

О="ГБПОУ "" Большеглушицкий государственный техникум""", CN= Хлопотова Елена Николаевна, E= gostech_bgl@63edu.ru

2025.06.27 12:22:50+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«Большеглушицкий
государственный техникум»
_____Е.Н. Хлопотова
Приказ от « 25 » мая 2025 года
№ 134/1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Большеглушицкий государственный техникум»
по профессии 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 ОПОП:
1 год 10 месяцев
На базе основного общего образования.
Начало обучения: 01.09.2025 г.
Профиль получаемого
профессионального образования:
Естественно-научный
Приказ об утверждении ФГОС
от 11.11.2022 № 973

с. Большая Глушица, 2025 г.

1.1 Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса по ОПОП регламентируется учебным планом, календарным графиком и расписанием учебных занятий.

Учебный год начинается 1 сентября 2025 года и заканчивается 28 июня 2027 года.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Продолжительность учебной недели составляет пять дней.

Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут. Перерыв между занятиями составляет 10 минут. Организован обеденный перерыв продолжительностью 20 минут.

Контроль и оценка процесса и результатов освоения ОПОП 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 разработаны сотрудниками техникума и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

В ходе освоения ОПОП предусмотрена учебная практика в количестве 6 недель. Учебная практика реализуется на базе ГБПОУ «Большеглушикий государственный техникум. Учебная практика проводится рассредоточено параллельно с теоретическими занятиями.

Производственная практика, в количестве 15 недель, реализуется концентрированно на базе организаций по профилю подготовки обучающихся.

При освоении ОПОП предусмотрены каникулы – 13 недель:

на 1 курсе – 11 недель (в том числе 2 недели зимних каникул);

на 2 курсе – 2 недели зимних каникул.

В образовательном процессе реализации ОПОП используются активные и интерактивные формы проведения занятия с применением электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственной ситуации.

1.2 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-

оператор производства продуктов питания из растительного сырья в ГБПОУ «Большеглушицкий государственный техникум» разработан с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования, а так же специфики профессии, которой овладевают обучающиеся на базе основного общего образования (9 классов).

Нормативный срок освоения ОПОП по профессии СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

- теоретическое обучение – 41 неделя;
- каникулы – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение распределено следующим образом:

Код и наименование дисциплины/профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка (1476 ч.), час
Общие учебные дисциплины	1369
Дополнительные учебные предметы	68
Учебные предметы по выбору	39

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

По учебной дисциплине ОУП.01 Русский язык, ОУП.03 Математика, ОУП.06 Физика, ОУП 07 Химия, ОУП.08 Биология, ОУП.10 Обществознание, ДУПК.01 Черчение общеобразовательного цикла проводятся экзамены.

Дисциплины ОУП.06 Физика, ОУП 07 Химия, ОУП.08 Биология изучаются на углубленном уровне.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО используются рабочие учебные программы, разработанные на основе примерных общеобразовательных программ для профессий СПО.

При реализации учебного плана предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках ОУП.11 Естествознание за счет самостоятельной работы.

1.3 Формирование вариативной части ОПОП

Учебный план в части теоретического обучения включает часы обязательного аудиторной нагрузки по циклам ОПОП и вариативную часть циклов ОПОП СПО.

Объем времени, отведенный на вариативную часть по всем циклам ОПОП, составляет 432 часа.

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решений методических комиссий образовательного учреждения и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.

Объём вариативной части распределяется следующим образом:

Индексы циклов	**Распределение вариативной части по циклам**	
	В том числе	
	На увеличение объема обязательных дисциплин и МДК	**На введение дополнительных дисциплин и МДК**
СГ.00		12
ОП.00	24	75
ПМ.00	321	

Конкретизация введенных дисциплин с обоснованием представлена в таблице:

Цикл	Наименование дисциплин, МДК	Кол-во максимальной учебной нагрузки	Обоснование необходимости введения
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	12	
СГ.07	Социально значимая деятельность	12	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	99	
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	24	На основании требований работодателя, для улучшения качества подготовки

			выпускников
ОП.06	Общие компетенции профессионала	33	Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда
ОП.07	Основы предпринимательства	42	
ПМ.00	Профессиональный цикл	321	На основании требований работодателя, для улучшения качества подготовки выпускников
ПМ.01 МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	27	
УП.01	Учебная практика	72	
ПП.01	Производственная практика	108	
ПМ.02 МДК.02.01	Техннико-технологические основы производства элеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	42	
УП.02	Учебная практика	36	
ПП.02	Производственная практика	72	

1.4 Порядок аттестации обучающихся

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Формами промежуточной аттестации является зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Количество экзаменов и дифференцированных зачетов, комплексный дифференцированных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов по профессиональному модулю распределено следующим образом:

