

3. План учебного процесса специальности 19.02.03. 2020 года

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная учебная нагрузка на студента	Самост. учебная нагрузка на студента	Обязательные учебные занятия				Распределение учебной нагрузки							
					Всего	в том числе			1 курс	2 курс		3 курс		4 курс		
						занятия на уроках	Лабор практич	Курсовой проект		I сем	II сем	III сем	IV сем	V сем	VI сем	VII сем
1	2	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	+ 4 Э 10/ДЗ	2106	702	1404	1002	402		612	792						
ОУД.01	Русский язык	ДЗ, Э	117	39	78	68	10		34	44						
ОУД.01.02	Литература	ДЗ(компл)	127	42	85	85			51	34						
ОУД.01.03	Русская литература	ДЗ (компл)	48	16	32	32				32						
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	176	59	117		117		51	66						
ОУД.03	Математика	ДЗ, Э	234	78	156	156			68	88						
ОУД.04	История	ДЗ(компл с ОУД.10)	175	58	117	117			51	66						
ОУД.05	Философская культура	ДЗ, ДЗ	177	60	117		117		51	66						
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	50	20		34	36						
ОУД.07	Информатика	ДЗ	150	50	100	60	40		34	66						
ОУД.08	Физика	Э	146	49	97	65	32		51	46						
ОУД.09	Химия	ДЗ, Э	162	54	108	78	30		50	58						
ОУД.10	Обществознание(вкл. экономику и право)	ДЗ(компл.)	162	54	108	108			52	56						
ОУД.11	Биология	ДЗ(компл с ОУД.14)	108	36	72	62	10		34	38						
ОУД.12	Технология	ДЗ(компл. с ОУД.13)	108	36	72	62	10		34	38						
ОУД.13	Астрономия	ДЗ(компл с ОУД.12)	54	18	36	30	6			36						
ОУД.14	Дисциплины по выбору															
	Экология	ДЗ(компл.)	57	18	39	29	10		17	22						
	Консультации 4 часа на 1 обучающегося в год		100		100				42	58						
ТО.00	Теоретическое обучение		4536	1512	3024	1830	1164	30			558	702	396	594	450	324
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1э/5ДЗ	741	255	486	146	340				130	112	44	66	98	36
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	64	16	48	48										
ОГСЭ.02	История	ДЗ	64	16	48	48					48					48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	208	40	168		168				31	39	22	33	25	18
ОГСЭ.04	Финансовая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	336	168	168	6	162				31	39	22	33	25	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Э	69	15	54	44	10				20	34				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1Э/3ДЗ	419	139	280	160	120				112	168				

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 ППСЗ 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 Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, . 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 (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 ОГЭСЭ–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 дисциплинских 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 централизованно 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 работ 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 ППСЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Вариативная часть обязательных учебных часов (900 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемому содержанию 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 (общая компетенция ОК 10 ФГОС) 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» - 36 часов. 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.

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, УГ 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 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.

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, 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.

Зам. директора по учебной работе



Варламова Р.П.