

Согласовано

Директор по общим вопросам ООО "УК

"Славянка"

Миллер Федор Александрович

Министерство образования Белгородской области

Утверждаю

Директор ОГАОУ "Старооскольский техникум
технологий и дизайна"

Светлана Викторовна Ткалич

01.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Старооскольский техникум технологий и дизайна"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.18

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 11.11.2022

№ 973

Виды деятельности

техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																													
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Индивид. проект (выходит в с.р.)	Семестр 1								Семестр 2																																					
												Всего	в том числе						Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе				Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.																						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия							Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия							Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	37	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58																			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																												36									36									36									36									35,49
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	1	9			7	1476		6	1452	714	684	54			18		468			468	258	188	22				864	6	840	374	434	32			18		144			144																					
4	4	СО	Среднее общее образование	5	1	9			7	1476		6	1452	714	684	54			18		468			468	258	188	22			864	6	840	374	434	32			18		144			144																					
11	11	ОУД	Общие учебные дисциплины (базовые)	5	1	9			7	1476		6	1452	714	684	54			18		468			468	258	188	22			864	6	840	374	434	32			18		144			144																					
13	13	ОУД.01	Русский язык	2				1	72		1	68	34	34				3												72	1	68	34	34				3																										
14	14	ОУД.02	Литература	2				1	108		1	104	52	52				3			52			52	26	26				56	1	52	26	26				3																										
16	16	ОУД.03	История			2		1	136			136	90	46						34			34	20	14				102			102	70	32																														
17	17	ОУД.04	Обществознание			3			72			72	38	34																															72																			
18	18	ОУД.05	География			3			72			72	44	28																																72																		
19	19	ОУД.06	Иностранный язык			2			72			72	2	70							34			34		34				38			38	2	36																													
20	20	ОУД.07	Математика	2				1	232		2	224	148	76				6		64			64	46	18				168	2	160	102	58				6																											
21	21	ОУД.08	Информатика			2		1	144			144	38	106						34			34	14	20				110			110	24	86																														
22	22	ОУД.09	Физическая культура			1	2		72			72	14	58						34			34	6	28				38			38	8	30																														
23	23	ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68			68	22	46															68			68	22	46																														
24	24	ОУД.11	Физика			1			108			108	88	6	14					108			108	88	6	14																																						
25	25	ОУД.12	Химия	2				1	144			140	50	64	26			3		54			54	24	26	4			90	1	86	26	38	22				3																										
26	26	ОУД.13	Биология	2				1	144		1	140	76	50	14			3		54			54	34	16	4			90	1	86	42	34	10				3																										
27	27	ОУД.14	Индивидуальный проект			2			32			32	18	14															32			32	18	14																														
37	37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	2	1	16			5	1440		32	820	422	398			12		144			144	92	52																		468	12	270																			
39	39	СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		1	6			2	240			240	90	150																														140		140																	
40	40	СГ.01	История России			4			36			36	24	12																																																		
41	41	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		3	40			40		40																															22		22																	
42	42	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3			36			36	20	16																															36		36																	
43	43	СГ.04	Физическая культура		3	4			52			52		52																															24		24																	
44	44	СГ.05	Основы бережливого производства			4		3	40			40	24	16																															22		22																	
45	45	СГ.06	Основы финансовой грамотности			3			36			36	22	14																															36		36																	
49	49	*																																																														
51	51	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			6			320		14	306	202	104						144			144	92	52																					56	8	48																
52	52	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3			56		8	48	32	16																																56	8	48																
53	53	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1			48			48	28	20						48			48	28	20																																							
54	54	ОП.03	Охрана труда			1			48			48	32	16						48			48	32	16																																							
55	55	ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места			1			48			48	32	16						48			48	32	16																																							
56	56	ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья			4			76		4	72	44	28																																																		
57	57	ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение			4			44		2	42	34	8																																																		
58	58	*																																																														
60	60	ПЦ	Профессиональный цикл	2		4			3	880		18	274	130	144				12																											272	4	82																
62	62	ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1		2			1	272		4	82	60	22				6																											272	4	82																

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУД.01 Русский язык
				[2]	ОУД.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОУД.12 Химия
				[2]	ОУД.13 Биология
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ПП.01 Производственная практика
				[3]	УП.01 Учебная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОУД.04 Обществознание
				[3]	ОУД.05 География
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	СГ.05 Основы бережливого производства
				[4]	ОП.06 Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02 Производственная практика
				[4]	УП.02 Учебная практика

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
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.
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География

ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.11	Физика
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий

МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
СГ.01	История России
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.07	Математика
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Индивидуальный проект
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
ОП.03	Охрана труда
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.06	Основы финансовой грамотности

