

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного профессионального
образовательного учреждения Тульской области
«Тульский колледж профессиональных
технологий и сервиса»

_____ С.С.Курдюмов
« ____ » _____ 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 год. и 10 мес.

на базе полного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: **естественнонаучный**

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 377 по специальности 19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ:

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200)

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 № 30306)

Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 № 28785)

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480)

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12-696 "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО"

Приказ от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355

Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

Особенности организации учебного процесса в ГПОУ ТО «ТКПТС»

а) Режим работы

Режим работы учебного заведения - с 8-30 до 15-40. В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя. Допускается вторая смена для обучающихся заочной формы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

б) Формы и процедуры текущего контроля знаний

Текущий контроль знаний и умений студентов осуществляется в течение семестра, проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. К текущему контролю относятся: проверка знаний и навыков студентов, закрепленных при выполнении лабораторных работ, групповых упражнений (при необходимости), контрольных, курсовых работ, практики и других форм учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения студентов и их аттестации.

Текущий контроль производится на основании Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

в) Организация консультаций

В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Цель консультации – систематизация знаний учащихся по дисциплине и практическая подготовка к экзамену.

Предэкзаменационные консультации проводятся преподавателями в один из рабочих дней, предшествующих проведению экзамена.

г) Порядок проведения учебной, производственной, преддипломной практики

Учебная и производственная практики проводятся в соответствии с положением «Об организации учебного процесса по заочной форме».

д) система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, наличие или отсутствие сессий

Система оценок, форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливается в соответствии с Уставом колледжа, Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся», Положением «О контроле, оценивании и индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ».

Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, в соответствии с видами промежуточной аттестации согласно учебному плану. Допускается проведение комплексных дифференцированных зачетов (экзаменов, в том числе квалификационных), промежуточной аттестации в виде

итоговых контрольных работ. В течение семестров проводится текущий контроль успеваемости, определяющий готовность студентов к сессии.

На каждую экзаменационную сессию составляется утверждаемое директором колледжа расписание экзаменов, которое доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- зачет по отдельной дисциплине;
- курсовая работа;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (квалификационный) по результатам изучения профессионального модуля.

Форма проведения зачета, дифференцированного зачета, экзамена (в том числе квалификационного) устанавливается предметной цикловой комиссией и доводится до сведения студентов заблаговременно, но не позднее, чем за месяц до аттестации.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (модулю);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- умение студента применять полученные знания на практике, демонстрировать сформированность профессиональных, общих компетенций;
- способность студента демонстрировать требуемые умения и практический опыт;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа или представления продукта/технологического процесса.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Оценка, полученная в качестве итоговой оценки промежуточной аттестации, заносится преподавателем в зачетную книжку студента (кроме неудовлетворительной), журнал учебных занятий и экзаменационную ведомость (в том числе и «неудовлетворительно».)

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей, независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

При выставлении итоговой оценки, касающейся результатов промежуточных экзаменов тех дисциплин, изучение которых определено учебным планом в течение нескольких семестров, указывается окончательная оценка, которую определяет преподаватель этой дисциплины, исходя из всех итоговых оценок по каждому из семестров.

е) формы итоговой аттестации, порядок подготовки и проведения

Государственная итоговая аттестация проводится в форме выпускной квалификационной работы (проекта).

Процедура ГИА проводится на основании и с учетом Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306), а также на основании разработанных колледжем Положения «О государственной итоговой аттестации (ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения «Об апелляционной комиссии».

Программа ГИА ежегодно разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями по специальности и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Сроки проведения ГИА определяются учебным планом по специальности.

Условия подготовки и процедура проведения ГИА зависят от вида государственной итоговой аттестации. Общим условием для проведения всех видов ГИА являются организация и работа государственной экзаменационной комиссии.

Форма и условия проведения видов ГИА определяются на заседаниях предметных цикловых комиссий.

