

Утверждаю

Директор

краевого государственного

профессионального образовательного учреждения

«Красноярский технологический

техникум пищевой промышленности»

С. В. Юдина

15 февраля 2023г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы -

программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования по специальности

19.02.11 Технологии продуктов питания из растительного сырья

ФП «Профессионалитет»

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 6 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

ПП	Профессиональные подготовки			78	216	3276/2484	1384	1050	50					612	576	540	468	288
	Социально - гуманитарный цикл			20		507	283	224						187	176	60	52	32
СГ.01	История России	4		4		48	48								48			
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6,7				138	120	18						34	32	30	26	16
СГ.02	Безопасность																	
	жизнедеятельности	4				64	16	48							64			
СГ.03	Физическая культура	4,6,7		8		138	20	118						34	32	30	26	16
СГ.04	Основы финансовой грамотности	3				34	20	14						34				
СГ.05	Основы бережливого производства	3		4		34	20	14						34				
СГ.06	Русский язык и культура речи	3		4		51	39	12						51				
СГ.07	Обязательный профессиональный блок			58	216	1977	1101	826	50					425	400	480	416	256
ОП	Общепрофессиональный цикл			28	24	836	411	405	20					170	208	195	143	120
М/ДМ.01	Информационные технологии и автоматизация			16	24	305	120	185						51	32	150		72
	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		5	4	12	60	20	40								60		
ОП.01	Инженерная графика	4		4		83		83						51	32			
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	7		4		72	46	26										72
ОП.03	Автоматизация и роботизация технологических процессов		5	4	12	90	54	36								90		
М/ДМ.02	Охрана труда и стандартизация производства			4		66	48	18						34	32			
ДП.05	Охрана труда	3		4		34	26	8						34				

ОП.06	Стандартизация, метрология и сертификация	4					32	22	10										
МДМ.03	Основы управления и бизнес-планирования														32				
		4	12	149	91	38	20									45	104		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	4	12	110	66	24	20								45	65	
							39	25	14									39	
ОП.08	Бизнес - планирование	6																	
МДМ.04	Биотехнологии в пищевом производстве																		
			4	18	316	152	164						85	144			39	48	
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																		
				4	6	98	42	56					34	64					
ОП.10	Химия пищевых производств		4(комп)		12	131	71	60						51	80				
ОП.11	Технологии применения продуктов биотехнологического производства	7						39	48									39	48
ПМ.00	Профессиональные модули(2484-1343-1141)				30	162	1933/1141	690	421	30					255	192	285	273	136
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях																		
			4	14	18	619/367	270	97					255	112					
МДК.01.01	Технология хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях			6			217	157	60					153	64				

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.11

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестации	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	33	2	5	0	1,5	0	10,5	52
III курс	28	4	6	0	3,5	0	10,5	52
IV курс	8	2	3	4	1	6	2	26
Итого	108	8	14	4	8	6	34	182

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для специальности 19.02.11

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- химии.

Лаборатории:

- контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья

Мастерские:

По компетенции Хлебопечение

По компетенции Кондитерское дело

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Тренажерный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ПШСЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе

федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №

341 от 18 мая 2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №68840 от 10 июня 2022 г.) 19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья, рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования №05-592 от 01.03.2023г.; письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020);

- в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 24.08. 2022 г. № 762

- Положением о проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации 16 марта 2022 года №387;

- приказом Минпросвещения России от 12 августа 2022г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413;

4.2 Организация образовательной деятельности и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

4.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группировются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовых работ в объеме 50 часов аудиторных занятий по МДК.02.01.Организация и обеспечение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – 30 часов; по ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга -20

4.2.7 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и квалификационные экзамены. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках коллонок 10-17 указан объем нагрузки в часах на весь семестр безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

4.2.8 Порядок проведения учебной и производственной практики.

Программы практики являются составной частью программы подготовки специалистов среднего звена СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика проводится непрерывно

В рамках ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего, предусмотрено освоение рабочей профессии 16472 Пекарь. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации.

В рамках ПМ.06 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции, предусмотрено освоение рабочей профессии 12901 Кондитер. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

4.2.9 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения различны: групповые, индивидуальные.

