

Утвержден
приказом ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
от 29.08.2023 г. № 259/п
В. В. Перминова



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Костромской торгово-экономический колледж»
по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация:
Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.
На базе среднего общего образования

Учебный план рассмотрен
на заседании Педагогического совета
(протокол № 1 от 29.08.2023 г.)

Согласован:

Генеральный директор ООО «Олд Стрит»
Ефремова Елена Игоревна



1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 (далее – ФГОС СПО); Устава ОГБПОУ «КТЭК», Положения о практической подготовке обучающихся.

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

– Приказ Министерства просвещения России 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Минобрнауки России от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».

Учебный план составлен для образовательной базы среднего общего образования. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена – 2 года 10 месяцев.

Квалификация: техник-технолог.

Учебный год для студентов очной формы обучения начинается с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Объем аудиторной учебной нагрузки по очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут группировкой парами. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает: текущий контроль успеваемости, промежуточный и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются цикловыми методическими комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения в форме: контрольная работа, зачёт, дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

По всем дисциплинам теоретического обучения, МДК, профессиональным модулям, курсовым работам, и по всем видам практик, включённым в рабочий учебный план колледжа, результаты аттестации определяются оценками («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), а по лабораторным и практическим работам «зачтено».

Практика является обязательным разделом рабочего учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются цикловыми методическими комиссиями по каждому виду практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждённых соответствующими документами.

Учебная практика в объёме 2 недель проводится в 1 семестре концентрировано по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии рабочего 15680 Оператор линии производства мороженого, по успешному итогу ПМ (квалификационного экзамена) обучающиеся получают рабочую профессию.

Учебная практика в объёме 6 недель по профессиональным модулям: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции, Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке проводится в 2-6 семестрах.

Производственная практика по профилю специальности в объёме - 28 недель проводится в рамках профессиональных модулей в 2-6 семестрах в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Форма государственной итоговой аттестации – выполнение дипломной проекта/работы и демонстрационный экзамен. Государственная итоговая аттестация включает подготовку 4 недели и защиту дипломного проекта/работы 2 недели, обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта/работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объёму и структуре дипломного проекта/работы определяются методическими рекомендациями по выполнению ДР.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Каникулы на период обучения на базе основного общего образования 23 недели.

Программа подготовки специалистов среднего звена

Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования составляет 4464 часа, на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования – 5940 часов.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
техник-технолог.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Техник-технолог осваивает следующие виды деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

Инвариантная часть ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения обязательной учебной нагрузки всего составляет 2902 часа и 1346 часа вариативной части.

Распределение вариативной части 1346:

| Индекс | Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса | Час. |
|---------------|--|-------------|
| | Общепрофессиональный цикл | 70 |
| ОП.01. | Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | +18 |
| ОП.06. | Правовые основы профессиональной деятельности | 52 |
| ПМ.00. | Профессиональные модули | 1276 |