2) Распределение инвариантной и вариативной частей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Объем вариативной части составляет 900 часов. Часы вариативной части распределены следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	контрольная работа, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							3 курс	4 курс	5 курс	6 курс			
				максимальная	Самостоятельная работа	внеаудиторной форме	Обязательная аудиторная			3					4	5	6
							всего занятий	в т. ч.		сем.					сем.	сем.	сем.
								Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовое поректорирование					1	2	3
											1-2	3-4	5-6	7-8			
											нед	Нед	Нед	Нед			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-/4/-		<u>258</u>	<u>222</u>	<u>172</u>	<u>36</u>	<u>28</u>	<u>8</u>								
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз		48	40	32	8	8					8				
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	дз		48	38	32	10	6	4				10				
ОГСЭ.07	Мировая художественная культура	дз		96	86	64	10	6	4				10				
ОГСЭ.08	Социальная психология	дз		66	58	44	8	8						8			
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-/1/-		<u>108</u>	<u>88</u>	<u>72</u>	<u>20</u>	<u>6</u>	<u>14</u>								
ЕН.04	Информатика	дз		108	88	72	20	6	14		20						
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП	0/3/2		<u>804</u>	<u>634</u>	<u>536</u>	<u>170</u>	<u>114</u>	<u>56</u>								
ОП.10	Экономика отрасли	дз		129	109	86	20	16	4				20				
ОП.11	Основы предпринимательства	дз комп.		48	32	32	16	12	4					16			
ОП.12	Основы бизнес-планирования			48	32	32	16	12	4					16			
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз		48	32	32	16	12	4					16			
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп		162	146	108	16	8	8		16						
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов			96	84	64	12	4	8		12						
ОП.17	Организация работы спецехов и минипроизводств	Э комп.		90	62	60	28	20	8				28				
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг			135	107	90	28	20	8				28				
ОП.20	Физиология питания	дз		48	30	32	18	10	8								
	<i>(вариатив ПМ)</i>	0/2/0		<u>180</u>	<u>60</u>	<u>120</u>	<u>28</u>	<u>12</u>	<u>16</u>								
ВЧ МДК.03.03	Кулинарные традиции народов мира	дз		108	36	72	16	8	8			16					
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн в оформлении продукции	дз		72	24	48	12	4	8			12					

План учебного процесса 19.02.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	контрольная работа, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							3 курс	4 курс	5 курс	6 курс				
				максимальная	Самостоятельная работа	всего очной форме	Обязательная аудиторная								3	4	5	6
							всего занятий	в т. ч.							сем.	сем.	сем.	сем.
								Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	Курсовое поректирование					1	2	3	4
															1-2	3-4	5-6	7-8
нед	Нед	Нед	Нед															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
	Обязательная часть учебных циклов ПССЗ	0/16/16		<u>3186</u>	<u>1792</u>	<u>2124</u>		<u>204</u>	<u>194</u>		160	160	160	160				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-2/2		<u>648</u>	<u>446</u>	<u>432</u>	<u>44</u>	<u>24</u>	<u>20</u>									
ОГСЭ.01	Основы философии	Э		60	50	48	10	10				10						
ОГСЭ.02	История	дз		60	48	48	12	12			12							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э		192	180	168	12	0	12		12							
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз		336	168	168	10	2	8		10							
ВЧ.ОГСЭ	Вариативная часть ОГСЭ	-4/-		<u>258</u>	<u>222</u>	<u>172</u>	<u>36</u>	<u>28</u>	<u>8</u>									
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	дз		48	40	32	8	8					8					
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	дз		48	38	32	10	6	4				10					
ОГСЭ.07	Мировая художественная культура	дз		96	86	64	10	6	4				10					
ОГСЭ.08	Социальная психология	дз		66	58	44	8	8						8				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-2/1		<u>336</u>	<u>286</u>	<u>224</u>	<u>50</u>	<u>20</u>	<u>30</u>									
ЕН.01	Математика	дз		108	88	72	20	6	14		20							

ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз		48	38	32	10	6	4			10		
ЕН.03	Химия	Э		180	160	120	20	8	12				20	
ВЧ.ЕН	Вариативная часть ЕН	-1/-		108	88	72	20	6	14					
ЕН.04	Информатика	дз		108	88	72	20	6	14		20			
П.00	Профессиональный учебный цикл	-19/19		3186	1754	2124	502	286	216	30				
	(Профессиональный учебный цикл:без вариатива)	-13/14		2202	1060	1468	304	160	144	30				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-6/4		768	582	512	186	100	86					
ОП.01	Инженерная графика	Э комп.		81	57	54	24	8	16			24		
ОП.02	Техническая механика			81	57	54	24	12	12			24		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	дз		72	56	48	16	8	8				16	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э		72	60	48	12	8	4		12			
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	дз		48	34	32	14	12	2					14
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э		81	61	54	20	4	16					20
ОП.07	Метрология и стандартизация	дз		54	42	36	12	8	4					12
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	дз		48	32	32	16	12	4					16
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э		81	61	54	20	12	8				20	
ОП.10	Охрана труда	дз		48	36	32	12	8	4			12		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дз		102	86	68	16	8	8			16		
ВЧ.ОП	Вариативная часть ОП	0/3/2		804	634	536	170	114	56					
ОП.10	Экономика отрасли	дз		129	109	86	20	16	4				20	
ОП.11	Основы предпринимательства	дз комп.		48	32	32	16	12	4					16

