

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ ДИТЭК
Н.Р.Галиуллов
«__» _____ 20__ г.

У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н
образовательной программы
среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена
(ОП СПО – ППССЗ)

областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Димитровградский технико-экономический колледж

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

базовый уровень подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе: основного общего образования
Год начала подготовки по УП: 2023 г

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по календарному учебному графику

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная	Практика		Практическая подготовка	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			производственная	по профилю специальности					
I	41	0	0	0	0,98	0	0	11	52
II	41	0	0	0	16,46	0	0	11	52
III	27	5	10	0	38,39	0	0	10	52
IV	21	0	10	4	23,17	0	6	2	43
Итого	130	5	20	4	79	0	6	34	199

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем									I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК									1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					самостоятельная работа	всего занятий по УД/МДК	лекций	лабораторные и практические занятия	профессионально-ориентированное содержание	практика	Курсовой проект (работа)	Промежуточная аттестация		17	24	17	24	15	12	11	14
Квалификационный экзамен/Экзамен	Дифференцированный зачет/Зачет																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОД.00	Общеобразовательный учебный цикл		1476	0	0	1476	664	502	256	0	0	22	32	612	760	104	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	-/Э	72			72	30	30	6			6		30	42						
ОД.02	Литература	-/ДЗ	108			108	52	40	14				2	44	64						
ОД.03	История	ДЗ/Э	136			136	72	46	10			6	2	56	80						
ОД.04	Обществознание	ДЗ	72			72	30	22	18				2	0	72						
ОД.05	География	ДЗ	72			72	42	20	8				2	72	0						
ОД.06	Иностранный язык	-/ДЗ	72			72	0	50	20				2	30	42						
ОД.07	Математика	Эу/Эп	232			232	146	44	32			10		100	132						
ОД.08	Информатика	-/-, ДЗ	144			144	16	54	72				2	33	73	38					
ОД.09	Физическая культура	З/ДЗ	72			72	12	42	16				2	30	42						
ОД.10	ОБЖ	ДЗ	68			68	20	36	10				2	68	0						
ОД.11	Физика	-/ДЗ	108			108	92	14	0				2	51	57						
ОД.12	Химия	-/-, Э1	144			144	44	60	34				6	49	62	33					
ОД.13	Биология	-/-, Э1	144			144	78	44	16				6	49	62	33					
ОД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	32			32	30	0	0				2	0	32						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		462	310	12	450	128	310	0	0	0	0	12	0	0	114	148	32	90	22	56
СГ.01	История России	ДЗ	48	22	2	46	22	22					2			48					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/ДЗ	72	68	2	70	0	68					2			32	40				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	28	2	66	36	28					2						68		

ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Кв.Э	246	122	2	172	114	50	0	72	0	6	2	0	0	0	0	0	0	246	0
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	168	50	2	166	114	50					2							168	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	0	0						0										0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	72						72										72	
ПМ.03 (Кв.Э)	Квалификационный экзамен	Кв.Э	6			6						6								6	
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кв.Э	306	214	2	160	82	70	0	144	0	6	2	0	0	0	0	0	0	0	306
МДК.04.01	Профессиональная подготовка по профессии "Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов"	ДЗ	156	70	2	154	82	70					2								156
УП.04	Учебная практика	ДЗ	0																		0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	144						144											144
ПМ.04 (Кв.Э)	Квалификационный экзамен	Кв.Э	6			6						6									6
ВСЕГО			5580	2222	44	4636	2392	1824	256	900	32	64	68	612	864	612	864	612	900	612	504
	Промежуточная аттестация		0											36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
														0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ПП.	Практика по профилю специальности		144	144						144											4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	216																	6 нед.
ИТОГ			5940	2582	44	4636	2392	1824	256	1044	32	64	68								
1. Государственная итоговая аттестация								Дисциплин					12	15	11	10	3	3	2	5	
1.1 Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)								и МДК					0	0	1	2	2	2	2	1	
1.2 Демонстрационный экзамен								Учебной практики									72	108	0	0	
								Производственной практики									0	360	216	144	
							Практика по профилю специальности													144	
							Экзаменов					1	3	1	2	1	1	2	1		
							Дифф. зачетов					3	6	2	6	2	4	4	6		
							курсовых										1	1			
							зачетов					1		1	1	1	1	1			

4. Учебная и производственная практики

5. перечень кабинетов, лаборатории, мастерских и других помещений

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя	№ п/п	Наименование
УП.00	Учебная практика	5, 6	5		
ПП.00	Производственная практика	6, 7, 8	20	1	социально-гуманитарных дисциплин
ПДП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	8	4	2	иностранного языка
	Всего:		29	3	процессов и аппаратов пищевых производств
				4	информационных технологий
				5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
				6	технологии молока и молочных продуктов
				7	технологическое оборудования молочного производств
					Лаборатории:
				1	химии
				2	биохимии молока и молочных продуктов
				3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				4	автоматизации технологических процессов
				5	метрологии и стандартизации
					Спортивный комплекс:
				1	спортивный зал;
					Залы:
				1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
				2	актовый зал

