
2	Дифф.зачет	Комплексный Дифф.зачет	4	[4]	УП.02 Учебная практика
				[4]	УП.02 Производственная практика

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.03	Экзамен по модулю
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного сырья
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия

ОД.08	Биология
ОД.09	
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной 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
СГ.01	История России
СГ.05	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
УП.01.	Учебная практика
ПП.01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
СГ.01	История России

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

СГ.01	История России
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

ОД.03	Математика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий

	МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
	МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий, приготовления
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	ЭК	Экзамен по модулю
	<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен</b>
ОК 08.		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	СГ.04	Физическая культура
	СГ.06	Основы бережливого производства
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	ЭК.02	Экзамен по модулю
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
	МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
	МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий, приготовления
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
	ОД.12	Физическая культура
ОК 09.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
	УП. 01.	Учебная практика
	ПП. 01.	Производственная практика
	ЭК.01	Экзамен по модулю
	МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
	ЭК.02	Экзамен по модулю
	МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
	МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
	МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сахарных изделий, приготовления
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
	ОД.01	Русский язык
	ОД.02	Литература
	ОД.04	Иностранный язык
	ОД.11	География
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
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
	УП. 01.	Учебная практика
	ПП. 01.	Производственная практика
	ЭК.01	Экзамен по модулю
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
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.
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
	МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
	УП. 01.	Учебная практика
	ПП. 01.	Производственная практика
	ЭК.01	Экзамен по модулю
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен

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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного
УП. 01.	Учебная практика
ПП. 01.	Производственная практика
ЭК.01	Экзамен по модулю
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.05	Информатика
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
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен

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.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.03	Математика
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ЭК.02	Экзамен по модулю
МДК.02.02	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий
МДК.02.03	Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий
МДК.02.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе демонстрационный экзамен
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.04	Иностранный язык
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ОД.14	Основы проектной деятельности



№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
	Социально-гуманитарных дисциплин
	Иностранного языка оснащённый:
	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	Товароведения продовольственных товаров
	Охраны труда
	Организации производства
	Технического оснащения и организации рабочего места
	Технологического оборудования
	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
	<b>Лаборатории:</b>
	Технологическое оборудование отрасли
	Учебный кондитерский цех
#	Пекарня
	<b>Спортивный комплекс</b>
	<b>Залы:</b>
	– библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	– актовый зал

<b>Пояснения</b>
<b>1. Нормативная база:</b>
Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании <ul style="list-style-type: none"> <li>· Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</li> <li>· Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 N 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 13.05.2021 N 63394)</li> <li>· Приказ Минобрнауки России 11 ноября 2022 года № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 декабря 2022 года, регистрационный № 71641);</li> <li>· Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – По-рядок организации образовательной деятельности);</li> <li>· Приказ Минобрнауки России 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);</li> <li>· Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59778);</li> <li>· Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н; зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);</li> <li>- Профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 № 694н; зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 июня 2020 года , регистрационный № 58531);</li> <li>- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;</li> <li>- Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»</li> <li>-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;</li> <li>-Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;</li> </ul>
Учебный план разработан с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 19.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"
<b>2. Организация учебного процесса и режим занятий</b>
2.1 Учебный год начинается с 1 сентября. Срок получения СПО по профессии 54.02.0119.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 1 год 10 месяцев. Присваиваемая квалификация - Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.
<b>2.2 Нормы учебной нагрузки обучающихся:</b>
- Продолжительность 1 учебного (академического) часа составляет 45 минут;
- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации;
- Консультации обучающихся предусмотрены за счет часов предметов, курсов, дисциплин и включаются в объем учебной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные
- Самостоятельная работа запланирована в объеме 44 часа, что составляет 1,5 % от объема учебных циклов
2.3 При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности). Все виды практик проводятся в рамках профессионального цикла и направлены на формирование у обучающихся видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.
<b>Общий объем практики 19 недель</b>
<b>Учебная практика 5 недель. Из них на 2 курсе - 5 недели.</b>
<b>Производственная практика - 14 недель. Из них на 2 курсе - 14 недель.</b>
<b>Практика составляет 71,40% от объема профессионального цикла.</b>
2.4 Каникулы проводятся 13 недель, из которых на 1 курсе - 11 недель, на 2 курсе - 2 недели, в том числе 2 недели каникул в зимний период.
<b>2.5 Государственная итоговая аттестация - 1 неделя.</b>
<b>3. Формирование вариативной части ОПОП</b>
Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу , согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 468 часов, что составляет 15,5% от общего объема учебных циклов (с учетом общеобразовательного) или 31% от общего объема учебных циклов (без учета общеобразовательного)
В том числе вариативная часть использована на увеличение общепрофессионального цикла – 14 часов, профессионального цикла – 418 часов.
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности - 36 часов ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места 12 часов ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями 418 часов МДК.02.02 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий 68 часов МДК.02.03 Технология деления теста, формирование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий 46 часов МДК.02.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий 52 часа УП.02 Учебная практика 72 часа ПП.02 Производственная практика 144 часов ЭК Экзамен по модулю ПМ.02 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями 6 часов
<b>4. Порядок аттестации обучающихся</b>
Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся
Текущий контроль успеваемости регулируется локальными актами колледжа и рабочими программы курсов, дисциплин, практик.
Промежуточная аттестация проводится по курсам, дисциплинам, модулям практикам и курсовым работам.
Промежуточная аттестация проводится в форме рубежного контроля, зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в том числе экзаменам по модулям.