1 курс – 8 экзаменов, 9 дифференцированных зачетов (в том числе по ОУП.06 Физическая культура), 2 зачета;

2 курс – 7 экзаменов (в том числе 2 квалификационных экзамена), 6 дифференцированных зачетов (в том числе по СГ.04 Физическая культура), 3 комплексный дифференцированных зачета, 2 зачета;

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета или комплексного дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В целях соблюдения ограничений по количеству дифференцированных зачетов в учебном году были запланированные следующие комплексные зачеты:

Семестр обучения	Индекс и наименование дисциплин комплексного дифференцированного зачета
2	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности ОП.03 Охрана труда
2	СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности
4	УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателя. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Итоговым контролем результативности освоения профессиональной образовательной программы является государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников.

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						
					Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация
					всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК					
						Теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**-/9/7**	**1476**	**92**	**1240**	**873**	**367**	**0**	**0**	**102**	**42**
ОУП.00	**Общие учебные предметы**	**-/8/6**	**1369**	**88**	**1148**	**828**	**320**	**0**	**0**	**97**	**36**
ОУП.01	Русский язык	-/э/-/-	78	4	62	34	28			6	6
ОУП.02	Литература	-/дз/-/-	78	6	64	41	23			8	0
ОУП.03	Математика	-/э/-/-	117	11	89	69	20			11	6
ОУП.04	Иностранный язык	-/дз/-/-	78	4	70	42	28			4	0
ОУП.05	Информатика	-/дз/-/-	78	4	68	36	32			6	0
ОУП.06	Физика	-/э/-/-	161	8	139	92	47			8	6

ОУП.07	Химия	дз/э/-/-	161	6	143	127	16			6	6
ОУП.08	Биология	-/э/-/-	161	6	143	130	13			6	6
ОУП.09	История	-/дз/-/-	116	6	100	93	7			10	0
ОУП.10	Обществознание	-/э/-/-	143	8	123	93	30			6	6
ОУП.11	География	-/дз/-/-	39	4	33	29	4			2	0
ОУП.12	Физическая культура	-/дз/-/-	78	0	76	11	65			2	0
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	дз/-/-/-	42	2	38	31	7			2	0
Индивидуальный проект			39	19	0	0	0			20	0
ДУПК.00	**Дополнительные учебные предметы**	0/0/1	68	2	57	22	35	0	0	3	6
ДУПК.01	Черчение	-/э/-/-	68	2	57	22	35			3	6
УПВ.00	**Учебные предметы по выбору**	0/1/0	39	2	35	23	12	0	0	2	0
УПВ.01	Родной язык	-/-/дз/-	39	2	35	23	12			2	0
УПВ.02	Родная литература	-/-/дз/-	39	2	35	23	12			2	0
УПВ.03	Второй иностранный язык	-/-/дз/-	39	2	35	23	12			2	0
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**4/5/1**	**252**	**10**	**226**	**105**	**121**	**0**	**0**	**10**	**6**
СГ.01	История России	-/-/дз/-	36	2	32	28	4			2	0

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/э/-	40	2	30	18	12			2	6
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-/-/кдз1/-	36	2	32	19	13			2	0
СГ.04	Физическая культура	-/-дз/-	52	0	52	2	50			0	0
СГ.05	Основы бережливого производства	-/-/кдз2/-	40	2	36	20	16			2	0
СГ.06	Основы финансовой грамотности	-/-/кдз2/-	36	2	32	18	14			2	0
СГ.07	Социально значимая деятельность	з/з/з/з	12	0	12	0	12			0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**-/4/3**	**285**	**14**	**239**	**152**	**87**	**0**	**0**	**14**	**18**
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	-/-/дз/-	36	2	32	26	6			2	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/дз/-	36	2	32	16	16			2	0
ОП.03	Охрана труда	-/-/кдз1/-	36	2	32	26	6			2	0
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/дз/-	36	2	32	20	12			2	0
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	-/-/э/-	66	2	56	29	27			2	6

ОП.06	Общие компетенции профессионала	э/-/-/-	33	2	23	9	14			2	6
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности	-/-/э/-	42	2	32	26	6			2	6
ПО.00	**Профессиональный цикл**	**-/2/4**	**903**	**7**	**108**	**74**	**34**	**0**	**756**	**8**	**24**
ПМ.01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с экслплуатационной документацией**	-/1/2	423	3	46	32	14	0	360	2	12
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	-/-/-/э	57	3	46	32	14			2	6
УП.01	Учебная практика	-/-/-/кдз3	108	0	0	0	0		108	0	0
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/кдз3	252	0	0	0	0		252	0	0
ПМ.01.ЭК	**Квалификационный экзамен**	-/-/-/э	6								6
ПМ.02	**Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и**	-/1/2	480	4	62	42	20	0	396	6	12

