

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ШССЗ ОО**

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения", приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023г. № 05-592), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199), Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования – 116 недель, для юношей – 117 недель, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 36 недель, в том числе учебная практика – 16 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 16 недель, производственная практика (преддипломная) – 4 недели. На весь период обучения предусмотрено 34 недели каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся

не превышает 36 академических часов и включает все виды работ во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной или итоговой аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Суммарный объем времени по учебным циклам составляет 5940 академических часов.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Социально-гуманитарный цикл ;
- Общепрофессиональный цикл ;
- Профессиональный цикл .

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура / Адаптивная физическая культура" способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Профессиональный цикл включает в себя профессиональные модули:

- ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

- ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (18735 Составитель фарша).

Разделы всех профессиональных модулей в составе ППССЗ характеризуются логической завершенностью и направлены на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Разделы состоят из МДК или его части и завершаются соответствующими частями учебной и производственной практики. Освоение ПМ.04 выходит на уровень профессиональных компетенций, соответствующих запросам работодателя и требованию профессионального стандарта.

Реализация ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрена по профессии 18735 Составитель фарша ОК 016-94 в соответствии с рекомендациями работодателей.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках модулей:

- ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья – 4 недели (144 часа) в 5 семестре,
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - 2 неделя (72 часа) в 8 семестре,
- ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (18735 Составитель фарша) – 10 недель (360 часа) в 4 семестре.

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

- ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья – 10 недель (360 часов) в 6 семестре,
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - 3 недели (108 часов) в 8 семестре,
- ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения 3 недели (108 часов) в 7 семестре.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического курса обучения и по завершении учебной и производственной практики (по профилю специальности) в объеме 4 недель.

Учебный план предусматривает выполнение двух комплексных курсовых работ по профессиональным модулям ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья - 6 семестр; ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - 8 семестр. На каждую предусмотрено 20 часов аудиторных занятий.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ, разработанной на основе требований соответствующих ФГОС СПО И ФГОС СОО с учетом получаемой специальности. Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 01.03.2023г. № 05-592).

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

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

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (профильных дисциплин).

### **1.3. Формирование вариативной части ОПОП**

На вариативную часть ОПОП выделено 1276 часов. Вариативная часть ОПОП направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обязательной части, на введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, направленных на достижение дополнительных результатов освоения ОПОП, на увеличение часов практики согласно рекомендациям работодателей.

По рекомендациям работодателей дополнительно включены дисциплины: ОП.06 Химия -110 часов, ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 60 часов, ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности -32 часа, ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 102 часа, ОП.10 Охрана труда - 32 часа.

Промежуточная аттестация в объеме 180 часов проводится за счет часов вариативной части.

#### **1.4. Порядок аттестации обучающихся**

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 7 недель. Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

При освоении программы междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения в форме промежуточной аттестации по МДК предусмотрен экзамен или дифференцированный зачет. По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенной в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Выполнение дипломной работы предусмотрено в период с 18 мая по 14 июня (4 недели), защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (2 недели). Демонстрационный экзамен в период с 18 мая по 30 июня (по графику).