6. Пояснения к учебному плану

1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Настоящий рабочий учебный план по специальности 19.02.12 **Технология продуктов питания животного происхождения**, разработан ОГБПОУ ДиТЭК на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, утвержденным Приказом Министерством просвещения России от 18 мая № 343 (зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 г. № 68942), Примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 **Технология продуктов питания животного происхождения**; профессиональным стандартом № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г.),

Нормативно-правовую основу получения среднего профессионального образования в пределах освоения ОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022г. № 70167);
- приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ № № 885/390 от 05.08.2020 года «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано 11.09.2020 № 59778);
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее – Порядок);
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 5 мая 2022 года № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 года № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800»;

Начало учебных занятий. Начало учебных занятий на I, II, III и IV курсах – 01 сентября, окончание – в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Нормы учебной нагрузки студентов. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОП СПО – ППССЗ. Самостоятельная нагрузка направлена на освоение результатов программы (это организованная деятельность студентов, самостоятельное выполнение конкретного задания).

Продолжительность учебной недели. Рабочим учебным планом предусматривается шестидневная учебная неделя

Продолжительность учебных занятий. Продолжительность учебных занятий – 45 минут. Предусмотрено проведение двояких учебных занятий одной дисциплины (МДК) – группировка парами с пятиминутным перерывом между занятиями, с перерывом на 10 минут между парами. Для студентов предусмотрено большая перемена (перерыв на обед) – 40 минут.

Принцип организации учебных занятий. Для освоения профессионального учебного цикла планируется их концентрированное изучение за счет объединения занятий в блоки, сокращения числа параллельно изучаемых дисциплин в течение дня и недели. Для реализации концентрированного изучения: учебный год разбит на учебные семестры (осенний и весенний), учебные семестры разделены на I и II, III и IV, V и VI, VII и VIII.

Система контроля и оценки процесса и результатов освоения ОП СПО - ППССЗ. Формы и процедуры текущего контроля знаний: устный, письменный, тестовый опрос, контрольная, практическое занятие и лабораторная работа, защита творческой работы (индивидуального проекта), накопительные системы оценивания, отражаются отдельным разделом в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, практик и проводятся за счет отведенных на освоение соответствующих дисциплин и профессиональных модулей.

Практическая подготовка

Практическая подготовка предусмотрена в соответствии с частью 6 статьи 13 ФЗ от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства просвещения Российской Федерации №390 от 5 августа 2020 г (зарегистрировано в Минюсте 11 сентября 2020г №59778). Образовательная деятельность реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, учебной и производственной практик с целью демонстрации практических навыков, выполнения и моделирования студентами определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным и включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу студентами учебной информации, необходимой для выполнения работ связанных с профессиональной деятельностью. Часть практического обучения по профессиональным модулям предусмотрено проводить в лабораториях, цехах, участках профильных предприятий в форме семинарских и лекционных занятий. На основании «Рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки» объем практической подготовки в структуре программы среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

Наименование учебного цикла	Количество часов на практическую подготовку	Объем практической подготовки
ОД.00 Общеобразовательный цикл	0	0,0%
СГ.00 Социально-гуманитарный цикл	310	67,09%
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	530	46,82%
ПМ.00 Профессиональный цикл	1414	56,33%

Порядок проведения учебной, производственной практик. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрено проведение учебной и производственной практик. Производственная практика состоит из двух этапов: производственной практики и практики по профилю. Учебная практика и производственная (по профилю) практика проводятся в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно и (или) рассредоточено в несколько периодов на базе образовательной организации и в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов. Производственная практика (по профилю), предусмотрена ФГОС СПО, проводится непосредственно перед Государственной (итоговой) аттестации обучающихся. Обязательная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 часов в неделю.

Наименование	Семестр	Недели
Учебная практика	5, 6	5
Производственная практика	6, 7, 8	20
Производственная практика (по профилю специальности)	8	4
Всего		29

В период прохождения учебной и производственной практики, предусмотренной в рамках ПМ.04 «Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», студенты осваивают одну рабочую профессию Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

Практикоориентированность ОП СПО - ППССЗ составляет $PrO = \frac{1322 + 32 + (180 + 720) + 144}{3060 + (180 + 720) + 144} \cdot 100 = 58,43\%$, что соответствует диапазону практикоориентированности для СПО базовой подготовки 50-65%.

6.1 Общеобразовательный цикл.

