

Утверждаю

Директор

краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного Учреждения
«Красноярский технологический
техникум пищевой промышленности»

О.В. Юдина

16 июня 2021г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы -
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования по специальности

19.02.03 **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ШПСЗ – 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.03

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	35	0	5	0	1,5	0	10,5	52
III курс	27,5	1	11	0	2		10,5	52
IV курс	21,5	5	3	4	1,5	6	2	43
Итого	123	6	19	4	7	6	34	199

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для специальности 19.02.03

Кабинеты:

- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- технологии производства макарон;
- технологического оборудования макаронного производства;
- технологии производства кондитерских сахаристых изделий
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- автоматизации технологических процессов;
- экономики и менеджмента;
- процессов и аппаратов;
- подготовки к итоговой аттестации;
- методический.

Лаборатории:

химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
метрологии и стандартизации;
автоматизации технологических процессов.

Учебная пекарня

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, лыжная база;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы .

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1.Нормативная база реализации ПССЗ 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 № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01 августа 2014 г.) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, а рекомендацией 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(Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 года ; Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №08-334 от 03.03.2016г; Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации № ПГ-МП-15874 от 13.08.2019.)

4.2 Организация образовательной деятельности и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

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 курсовой работы в объеме 30 часов аудиторных занятий по МДК.02.01.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

4.2.7 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. 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 12-17 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.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочей профессии 16472 Пекарь. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Практика по профилю специальности 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.

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 различные: групповые, индивидуальные.

4.2.10 Время, сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении программы подготовки специалистов среднего звена СПО составляет 10,5 недель 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 (естественнонаучный) составляет 1404 часов. В учебный план введены учебные дисциплины «Астрономия», «Родная литература». Профильные дисциплины: «Химия», «Информатика», «Биология»

4.3.2 Согласно ФГОС СПО, объем обязательной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена составляет 2124 часов (из них ОГСЭ – 432; ЕН – 224; П.00 – 1468, из них ПМ – 956, ОП -512).

4.3.3. На вариативную часть ППССЗ выделено 900 часов учебных занятий.

4.3.4 По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрено 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

4.3.5 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 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 Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в 3-8 семестрах в рамках модулей:

- 03«Производство кондитерских изделий» -36 часов;
- ПМ.04«Производство макаронных изделий» -36 часов;
- ПМ.05 «Организация работы структурного подразделения»-36 час;
- ПМ.06«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 108 часов.
- Производственная практика (по профилю специальности) (684 час) реализуется в несколько периодов рассредоточенно в рамках модулей:
- ПМ.01. «Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке» - 36 часов;
- ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» -324часа;
- ПМ.03«Производство кондитерских изделий» -216 часа;
- ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» -108 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 ШССЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Вариативная часть обязательных учебных часов (900 час.) 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 ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь в план включена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 54 час. В цикл ЕН включена дисциплина «Информатика» -56 час.

В профессиональный учебный цикл включены для изучения дисциплины:

- «Химия пищевых производств»- 132 час;
- «Технология планирования профессиональной карьеры» -40 час.;
- «Технология и организация производства на предприятиях малой мощности» -60 часа,
- «Процессы и аппараты»- 46 час.
- «Компьютерная графика» - 32 часов.
- «Введение в специальность» - 36часов. Всего -346 часов

Кроме того, на 194 часов увеличено изучение дисциплин профессионального учебного цикла. Таким образом, на изучение дисциплин профессионального учебного цикла добавлено 540 часов.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 250 часа.

В ПМ.03«Производство кондитерских изделий» введён МДК.03.03.Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции – 44 часа. В ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - МДК.06.01 Организация и выполнение работы по рабочей профессии 16472 Пекарь - 46

Оставшиеся 160 часов направлены на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО и более углубленное изучение предусмотренных ФГОС СПО модулей. Так в рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы: основное и дополнительное сырьё, использование местного сырья, производство мармелада, пастилы, шоколада; автоматизированные, комплексномеханизированные линии для производства макаронных изделий.

4.6 Порядок аттестации обучающихся

• Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся 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.
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.
- экзамен (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 «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»-4 семестр;

-по МДК. 03.01.Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК.03.03. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции -7 семестр.

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

История и Обществознание - 2 семестр;

Физика и Астрономия - 2 семестр;

Экология и биология - 2 семестр

Литература и Родная литература – 2 семестр

Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (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 (квалификационного) по профессиональному модулю может быть устной, письменной, смешанной. К экзамену (квалификационному) по ПМ допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ПП в рамках данного модуля.

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

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты с 15 июня по 30 июня. 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 предоставлены 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.

Студент представляет в государственную экзаменационную комиссию расчетно-пояснительную записку ВКР с необходимым количеством таблиц и графиков согласно заданию ВКР, отзыв руководителя. В оценку защиты ВКР включается:

а) доклад выпускника по каждому разделу ВКР

б) ответы на вопросы по теме ВКР.

в) отзыв руководителя ВКР;

г) оценка рецензента ВКР

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.

Зам. директора по учебной работе



Варламова Р.П.