2.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
|--------------|--|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная (для СПО) | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I курс | 32,5 | 4 | 4 | | 1 | | 10,5 | 52 |
| II курс | 21,5 | 4 | 14 | | 2 | | 10,5 | 52 |
| III курс | 14 | 6 | 10 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 68 | 14 | 28 | 4 | 4 | 6 | 23 | 147 |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Распределение по семестрам | | | | | Объем образовательной нагрузки | Самостоятельная учебная работа | Обязательные учебные занятия (во взаимодействии с преподавателем) | | | | | | | Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам | | | | | |
|---|--|--------------------------------|----------------------------|------------|--------|--------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|---|-------------------------|--------------------|--------------------------|----------|--------------|--------------------------|--|-----------------|-------------------|----------------|---------------|----------------|
| | | | Экзамены | Курс. раб. | Зачёты | Дифф. зачёты | защита проектов | | | Всего | теоретического обучения | практ. (подгруппы) | курсовая работа (проект) | Практика | Консультации | Промежуточная аттестация | I курс | | II курс | | III курс | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 с. 15,5 н. /2уп | 2 с. 17 н. /2уп | 3 с. 14,5 н. /2уп | 4 с. 7 н. /2уп | 5с. 12н. /4уп | 6 с. 2 н. /2уп |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| СГ.00. | Социально-гуманитарный цикл | 6 ДЗ | | | | | | 454 | 20 | 434 | 92 | 342 | 0 | | | | 106 | 58 | 144 | 96 | 50 | 0 |
| СГ.01. | История России | ДЗ | | | | 1 | | 42 | 4 | 38 | 30 | 8 | 0 | | | | 42 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| СГ.02. | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 3; 3; ДЗ | | | | 3 | | 78 | 4 | 74 | 0 | 74 | 0 | | | | 28 | 28 | 22 | | | 0 |
| СГ.03. | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | | | | 4 | | 70 | 2 | 68 | 16 | 52 | 0 | | | | 0 | 0 | 40 | 30 | 0 | 0 |
| СГ.04. | Физическая культура | 3; 3; 3; 3; ДЗ | | | | 5 | | 184 | 6 | 178 | 0 | 178 | 0 | | | | 36 | 30 | 40 | 28 | 50 | 0 |
| СГ. 05. | Основы бережливого производства | ДЗ | | | | 3 | | 42 | 2 | 40 | 28 | 12 | 0 | | | | 0 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| СГ. 06. | Основы финансовой грамотности | ДЗ | | | | 4 | | 38 | 2 | 36 | 18 | 18 | 0 | | | | 0 | 0 | 0 | 38 | 0 | 0 |
| Недельная нагрузка студента по циклу | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | 3 | 10 | 14 | 4 | 0 |
| ОП. 00. | Общепрофессиональный цикл | 7 ДЗ, Э | | | | | | 482 | 18 | 464 | 210 | 254 | | | 2 | 16 | 162 | 152 | 168 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.01 | Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ | | | | 1 | | 60 | 2 | 58 | 36 | 22 | | | | | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Процессы и аппараты | ДЗ | | | | 1 | | 102 | 4 | 98 | 54 | 44 | | | | | 102 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Метрология и стандартизация | ДЗ | | | | 3 | | 42 | 2 | 40 | 28 | 12 | | | | | 0 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Автоматизация технологических процессов | ДЗ, Э | | | | 2,3 | | 84 | 4 | 80 | 50 | 30 | | | 2 | 16 | 0 | 42 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.05. | Прикладные компьютерные | ДЗ, ДЗ | | | | 2,3 | | 142 | 4 | 138 | 20 | 118 | | | | | 0 | 110 | 32 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|---------------|---|--|------|------|----|------|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| | программы в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.06. | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | ДЗ | | | 3 | 52 | 2 | 50 | 22 | 28 | | | | | 0 | 0 | 52 | 0 | 0 | 0 |
| Недельная нагрузка студента по циклу | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 9 | 12 | 0 | 0 | 0 |
| ПМ. 00. | Профессиональный цикл | 8 ДЗ,2 Э,4 КЭ | | | 2052 | 1512 | 82 | 1430 | 594 | 790 | 46 | | 14 | 112 | 290 | 402 | 210 | 156 | 382 | 72 |
| ПМ. 01. | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции | КЭ | 4 | | | 906 | 38 | 868 | 400 | 452 | 16 | | 2 | 16 | 138 | 402 | 210 | 156 | 0 | 0 |
| МДК.01.01. | Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | ДЗ, Э | 2 | | 1 | 440 | 18 | 422 | 200 | 222 | | | 2 | 16 | 138 | 302 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.02. | Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | ДЗ,Э,Э | 3 | | 2,4 | 466 | 20 | 446 | 200 | 230 | 16 | | 4 | 32 | 0 | 100 | 210 | 156 | 0 | 0 |