4.2.10 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки специалистов среднего звена СПО составляет 10.5недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.3 Программа подготовки специалистов среднего звена

4.3.1 Объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный) составляет 1476 часов. В учебный план введены учебные дисциплины ООД .14 Индивидуальный проект; ООД. 15 Введение в специальность. Профильные дисциплины: ООД.12Химия, ООД.07 Математика ;ООД.13Биология

4.3.2 Сроки получения образования по образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой в условиях эксперимента, апробации и внедрения новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», а также объем такой образовательной программы уменьшены с учётом соответствующей примерной основной образовательной программы в порядке, установленном федеральным государственным образовательным стандартом по соответствующей специальности.

4.3.3 Согласно ФГОС СПО, общий объем обязательной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет3024 часа (84 нед.), по учебному плану 2484 часа (69 нед.).Уменьшение составило - 540часов(17.8%)

4.3.4. На вариативную часть ППССЗ выделено 834часов учебных занятий,(2484:100*33,5)

4.3.5 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 64 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов(для юношей), 48 часов на освоение основ медицинских знаний(для девушек), На

предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

4.3.6 Согласно ФГОС СПО, общий объем учебной и производственной практик программы подготовки специалистов среднего звена составляет 900 часов(25 недель) по учебному плану 792 часа (22 нед). Уменьшение составило -108часов(12%)

4.3.7 Учебная практика (288 час.) реализуется концентрированно и предусмотрена в 3-7 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях -72 часа;

ПМ.02 Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях -36 часов;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья -72 часа;

ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего -36 часов;

ПМ.06 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции - 72 часа. Производственная практика включает в себя следующие этапы: производственная практика и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Производственная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППС3 СПО по видам профессиональной деятельности.

4.3.8 Производственная практика (504 часа) распределена по профессиональным модулям.

ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях -180 часов;

ПМ.02 Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях -72 часа;

ПМ.03.Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья -36 часов;

ПМ.04Обеспечение деятельности структурного подразделения -36 часов;

ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего -108 часов;

ПМ.06 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции - 72 часа.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

4.4 Формирование вариативной части ПССЗ 19.02. 11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Вариативная часть обязательных учебных часов (834 час./33,5%) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

В учебный цикл СТ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь в план включена дисциплина СТ.07 «Русский язык и культура речи» - 51 час.

В обязательный профессиональный блок включены для изучения дисциплины:

ОП.02 Инженерная графика -83 час.

ОП.03Стандартизация , метрология и сертификация -32 час.

ОП.04Охрана труда -34 час

ОП.07Основные экономики, менеджмента и маркетинга 110 час.

ОП.08Бизнес- планирование -39 час.

ОП.10 «Химия пищевых производств»- 131 час;

ОП. 11Технология применения продуктов биотехнологического производства -87 час

ОП.12« Конструктор карьеры» -40 час.; Всего -607 час.

Введён дополнительный профессиональный блок , а именно

ПМ.05 Освоение профессии рабочего -140 часов; 16472 Пекарь

ПМ.06 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции -87 часов;12901

Кондитер

Практикоориентированность по учебным циклам составляет:

Общеобразовательный блок -35,2%

Социально-гуманитарный - 44%

Общепрофессиональный – 50,8

Профессиональный -66,7%

4.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по профессиональному модулю;
- квалификационный по профессиональному модулю;

Выбор дисциплин для экзамена, комплексного экзамена по дисциплинам основывается следующим:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;
- завершенностью значимого МДК;

Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены:

- по дисциплинам ОП.12 «Химия, химия пищевых производств», ОП.10Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»-4 семестр;

Учебным планом предусмотрены комплексные дифференцированные зачёты по двум или нескольким дисциплинам:

ООД.03История и ООД.04 Обществознание - 2 семестр;

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств) позволяющие оценить знания, умения и освоённые компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Форма проведения экзамена по профессиональному модулю может быть устной, письменной, смешанной. К экзамену по ПМ допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ПП в рамках данного модуля.

Экзамены по ПМ направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к условиям реализации ППССЗ» ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы с 18 января по 14 февраля (4 недели) и ее защиты и демонстрационный экзамен с 15 февраля по 29 февраля. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на подготовку – 4 недели; защиту – 2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Допуск к выполнению выпускной квалификационной работы и защита ВКР оформляется приказом директора.

Сроки проведения защиты ВКР назначаются согласно утвержденному графику учебного процесса.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном количестве голосов голос председателяствующего на заседании является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определенные порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарём государственной экзаменационной комиссии.