Учебный план по общеобразовательному учебному циклу разработан в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, приказа Минобрнауки России от 31.05.2021 г №287, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 05.07.2021 г №64101), приказ Министерства просвещения России от 28.08.2020 г №442 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 г. №60252)», приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167); приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).

Учебное время, отведенное на изучение дисциплин общеобразовательного цикла в объеме **1476** час.

Учебный план предусматривает изучение обязательных общеобразовательных дисциплин на I и II курсах обучения.

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

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Обучающиеся принимают участие в оценочных процедурах, проведенных в рамках мониторинга системы образования (ВПР) по учебным дисциплинам ОД.08 Информатика, ОД.12 Химия и ОД.13 Биология .

Промежуточная аттестация студентов колледжа при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменах. Зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены проводятся за счет времени, отведенного учебным заведением на изучение дисциплины. Экзамены проводят во I семестре по математике, во II семестре по истории, русскому языку и математике и в III семестре комплексно по химии и биологии. Экзамены по математике (I семестр) и русскому языку и математике (II семестр) проводятся в письменной форме, по истории (II семестр) и комплексном экзамене по химии и биологии (III семестр) – в устной форме.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному учебному циклу проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую

дисциплину.

Текущий контроль по общеобразовательному учебному циклу проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. При проведении текущего контроля умений и знаний допускается применение как традиционных методов контроля умений и знаний, так и инновационных, включая компьютерные технологии.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта (2 семестр), который представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного в рамках освоения учебной дисциплины ОД.14 Индивидуальный проект.

Формирование структуры ОП с учетом вариативной части

По циклу СГ включена дисциплин: Адаптивная физическая культура, по циклу ОП – Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Вариативная часть циклов ППССЗ предусмотренная ФГОС СПО в объеме 1296 часов, использована на углубление подготовки, получение дополнительных знаний и умений, введение новых дисциплин:

Распределение вариативной части ОП:

Индекс	Наименование учебных дисциплин и МДК профессиональных модулей	Дополнительный объем содержания профессионального образования, час.	Новые дисциплины, введенные за счет часов вариативной части, час.
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	30	0
СГ.01	История России	10	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	0	
СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	0	
СГ.05	Основы бережливого производства	20	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	104	560
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	14	
ОП.02	Процессы и аппараты	26	
ОП.03	Метрология и стандартизация	40	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	24	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптивные прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	0	
ОП.06	Инженерная графика		98
ОП.07	Основы микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве		84
ОП.08	Охрана труда		90
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		118
ОП.10	Химия пищевых производств		134
ОП.11	Основы предпринимательства		36

ПМ.00	Профессиональные модули	314	288
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	78	
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	4	
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	156	
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	76	
МДКн.04.01	Профессиональная подготовка по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»		144
	Практика по профилю специальности		144
	Итого	448	848
	Всего по циклам	1296	

Формы проведение консультаций

Консультации планируются по дисциплинам, предусматривающим в качестве промежуточной аттестации экзамен и курсовое проектирование, за счет времени отводимого на дисциплину. Формы консультаций – групповые, устные.

Формы проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		1/2 неделя	1 неделя	1/2 неделя	1/2 неделя	1 неделя	1 неделя
ЭКЗАМЕНЫ							
Математика	Русский язык	Химия+Биология	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Охрана труда	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМ.02 Обеспечение производства, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
	Математика		Процессы и аппараты			ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	История						
1	3	1	2	1	1	2	1
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЕ ЗАЧЕТЫ							

ОБЖ	Литература	История	Иностранный язык	МДК 01.01	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	МДК 02.01	Физическая культура
География	Обществознание	Информатика	Основы бережливого производства	УП.01	МДК 01.02	МДК 03.01	Основы финансовой грамотности
История	Иностранный язык		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		ПП.01	ПП.02	Кооммуникативные технологии в профессиональной деятельности + Основы предпринимательства
	Физическая культура		Метрология и стандартизация		УП.02	ПП.03	Автоматизация технологических процессов
	Физика		Инженерная графика				МДК 04.01
	Индивидуальный проект		Химия пищевых производств				ПП.04
3	6	2	6	2	4	4	6
КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ							
					МДК 01.02 Процессы производства продукции на авторизированных линиях из молочного сырья	МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определяемой образовательной организацией, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Экзамены (проводимый за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию) проводится в день, освобожденный от других форм учебных занятий, установленный календарным учебным графиком. Зачет и дифференцированный зачет проводится на последнем занятии учебной дисциплине, на которой он предусмотрен.

Выполнение курсового проекта является видом учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла: ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции МДК 01.02 Процессы производства продукции на авторизированных линиях из молочного сырья - 6 семестр, ПМ.02 Обеспечение производства, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращение на рынке МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – 7 семестр, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

6.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и демонстрационного экзамена.