| УП.01. | Учебная практика (6н) | ДЗ | | | 4 | | | 216 | | | | 216 | | | 0 | 72 | 72 | 72 | 0 | 0 |
| ПП.01 | Производственная практика (14н) | ДЗ | | | 4 | | | 504 | | | | 504 | | | 0 | 0 | 0 | 504 | 0 | 0 |
| ПМ. 02. | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | КЭ | 6 | | | 344 | 26 | 318 | 100 | 188 | 30 | | 2 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 308 | 36 |
| МДК.02.01 | Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции | ДЗ, ДЗ | | | 5,6 | 344 | 26 | 318 | 100 | 188 | 30 | | | | | | | 0 | 308 | 36 |
| УП.02 | Учебная практика (6н) | ДЗ | | | 6 | | | 216 | | | | 216 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------|---|--|-----|---|-------------|------------|--------------|--|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|--------|--------|--------|---|----|--------|
| ПП.02 | Производственная практика (7н) | ДЗ | | | 6 | | | 252 | | | | 252 | | | | | | | | | |
| ПМ. 03. | Обеспечение деятельности структурного подразделения | КЭ | 6 | | | | 110 | 10 | 100 | 50 | 50 | 0 | | 2 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 74 | 36 |
| МДК.03.01 | Организация работы структурного подразделения | ДЗ, ДЗ | | | 5,6 | | 110 | 10 | 100 | 50 | 50 | | | | | | | | | 74 | 36 |
| ПП. 03 | Производственная практика (3н) | ДЗ | | | 6 | | | | 108 | | | | 108 | | | | | | | | |
| ПМ.04. | Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого | КЭ | 2 | | | | 152 | 8 | 144 | 34 | 110 | 0 | | 2 | 16 | 152 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.04.01 | Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого | ДЗ | | | 1 | | 152 | 8 | 144 | 34 | 110 | | | | | 152 | | | | | |
| УП.04 | Учебная практика 2н | ДЗ | | | 1 | | | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | |
| ПП. 04. | Производственная практика 4н | ДЗ | | | 2 | | | | 144 | | | | 144 | | | | 144 | | | | |
| Всего часов обучения по ППСЗ | | | | | | | 2448 | 120 | 2328 | 896 | 1386 | 46 | 1512 | 16 | 128 | | | | | | |
| ПА. 00. | Промежуточная аттестация | | | | | | 4 нед. | | | | | | | 144 | | 1 нед. | 1 нед. | 1 нед. | | | 1 нед. |
| ПДП. 00. | Преддипломная практика | ДЗ | | | | | 4 нед. | | | | | | 144 | | | | | | | | 4 нед. |
| ГИА. 00. | Государственная итоговая аттестация | | | | | | 6 нед. | | | | 216 | | | | | | | | | | 6 нед. |
| ГИА. 01. | Выполнение дипломного проекта/ работы | | | | | | 4 нед. | | | | | | | | | | | | | | 4 нед. |
| | Защита дипломного проекта/ работы | | | | | | 1 нед. | | | | | | | | | | | | | | 1 нед. |
| ГИА. 02. | Демонстрационный экзамен | | | | | | 1 нед. | | | | | | | | | | | | | | 1 нед. |
| | | | | | | | 4464 | | | | 216 | 1656 | | 144 | | | | | | | |
| Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 12 час.) Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект/работа Выполнение дипломного проекта/работы с 18 мая 2027 г. по 14 июня 2027 г. (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 22 июня 2027 г. по 30 июня 2027г. (всего 1 нед.) Демонстрационный экзамен с 15 июня 2027г. по 21 июня 2027г. (всего 1 нед.) | | | | | | | | | Всего | Изучаемых дисциплин и междисциплинарных курсов | | | | | 5 | 4 | 8 | 3 | 1 | - | |
| | | | | | 2 | 2 | 1 | 1 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| Экзаменов | | | | | 0 | 2 | 2 | 2 | | 1 | 2 | | | | | | | | | | |
| Диф. зачётов | | | | | 5 | 3 | 6 | 2 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |


4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения


Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.


| № | Наименование |
|----------------------------|---|
| Кабинеты: | |
| 1 | Социально-экономических дисциплин |
| 2 | Иностранного языка |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности |
| 4 | Технологического оборудования молочного производства |
| 5 | Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия |
| 6 | Технологического оборудования молочного производства |
| 7 | Информационных технологий в профессиональной деятельности |
| 8 | Дисциплин права |
| 9 | Технологии молока и молочных продуктов |
| Лаборатории: | |
| 1 | Технологии молока и молочных продуктов |
| 2 | Контроля качества молочных продуктов |
| Спортивный комплекс | |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Тренажерный зал |
| Залы | |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актный зал |


Согласовано:


Председатели цикловых методических комиссий:

Крупикова М.Ю. 

Батракова А.Н. 

Журба Н.Н. 

Ефименко М.А. 

Догадкина Е.А. 

Зам. директора:  А.А. Смирнова

