

УТВЕРЖДАЮ

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

С.С. Курдюмов
« _____ » _____ 2023 г.



ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»
наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

код

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

наименование профессии / специальности СПО

Квалификация (ии): Техник-технолог
Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования
основного общего / среднего (полного) общего

Профиль получаемого профессионального образования -
естественно-научный
при реализации программы среднего (полного) общего образования

Направленность: Производство продуктов питания из
мясного сырья

1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Сводные данные по бюджету времени								
Курсы	обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	учебная практика	производственная практика(по профилю специальности)	производственная практика (преддипломная)	промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	каникулы	Всего по курсам
I	40	0	0	0	1	0	11	52
II	27	2	9	0	3	0	11	52
III	19	3	6	4	3	6	2	43
Всего	86	5	15	4	7	6	24	147

ПА	Промежуточная аттестация			Э(4)	8							2	8					8							
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				440	284	24	148	98	50		252	4	16											
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	кр (4-5)		Э(6)	180	32	24	148	98	50		2	8					50	8	52	8	54	8		
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		дз(5)		108	108						108								108					
ПП.02.01	Практика по профилю специальности		дз(6)		144	144						144										144			
ПА	Промежуточная аттестация			Э(6)	8							2	8									8			
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения				222	112	18	116	76	40		72	4	16											
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	кр (5)		Э(6)	142	40	18	116	76	40		2	8								60	9	64	9	
ПП.03.01	Практика по профилю специальности		дз(6)		72	72						72										72	0		
ПА	Промежуточная аттестация			Э(6)	8							2	8									8			
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				216	100		128	84	44		72	4	16											
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии 15465 "Оператор автомата по производству полуфабрикатов"	кр (4)		Э(5)	136	28		128	84	44		2	8					76	0	60	0				
ПП.04.01	Практика по профилю специальности		дз(4)		72	72						72						72	0						
ПА	Промежуточная аттестация			Э(5)	8							2	8									8			
ДПБ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК																								
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Дополнительный профессиональный блок (ООО "Ресторатор-71")				376	236		180	66	114		180	4	16											
МДКд.05.01	Выполнение работ по профессии 12372 "Изготовитель мясных полуфабрикатов"	кр (3)		Э(4)	152	38		144	48	96		2	8				72	0	80	0					
МДКд.05.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности (Цифровой модуль)	кр (3)	з(4)		36	18		36	18	18							18	0	18	0					
ППд.05.01	Практика по профилю специальности		дз(4)		180	180						180										180			
ПА	Промежуточная аттестация			Э(4)	8							2	8									8			
	Работа во взаимодействии с преподавателем				3240																				
	Практика				864																				
	Самостоятельная работа				108																				
	ВСЕГО ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ				4428										612	852	600	824		592		480			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																				
	Государственная (итоговая) аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)			всего	дисциплин и МДК	3096						612			828		504	468		468		216			
		учебной практики	180															72			108				
		производственной практики	540																					216	
		преддипломной практики	144																					144	
		экзаменов	18														3		3		4		2		6
		дифф.зачетов	31														12		3		6		7		3
		зачетов	6														1				2		1		1

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

3.1. НОРМАТИВНАЯ БАЗА РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

Настоящий учебный план разработан на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (приказ от 18 мая 2022 г. N 343)

Настоящий учебный план опирается на следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- приказ министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 442 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования"
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- письмо Министерства Просвещения Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 1 марта 2023 г. n 05-592 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

В структуре учебного плана также отражены решения локальных актов колледжа и протоколы Методического совета.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА И РЕЖИМ ЗАНЯТИЙ

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы.

В процессе освоения образовательной программы среднего профессионального образования обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе две недели в зимний период.

В колледже утверждена пятидневная рабочая неделя.

Режим проведения учебных занятий - с 8-30 до 15-40. Допускается вторая смена для обучающихся. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом и календарным планом воспитательной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

3.3. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением СОО в пределах соответствующей образовательной программы СПО. ОП СПО разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования (далее - ФООП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл.

Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) в рамках общего объема и с учетом установленного срока реализации ОП СПО, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл реализуется в первый год обучения.

Общеобразовательный цикл ОП СПО содержит следующие 13 обязательных учебных предметов: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Учебный предмет «Математика» включает в себя следующие учебные курсы:

- УК.01 Алгебра и начала математического анализа
- УК.02 Геометрия
- УК.03 Вероятность и статистика

Расширенно изучаются учебные предметы «Химия» и «Биология».

Объем учебных предметов на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде заверченного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В рамках общеобразовательного цикла реализуется ***элективный курс*** «Россия - моя история»

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных предметов. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальным нормативным актом образовательной организации.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

В учебном плане отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация (в том числе экзамен, комплексный экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета.

По учебным предметам «Русский язык», «Математика» и «Химия» проводятся экзамены.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании

3.4. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОПОП С УЧЕТОМ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда (лист согласования ОПОП).

	2952(1908 дисциплин +144 промеж аттестация)	обязательная	вариатив	всего	промежуточная аттестация	практика	ГИА
	4464	2844	1296	4140	108	1188	216
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	432	0	432			0
СГ.01	История России	38		38			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72		72			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68		68			
СГ.04	Физическая культура	178		178			
СГ.05	Основы бережливого производства	40		40			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	36		36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	396	562	958			0
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	40	24	64			
ОП.02	Процессы и аппараты	98		98			
ОП.03	Метрология и стандартизация	40		40			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	80	10	90			
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	138		138			
ВЧ ОП.06	Инженерная графика		68	68			
ВЧ ОП.07	Техническая механика		58	58			
ВЧ ОП.08	Электротехника и электронная техника		56	56			
ВЧ ОП.09	Биохимия и микробиология продуктов питания из сырья животного происхождения		68	68			
ВЧ ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		64	64			
ВЧ ОП.11	Охрана труда		44	44			
ВЧ ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		96	96			
ВЧ ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		40	40			
ВЧ ОП.14	Управление карьерой		34	34			
ВЧ ОП.15	Психология общения						
ПМ. 00	Профессиональный цикл	2016	734	2750		1188	0
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	1168	282	1450		360	0
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	422	102	524			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	458	108	566			
УП.01	Учебная практика	72	36	108		108	
ПП.01	Производственная практика	216	36	252		252	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	552	60	612		396	0
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	156		156			
ВЧ. МДК.02.02.	Производственно-технологический контроль		60	60			
УП.02	Учебная практика	108		108		108	
ПП.02	Производственная практика	288		288		288	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	152	108	260		180	
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	80		80			
УП.03	Учебная практика		36	36		36	
ПП.03	Производственная практика	72	72	144		144	
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	144	284	428		252	
МДК.04.01	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		176	176			
УП.04	Учебная практика		72	72		72	
ПП.04	Производственная практика	144	36	180		180	

3.5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении образовательных программ среднего профессионального образования или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебная практика и производственная практика завершаются дифференцированными зачетами.

Проведение практики регламентировано Положением «Об организации практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ ТО «ТКПТС».

3.7. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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, 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 формах, периодичности, и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ТО «ТКПТС» (от 31.08.2020 № 245)

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;
- дифференцированный зачет;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) (экзамен по модулю) по результатам изучения профессионального модуля.
- квалификационный экзамен по результатам освоения профессионального модуля «Выполнение работ...»

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

Образовательная организация самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации

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».)

4. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР. ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ/СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
процессов и аппаратов пищевых производств;
информационных технологий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технология молока и молочных продуктов (по выбору);
технологическое оборудование молочного производства (по выбору);
технология мяса и мясных продуктов (по выбору);
технологическое оборудование мясного производства (по выбору).

Лаборатории:

химии;
биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;
и др