	кондитерских изделий										
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, маккаронных и кондитерских изделий	-/-/-/э	78	4	62	42	20			6	6
УП.02	**Учебная практика**	-/-/-/кдз3	108						108		
ПП.02	**Производственная практика**	-/-/-/кдз3	288						288		
ПМ.02.ЭК	**Квалификационный экзамен**	-/-/-/э	6								6
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36	0	36						
	Всего		**2952**	**123**	**1849**	**1204**	**609**	**0**	**756**	**134**	**90**

	Всего	Дисциплин и МДК
Государственная (итоговая) аттестация: 1 неделя		Учебной практики
Демонстрационный экзамен (22.06.2027-28.06.2027)		Производств. практики
		Преддипломн. практики

		Экзаменов
		Дифф. зачетов
		Зачетов

Индекс	**Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик**	**Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)**			
		I курс		**II курс**	
		1 сем. 17 нед	**2 сем. 24 нед.**	**3 сем. 17 нед**	**4 сем. 24 нед.**

		Сам. раб.	Теор. обуч.	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Сам. раб.	Теор. обуч.	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Сам. раб.	Теор. обуч.	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Сам. раб.	Теор. обуч.	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
1	**2**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**	**32**
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**28**	**529**	**0**	**28**	**0**	**62**	**676**	**0**	**72**	**42**	**2**	**35**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.00	**Общие учебные предметы**	**28**	**529**	**0**	**28**	**0**	**60**	**619**	**0**	**69**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	2	32		2		2	30		4	6										
ОУП.02	Литература	2	32		2		4	32		6											
ОУП.03	Математика	4	40		4		7	49		7	6										
ОУП.04	Иностранный язык	2	44		2		2	26		2											
ОУП.05	Информатика	2	32		2		2	36		4											
ОУП.06	Физика	4	62		4		4	77		4	6										
ОУП.07	Химия	2	64		2		4	79		4	6										
ОУП.08	Биология	2	64		2		4	79		4	6										

ОУП.09	История	2	36		2		4	64		8											
ОУП.10	Обществознание	4	49		4		4	74		2	6										
ОУП.11	География						4	33		2											
ОУП.12	Физическая культура		36					40		2											
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	2	38		2																
Индивидуальный проект							19			20											
ДУПК.00	**Дополнительные учебные предметы**	0	0	0	0	0	2	57	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУПК.01	Черчение						2	57		3	6										
УПВ.00	**Учебные предметы по выбору**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	35	0	2	0	0	0	0	0	0
УПВ.01	Родной язык											2	35		2						
УПВ.02	Родная литература											2	35		2						
УПВ.03	Второй иностранный язык											2	35		2						
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**10**	**217**	**0**	**10**	**6**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**
СГ.01	История России											2	32		2						

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности											2	30		2	6					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности											2	32		2						
СГ.04	Физическая культура												52								
СГ.05	Основы бережливого производства											2	36		2						
СГ.06	Основы финансовой грамотности											2	32		2						
СГ.07	Социально значимая деятельность		3					3					3					3			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**2**	**23**	**0**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**216**	**0**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены											2	32		2						

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров											2	32		2						
ОП.03	Охрана труда											2	32		2						
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места											2	32		2						
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья											2	56		2	6					
ОП.06	Общие компетенции профессионала	2	23		2	6															
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности											2	32		2	6					
ПО.00	**Профессиональный цикл**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**70**	**0**	**4**	**0**	**3**	**38**	**756**	**4**	**24**
ПМ.01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	32	0	2	0	1	14	360	0	12

	питания из растительного сырья в соответствии с экслплуатационной документацией																				
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья											2	32		2		1	14			6
УП.01	Учебная практика																		108		
ПП.01	Производственная практика																		252		
ПМ.01.ЭК	**Квалификационный экзамен**																				6
ПМ.02	**Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	38	0	2	0	2	24	396	4	12

МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, маккаронных и кондитерских изделий											2	38		2		2	24		4	6
УП.02	**Учебная практика**																		108		
ПП.02	**Производственная практика**																		288		
ПМ.02.ЭК	**Квалификационный экзамен**																				6
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				36
	Всего	**30**	**555**	**0**	**30**	**6**	**62**	**679**	**0**	**72**	**42**	**28**	**538**	**0**	**28**	**18**	**3**	**41**	**756**	**4**	**60**
Дисциплин и МДК		30	555		30	6	62	679		72	42	28	538		28	18	3	41		4	24
Учебной практики		0					0					0					216				
Производств. практики		0					0					0					540				
Преддипломн. практики																					
Экзаменов		1					7					3					4				

Дифф. зачетов	2	7	8	1
Зачетов	1	1	1	1