Рубежный контроль представляет собой оценку освоения части курса, дисциплины, практики и может проводиться в различных формах: на основании текущего оценивания, контрольных, проверочных работ, тестирования и т.д.		
Экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в комплексной форме. Экзамены по модулю представляют собой проверку сформированности видов деятельности, могут проводиться в форме квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов и экзаменов по модулю.		
Промежуточная аттестация по модулю проводится в отдельный день после выполнения программы практики.		
Промежуточная аттестация по курсам, дисциплинам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе : "зачтено", "незачтено" или в четырехбалльной системе: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".		
<p>На первом курсе проводится 12 зачетов и 7 экзаменов, включая зачеты по физической культуре</p> <p>Экзамены</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ОД.01 Русский язык</li> <li>2.ОД.07 Химия</li> <li>3.ОД.08 Биология</li> <li>4.ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</li> <li>5.ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</li> <li>6.ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места</li> <li>7.ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ol> <p>Зачеты</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ОД.02 Литература</li> <li>2.ОД.03 Математика</li> <li>3.ОД.04 Иностранный язык</li> <li>4.ОД.05 Информатика</li> <li>5.ОД.09 История</li> <li>6.ОД.10 Обществознание</li> <li>7.ОД.12 Физическая культура</li> <li>8.ОД.13 Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>9.ОД.14 Основы проектной деятельности</li> <li>10.СГ.05 Основы финансовой грамотности</li> </ol>		
<p>На втором курсе проводится 11 зачетов и 7 экзаменов, включая зачеты по физической культуре</p> <p>Экзамены</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ОД.03 Математика</li> <li>2.МДК.01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания растительного сырья</li> <li>3.ЭК.01 Экзамен по модулю ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>4.МДК.02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий</li> <li>5.ЭК.02 Экзамен по модулю ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>6.МДК.02.03 Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий</li> <li>7.МДК.02.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</li> </ol> <p>Зачеты</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ОД.06 Физика</li> <li>2.ОД.11 География</li> <li>3.СГ.01 История России</li> <li>4.СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</li> <li>5.СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</li> <li>6.СГ.04 Физическая культура</li> <li>7.ОП.03 Охрана труда</li> <li>8.УП. 01. Учебная практика + ПП. 01. Производственная практика</li> <li>9.УП. 02. Учебная практика + ПП. 02. Производственная практика</li> <li>10.МДК.02.02 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий</li> </ol>		
Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2 курсе - 2 экзамена.		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена		
<b>Согласовано</b>		

Код	Наименование ЦМК
-----	------------------