ОП.12	Основы бизнес-планирования			48	32	32	16	12	4					16
ОП.14	Этика и психология в профессиональной деятельности	дз		48	32	32	16	12	4					16
ОП.15	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров	Э комп		162	146	108	16	8	8		16			
ОП.16	Идентификация и фальсификация сырья и продуктов			96	84	64	12	4	8		12			
ОП.17	Организация работы спеццехов и минипроизводств	Э комп.		90	62	60	28	20	8				28	
ОП.18	Организация обслуживания и мерчендайзинг			135	107	90	28	20	8				28	
ОП.20	Физиология питания	дз		48	30	32	18	10	8					
ПМ.00	<i>Профессиональные модули</i>	0/8/9		1614	538	1076	176	72	74	30				
	<i>(Профессиональные модули: без вариатива)</i>	0/6/9		1434	478	956	148	60	58	30				
	<i>(вариатив ПМ)</i>	0/2/0		180	60	120	28	12	16					
ПМ.01	Производство консервов	-1/1/2		276	92	184	22	12	10					
МДК.01.01	Технология производства консервов	Э		276	92	184	22	12	10		22			
УП.01	<i>Учебная практика</i>						0							
ПП.01	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		144		144	144		144		144			
ПМ.02	Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	-3/1/2		348	116	232	64	24	28					
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Э		168	56	112	36	12	12	12		36		

ВЧ МДК.03.03	Кулиняные традиции народов мира	дз		108	36	72	16	8	8			16		
ВЧ МДК.03.04	Профессиональная эстетика и дизайн в оформлении продукции	дз		72	24	48	12	4	8			12		
УП.02	<i>Учебная практика</i>						0							
ПП.02	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		108		108	108		108			108		
ПМ.03	Производство пищевых концентратов	-1/2		594	198	396	24	12	12					
МДК.03.01	Технология производства пищевых концентратов	Э		594	198	396	24	12	12				24	
УП.03	<i>Учебная практика</i>						0							
ПП.03	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		396		396	396		396			396		
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	-1/2		324	108	216	198	132	66					
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	Э		324	108	216	42	12	12	18				42
УП.04	<i>Учебная практика</i>						0							
ПП.04	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>	дз		36		36	36		36					36
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-2/1		72	24	48	24	12	12					
МДК 05.01	Технология и приготовление кондитерских изделий	дз		72	24	48	24	12	12			24		
УП.05	<i>Учебная практика</i>	дз		216		216			216			216		
ПП.05	<i>Производственная практика (практика по профилю специальности)</i>													
				1350		900								
	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	0/10/2		1350	1004	900	254	160	94					

	Всего часов обучения по учебным циклам ППСЗ	0/26/18		<u>4536</u>	<u>2796</u>	<u>3024</u>	<u>254</u>	<u>364</u>	<u>288</u>						
УП.00.	Учебная практика			6 нед.							216				
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)			19 нед.			900				144	108	396		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)			4 нед.											
ПА.00	Промежуточная аттестация			7 нед.											
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация			6 нед.											
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы			4 нед.											
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы			2 нед.											
ВК.00	Время каникулярное			35 нед.											
Всего				199 нед.											
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа</p>									Всего	дисциплин и МДК		160	160	160	160
										учебной практики		216			
										производств. практики		144	108	396	36
										экзаменов		6	4	5	3
										дифф. зачетов		7	6	6	8
										зачетов		0	0	0	0

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранный язык;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии производства консервов и пищевых концентратов;
технологического оборудования производства консервов и пищевых концентратов;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
сырья и продукции консервов и пищевых концентратов;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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