

Утверждаю

Директор

краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения

«Красноярский государственный
техникум пищевой промышленности
и технологий»

О.В. Юдина

15 июня 2023г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы -
программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования по специальности

19.02.12 **Технология продуктов питания животного происхождения**

ФП «Профессионалитет»

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения — очная

Нормативный срок освоения ППСЗ — 3 года 6 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования — естественно-научный

ИМ.03	Структурного подразделения		7	18	4	160/124	80	44											70	54
МДК.03.01	Управление структурным подразделением		7		4	124	80	44											70	54
УП.03	Учебная практика																			
ПП.03	Производственная практика	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	7		36			36												36
ПМ.04	Технология производства кисломолочных продуктов, бактериальных заквасок и детских молочных продуктов.																			
МДК.04.01	Учебная практика		6	12		154	90	64											84	70
УП.04	Производственная практика		6		108		108	108											108	
ПП.04	Дополнительный профессиональный блок				108		108	108											108	
ДПБ.1	Конструктор карьеры				192	40	44													84
ОП.13	Овладение профессией 19067 Сыродел		7		36	20	16													36
ПМ.05	Производства сыра и сырной продукции		7	18	156/48	20	28													
МДК.05.01	Учебная практика				48	20	28													48
УП.05	Производственная практика		7		36		36													36
ПП.05	Итого учебных часов по семестрам		7		72		72													72
УП.00	Учебная практика			270	80	4698/3888	2260	1578	50	612	792	612	684	504	360	324				

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.12

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	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	36	4,5	0	0	1	0	10,5	52
III курс	24	5	9	0	3,5	0	10,5	52
IV курс	9	1	3	4	1	6	2	26
Итого	108	10,5	12	4	7,5	6	34	182

3. Перечень кабинетов , мастерских, лабораторий для специальности 19. 02 12

Кабинеты:

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

Лаборатории:

- лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из животного сырья»

Мастерские:

- по компетенции «Производство молочной продукции»

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

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Тренажерный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

- актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ШССЗ 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 № 343 от 18 мая 2022 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №68942от 21 июня 2022 г.) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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», утвержденным 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 группируются 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 ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции – 30 часов; по ОП.08 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 колонок 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.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено освоение рабочей профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

В рамках ПМ.05 Освоение профессии -19067Сырдел или (и) 12369 Изготовитель мороженого

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, направлении 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 различные: 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

4.32 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 объём 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 объём обязательной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет 3024 часа (84 нед.), по учебному плану 2484 часа (69 нед.). Уменьшение составило - 540часов(17.8%)

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

4.3.5 Объём часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 76 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 объём учебной и производственной практик программы подготовки специалистов среднего звена составляет 900 часов(25 недель) по учебному плану 810 часа (22,5 нед.). Уменьшение составило -90часов(10%)

4.3.7Учебная практика (378 час.) реализуется концентрированно и предусмотрена в 3-7семестрах в рамках модулей:

ПМ.01Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции -162 часа;

ПМ.02Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке -72

ПМ.04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -108

ПМ.05 Освоение профессии -19067 Сыродел -36 или 12369 Изготовитель мороженого(по выбору обучающихся)

Производственная практика включает в себя следующие этапы: производственная практика и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направлении 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 ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности. Производственная практика (432 часа) распределена по профессиональным модулям.

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции -108 часа;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке -108

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения -36

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -108

ПМ.05 Освоение профессии -19067 Сыродел или 12369 Изготовитель мороженого -72час.

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 ППССЗ 19.02. 12 Технология продуктов питания животного происхождения

Вариативная часть обязательных учебных часов (809 час./32,6%) 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.06 «Русский язык и культура речи» - 51 час.

В обязательный профессиональный блок включены для изучения дисциплины:

ОП.02 Инженерная графика -89 час.

ОП.04 Охрана труда -34 час

ОП.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 106час.;

ОП.10 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве -72 часа;

ОП.12 «Химия пищевых производств»- 125 час;

ОП. 11Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов - 94 часа;

ОП.13 Конструктор карьеры -36 час.;

Введён дополнительный профессиональный блок , а именно ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 154 часа;

ПМ.05 Освоение профессии -19067 Сыродел – 48 Всего -809 часов.

Практикоориентированность по учебным циклам составляет:

Общеобразовательный блок -35,2%

Социально- гуманитарный - 42%

Общепрофессиональный – 52,8

Профессиональный -70,7%

4.6 Порядок аттестации обучающихся

• Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. 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 освоенные 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; защите – 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, определяемые 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.