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Охрана труда
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
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, физиологии питания, санитарии и гигиены
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 из растительного сырья
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	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, физиологии питания, санитарии и гигиены
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 из растительного сырья
УП.01	Учебная практика

	ПП.01	Производственная практика
		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, физиологии питания, санитарии и гигиены
	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 из растительного сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		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, физиологии питания, санитарии и гигиены
	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 из растительного сырья
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.1.		Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	СГ.05	Основы бережливого производства
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	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 кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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 кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых 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 бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
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 кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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 кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.5.	Изготавливать и оформлять мучные кондитерские изделия.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
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
ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение

МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Демонстрационный экзамен

ОП.06	Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.5.			
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.						
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
УП.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
ПП.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	
ПМ.02	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.										
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства кондитерских сахаристых изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.										
МДК.02.02	Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.										
УП.02	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.										
ПП.02	Производственная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.						
	Защита выпускной квалификационной работы												
	Демонстрационный экзамен	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.						




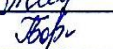
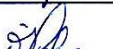




	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Социально-экономических дисциплин
	2	Иностранного языка
	3	Русского языка и литературы
	4	Математики
	5	Физики
	6	Химии, биологии
	7	Истории
	8	Информатики и ИКТ
	9	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	10	Товароведения продовольственных товаров
	11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	12	Охраны труда
	13	Организации производства
	14	Технологического оснащения и организации рабочего места
	15	Технологического оборудования
	16	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий
		Лаборатории:
	1	Технологического оборудования отрасли
	2	Учебный кондитерский цех
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Тренажерный зал
	3	Спортивная площадка
	4	Стадион
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	2	Актовый зал

	Пояснения
	Настоящий учебный план областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» г.Старый Оскол Белгородской области разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022, №973, зарегистр. Министерством юстиции от 19.12.2022, рег.№71641 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии) согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 17.06.2022)
	Нормативно-правовую основу разработки учебного плана составляют:
	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями;
	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 11.11.2022 № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19.12.2022, регистрационный № 71641);
	Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015, регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
	Примерная основная профессиональная образовательная программа по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
	Устав областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
	Лицензия областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
	СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановление от 28.09.2020 №28;
	Санитарные правила и нормы 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 28.01.2021 г. № 2;
	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763);
	Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 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»;
	Федеральный закон от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (ред. от 30.12.2021);

	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 17.06.2022);
	Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (ред. от 18.11.2020);
	Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
	Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
	Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
	Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013 N 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» (ред. от 21.12.2020);
	Постановление Правительства Белгородской области от 19.05.2014 N 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
	Постановление Правительства Белгородской области от 21.12.2020 N 539-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года N 85-пп»;
	Приказ Минпросвещения России от 02.06.2022 № 390 "Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему"; от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
	Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
	Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
	Приказ Минобрнауки России № 845, Минпросвещения России № 369 от 30.07.2020 «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
	Приказ Минпросвещения России от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников»;
	Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (ред. от 18.08.2016);

	Постановление Правительства РФ от 13.10.2020 № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (вместе с «Положением о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования», «Правилами установления квоты приема на целевое обучение по образовательным программам высшего образования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета») (ред от 31.08.2021);
	Письмо Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01.03.2023 года (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования);
	Письмо Министерства Просвещения 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»);
	Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);
	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.08.2021 № 533 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую образовательную организацию, реализующую образовательную программу среднего профессионального образования»;
	Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
	Закон Белгородской области от 05.03.2021 № 50 «О проектном и бережливом управлении на территории Белгородской области»;
	Постановление Правительства Белгородской области от 08.02.2021 № 44-пп «Об утверждении региональной программы «Повышение финансовой грамотности населения Белгородской области 2021-2023 годы».
	Реализация общеобразовательной программы среднего общего образования:
	Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами: 1. Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с последующими изменениями; 2. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763); 3. Письмом Министерства просвещения Российской Федерации «О направлении рекомендаций» № 05-592 от 01.03.2023 (вместе с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования). Учебное время, отведенное на общеобразовательную подготовку, с консультациями, экзаменами и индивидуальным образовательным проектом составляет 1476 часов, распределено на учебные предметы общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом уровне. Общеобразовательный цикл содержит 14 дисциплин. В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта (ИОП) - 32 часа. Православная культура изучается в рамках освоения ОУП.04 Обществознание, в соответствии с Законом Белгородской области от 03.07.2006г. №57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области»; По русскому языку, литературе (экзамен комплексный) и математике проводятся экзамены в письменной форме. По дисциплинам общеобразовательного цикла, изучаемым на расширенном уровне, химии и биологии проводится комплексный экзамен в устной форме. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. По дисциплине "Физическая культура" группа делится на подгруппы, если обучающихся одного пола 8 и более человек. Общеобразовательная подготовка реализуется в течение первого и частично второго года обучения. На выполнение индивидуального образовательного проекта отведено 32 часа , на консультации - 6 часов. На промежуточную аттестацию (экзамены) общеобразовательной программы среднего общего образования - 18 часов.
	Организация учебного процесса и режим занятий:

	<p>Согласно учебному плану: начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса; объем учебной нагрузки, включая все виды деятельности (во взаимодействии с преподавателем и самостоятельные работы) составляет 36 часов в неделю; общая продолжительность каникул составляет: при обучении 1 год 10 месяцев – 13 недель (11 недель на первом и 2 недели в зимний период на втором курсе), что соответствует ФГОС (8-11 недель в учебном году); продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий - 45 мин., занятия группируются парами. Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и определяется оценками «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Виды промежуточной аттестации определены учебным планом, введены комплексные дифференцированные зачеты (3 зачета) и комплексные экзамены (2 экзамена) с целью реализации требования ФГОС (не более 10 зачетов и 8 экзаменов в год). Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, практику или междисциплинарный курс. Экзамены могут проводиться непосредственно после изучения дисциплины или в отведенные дни промежуточной аттестации. Процедура проведения промежуточной аттестации регулируется локальным актом техникума. Виды практик: учебная практика - 4 недели (144 часа), производственная практика - 12 недель (432 часа). Учебная и производственная практика направлены на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи определяются программой по каждому виду практики, форма отчетности - локальным актом техникума. Учебная практика проводится в учебных цехах и на предприятиях города и региона (по необходимости), производственная - на предприятиях. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятий, где обучающиеся проходили практику. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен по модулю / квалификационный. При проведении практических занятий по междисциплинарным курсам, учебной практике учебная группа делится на подгруппы, если наполняемость каждой подгруппы не менее 8 человек. Организация консультаций профессионального цикла - 32 часа: консультации для обучающихся проводятся групповые или индивидуальные, перед экзаменами квалификационными / по модулю, дисциплинам вносятся в расписание и оформляется соответствующая запись в журнале теоретического обучения. Коэффициент дуальности соответствует норме (не менее 50%). Основными площадками дуального обучения являются: ООО «Управляющая компания «Славянка», филиал АО "Корпорация "ГРИНН" гипермаркет "Линия" г. Старый Оскол, ООО "Торгово-производственное объединение", ООО "Ваш хлеб", ООО "ГОРХЛЕБ", АО "Тандер", ООО "АВАНТАЖ ПЛЮС", ООО "Семья плюс" Ресторан "Дивный сад", ИП Мелентьева Н.В. Ресторан "МИСТ 2.0", ИП Буковский М.Е., ИП Польской А.В. Кафе-пекарня "География вкуса". Запланирована реализация ОПОП в сетевой форме по ПМ, МДК, УП и в рамках подготовки к ГИА.</p>
	<p>Формирование вариативной части:</p>
	<p>Вариативная часть составляет 432 часа - 30% (по ФГОС не менее 30%) и распределена следующим образом: на ОПЦ - 134 часа: 90 часов добавлены к дисциплинам, введена ОП.06 Основы предпринимательства / Психология личности и профессиональное самоопределение (44 часа), на ПМ - 298 часов: добавлены 216 часов, введен МДК 02.02.Технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий - 82 часа. Основанием для распределения вариативной части для реализации практической части ФГОС, актуализации знаний выпускников на этапе подготовки к демонстрационному экзамену являются запросы работодателей.</p>
	<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся:</p>

<p>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией. Председателем комиссии является представитель работодателей по профилю профессии. На государственную итоговую аттестацию отводится 36 часов (1 неделя). За полгода до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации, утвержденной на заседании педагогического совета, с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Процедура проведения государственной итоговой аттестации определяется локальным актом техникума. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие рабочий или индивидуальный учебный план.</p>		
Согласовано		
Председатель ЦМК Сервисных профессий		Яско Т.А.;
Председатель ЦМК Социально-экономического цикла		Лоптева Н.И.;
Председатель ЦМК Швейного цикла		Подкопаева Л.В.;
Председатель ЦМК Парикмахерского цикла		Селютина А.С.;
Председатель ЦМК Технологии эстетических услуг		Бородин А.Ю.;
Председатель ЦМК Информационных и компьютерных технологий, естественнонаучного цикла		Кривошеева О.В.;
Председатель ЦМК Поварского и кондитерского цикла		Коваленко Е.А.;
Председатель ЦМК Кураторов групп		Филипова Т.В.;
Директор по общим вопросам ООО "Управляющая компания "Славянка"		Миллер Ф.А.