Ананьева Галина Ивановна

Подписано цифровой подписью: Ананьева Галина Ивановна
Дата: 2024.07.10 07:55:05 +03'00'

Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»
_____ Г. И. Ананьева
Приказ от «05» 07 2024 г. № 92-од

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Согласовано
_____

_____
«_____»_____ 202 г.

М.П.

Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

_____ Г. И. Ананьева
Приказ от «__»_____ 202 г. № _____

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ 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 1статьи 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 ППССЗ» 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 30июня (по графику).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	10	-	-	2	-	11	52
III курс	26,5	4	10	-	1,5	-	10	52
IV курс	21,5	2	6	4	1,5	6	2	43
Всего	116	16	16	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
				лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем 22,5 нед	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 23 нед.
О.00	**Общеобразовательные дисциплины:**	**-, 12, 4**	**1476**	**686**	**718**									
ОД.00	**Базовые учебные дисциплины**	**-, 11, 1**	**886**	**478**	**408**									
ОД.01	Русский язык	-, Э	72		72		32	40						
ОД.02	Литература	-, ДЗ	90	90			32	58						
ОД.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ	72		72		32	40						
ОД.04	Информатика	-, ДЗ	134	44	90		32	102						
ОД.05	История	ДЗ	118	118				118						
ОД.06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	72	4	68		32	40						
ОД.07	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	38	30		68							
ОД.08	География	-, ДЗ	72	56	16		32	40						
ОД.09	Физика	-, ДЗ	90	50	40		32	58						
ОД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, ДЗ	98	78	20		32	66						
ОД.00	**Профильные общеобразовательные дисциплины**	**-, 1, 3**	**518**	**242**	**276**									
ОД.12	Математика	-, Э	234	106	128		98	136						
ОД.13	Химия	Э	108	50	58		108							
ОД.14	Биология	-, Э	144	80	64		48	96						
	Индивидуальный проект	-, ДЗ	32	6	26		16	16						
	Промежуточная аттестация		**72**											
	Программа подготовки специалистов среднего звена	**-, 29, 10(4)**	**4464**	**1596**	**1136**	**40**								
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**-, 14, -**	**520**	**178**	**342**									
СГ.01	История России	ДЗ	48	48							48			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
				лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем 22,5 нед	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 23 нед.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	162		162				32	27	47	30	26	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	48	20								68	
СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ДЗ,ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	162	2	160				32	27	28	30	45	
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	32	32							32			
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	48	48							48			
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-, 8, 2**	**738**	**440**	**298**									
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	68	62	6				68					
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	130	70	60				130					
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	36	26	10					36				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	108	58	50				108					
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	60	20	40							60		
ОП.06	Химия	ДЗ	110	50	60				110					
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	60	44	16					60				
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	22	10				32					
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	64	38								102	
ОП.10	Охрана труда	ДЗ	32	24	8				32					
П.00	**Профессиональный цикл**	**-, 7, 8 (4)**	**2666**	**978**	**496**	**40**								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
				лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем 22,5 нед	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 23 нед.
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	**-, 2, 3(1)**	**1135**	**409**	**202**	**20**								
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Э	247	167	80						247			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-, Э	384	242	122	20						384		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144								144			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	360									360		
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**-, 2, 2 (1)**	**583**	**247**	**136**	**20**								
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	-, Э	403	247	136	20							115	288
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72											72
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108											108
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**-, 2, 1(1)**	**238**	**80**	**50**									

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс	
				лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем 22,5 нед	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16,5 нед.	8 сем. 23 нед.
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	130	80	50								130	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108										108	
ПМ.04	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (18735 Составитель фарша)**	**-, 1, 2 (1)**	**710**	**242**	**108**									
МДК.04.01	Организация и ведение технологического процесса подготовки и составления фарша на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-, Э	350	242	108				32	318				
УП.04	Учебная практика	ДЗ	360							360				
	Промежуточная аттестация		180											
ПДП	**Преддипломная практика**		144											144
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		216											216
	Теоретическое обучение		**4176**	**2282**	**1854**	**40**	**594**	**810**	**576**	**468**	**450**	**504**	**486**	**288**
	Всего	**-, 41, 14(4)**	**5940**	**2282**	**1854**	**40**	**594**	**810**	**576**	**828**	**594**	**864**	**594**	**828**
Государственная итоговая аттестация Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.) Демонстрационный экзамен с 18 мая по 30 июня (по графику)				**Всего**	дисциплин и МДК		594	810	576	468	450	504	486	288
					учебной практики		-	-	-	360	144	-	-	72
					производств. практики		-	-	-	-	-	360	108	108
					преддипломн. практики		-	-	-	-	-	-	-	144
					экзаменов (в т. ч. экзаменов (квали-фикационных))		1	3	2	2 **(1)**	1	2 **(1)**	**1 (1)**	2 **(1)**
					дифф. зачетов		3	9	6	5	6	4	6	2

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО.

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. физики;
3. иностранного языка;
4. социально-экономических дисциплин;
5. математики;
6. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
7. биологии, естествознания и экологических основ природопользования;
8. междисциплинарных курсов;
9. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
10. права и правового обеспечения профессиональной деятельности;
11. Профессиональных дисциплин;

Лаборатории:

1 химии;
3 метрологии и стандартизации;
4 информационных технологий в профессиональной деятельности.

Спортивный комплекс:

1 спортивный зал;
2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3 стрелковый тир электронный.

Залы:

1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2 актовый зал

Заместитель директора
по учебной работе

Л. Ю. Егоршева