

Утверждено

Директор

краевого государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения

«Красноярский технологический  
техникум пищевой-промышленности»

О.В. Юдина



« 15 » июня 2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

На базе основного общего образования

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный







**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.07**

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	31	3	6	0	1,5	0	10,5	52
III курс	28	4	8	0	1,5		10,5	52
IV курс	25	4	0	4	2	6	2	43
<b>Итого</b>	<b>123</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

### **3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для специальности 19.02.07**

#### **Кабинеты:**

- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- русского языка и культуры речи;
- инженерной графики;
- технической механики;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования молочного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- автоматизации технологических процессов;
- экономики и менеджмента;
- процессов и аппаратов;
- подготовки к итоговой аттестации;
- Методический.

#### **Лаборатории:**

- Химии;

метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
технохимического контроля,  
технологии молока и молочных продуктов.

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля, лыжная база;  
стрелковый тир.

### **Залы:**

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

#### 4. Пояснительная записка

##### 4.1 Нормативная база реализации ОПОП ШИССЗ 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 № 378 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №32771\_от 18 июня 2014 г.) 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 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.04.01.Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыровотки.

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 ППССЗ СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, 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 концентрированно.

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого .

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 ППСЗ 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 часа 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 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 профили 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 основной профессиональной образовательной программы составляет 2124 часа (из них ОГСЭ– 432; ЕН – 224; П.00 – 1468, из них ПМ - 908, ОП -560)

4.3.3. На вариативную часть 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 концентрированно и предусмотрена в 3-8 семестрах в рамках модулей:

- ПМ.01. Приёмка и первичная обработка молочного сырья - 72 часа;
- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 36 часов;
- ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты - 72 часа;
- ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки - 72 часа;
- ПМ.05 Управление структурным подразделением организации - 72 часа;
- ПМ.07 Производство молочных консервов, сухих детских молочных продуктов – 72 час

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках модулей:

- ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания – 216 часов; ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 288 часов.

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

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 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» 56 час. В цикл ЕН включена дисциплина «Информатика» -56 час. Кроме того, изучение дисциплин учебного цикла увеличено на 6 часов. В профессиональный учебный цикл включены учебные дисциплины (270 час.):

- «Химия пищевых производств» -122 час.
- «Технология планирования профессиональной карьеры» - 40 час.
- «Документоведение» -48 час.
- «Компьютерная графика» -60 час

Кроме того, на 236 часов увеличено изучение обязательных учебных дисциплин профессионального цикла.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 276 час.

В учебный план введен ПМ.07 Производство молочных консервов, сухих детских молочных продуктов, мороженого-222 часа.

В ПМ.06 введен МДК.06.01 Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого -44 час.

В ПМ.02 введен МДК02.02 Оборудование и техническое оснащение предприятий малой мощности -36 час. (10час. из вариативной части).Практикоориентированность для данного рабочего плана составила 62,2%при рекомендуемом диапазоне 50-65%

#### 4.5 Порядок аттестации обучающихся

Введены комплексные дифференцированные зачёты по дисциплинам:

География и Астрономия - 2 семестр;

Литература и Родная литература – 2 семестр

Экология и Биология – 2 семестр;

История и Обществознание – 2 семестр.

«Техническая механика», «Электроника и электронная техника» 4 семестр;

«Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» -4 семестр»;

Формы проведения экзамена по дисциплине ( устная, письменная или смешанная) устанавливается на заседании цикловой комиссии в начале соответствующего семестра и доводится до сведения обучающихся.

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 (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 ППССЗ» 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

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.

Заместитель директора по учебной работе



Р. П. Варламова