

Утверждаю
Директор ТОГАПОУ "Промышленно-
технологический колледж
Бабайцева Е.А.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Промышленно-технологический колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППСЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2013

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов
УП	Учебная практика			
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	4	1	36
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	5	8	288
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	7	2	72
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	8	1	36
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)			
ПП.02.01	Производственная практика (ПМ.02)	6	5	180
ПП.03.01	Производственная практика (ПМ.03)	8	5	180
ПП.04.01	Производственная практика (ПМ.04)	8	1	36
ПП.06.01	Производственная практика (ПМ.06)	8	2	72
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			
*				

Подгрупп	Руководство, час.				Форма аттестации	Норма на контроль, час.				
	*	на студ.		- на подгр.						
	*	на студ.		- на подгр.						
	*	на студ.		- на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.						
	*	на студ.		- на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		- на подгр.	
	*	на студ.		- на подгр.	ДифЗач	*	на студ.		- на подгр.	

Вид работ	Часов		
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	* на студ.		- на подгр.
Рецензирование	* на студ.		- на подгр.
Нормоконтроль	* на студ.		- на подгр.
<i>Консультации по</i>			
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
	* на студ.		- на подгр.
Председатель ГАК	* на студ.		- на подгр.
<i>Члены ГАК</i>			
1	* на студ.		- на подгр.
2	* на студ.		- на подгр.
3	* на студ.		- на подгр.
4	* на студ.		- на подгр.
5	* на студ.		- на подгр.
6	* на студ.		- на подгр.
7	* на студ.		- на подгр.
8	* на студ.		- на подгр.
9	* на студ.		- на подгр.
10	* на студ.		- на подгр.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	* на студ.		- на подгр.
<i>Члены ГАК</i>			
1	* на студ.		- на подгр.
2	* на студ.		- на подгр.
3	* на студ.		- на подгр.
4	* на студ.		- на подгр.
5	* на студ.		- на подгр.
6	* на студ.		- на подгр.
7	* на студ.		- на подгр.
8	* на студ.		- на подгр.
9	* на студ.		- на подгр.
10	* на студ.		- на подгр.

№	Наименование
1	Кабинеты:
2	социально-экономических дисциплин;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	экологических основ природопользования;
6	инженерной графики;
7	технической механики;
8	технологии мяса и мясных продуктов;
9	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
10	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
11	Лаборатории:
12	химии;
13	мясного и животного сырья и продукции;
14	электротехники и электронной техники;
15	автоматизации технологических процессов;
16	метрологии и стандартизации;
17	микробиологии, санитарии и гигиены.
18	Спортивный комплекс:
19	спортивный зал;
20	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
21	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
22	Залы:
23	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
24	актовый зал.

Пояснения

1 Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж" по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовый уровень) разработан на основе следующих нормативно-правовых документов:"

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 379, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации от 31.07.2014 г., № 33389;

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования
Устав ТОГАПОУ "Промышленно-технологический колледж"

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015г.

Положение о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. №29

Локальные акты образовательного учреждения

2 Организация учебного процесса и режим занятий, отражаются следующим образом:

2.1 Учебный процесс организован в рамках шестидневной рабочей недели. Занятия сгруппированы парами по 45 минут (90 минут). Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки

2.2 Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые индивидуальные, письменные, устные. Виды консультаций: систематические по учебному предмету, предэкзаменационные, по курсовому и дипломному проектированию, консультации в период производственной практики. Консультации направлены на создание благоприятных условий для индивидуального подхода к студентам, учета их психологических особенностей, подготовленности к учению, способностей и сил.

2.3 Планом учебного процесса предусмотрены следующие формы текущего контроля знаний студентов: экзамены, курсовые работы, дифференцированные зачеты, контрольные работы, рейтинговые и накопительные системы оценивания.

2.4 Выполнение курсовых работ предусмотрено за счет часов, отведенных на изучение профессионального цикла и профессионального модуля. За весь период обучения студент выполняет 2 курсовые работы по общепрофессиональной дисциплине «Экономика организации» и по МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий.

2.5 Практикоориентированная подготовка студентов обеспечивается организацией практик. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик:

учебная практика 12 недель разбита следующим образом: УП.01- 1 неделя на 2 курсе (3 семестр) во время изучения профессионального модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»; УП.03-2 недели в процессе освоения модуля ПМ.03. Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов"- 7 семестр; УП.05.- 8 недель практика для получения профессиональных навыков по рабочей профессии Жилец мясной и субпродуктов в процессе освоения профессионального модуля ПМ.05.- 4 семестр; уровень квалификации устанавливается аттестационной комиссией, по итогам аттестации студенту выдается свидетельство о присвоении квалификации.

производственная практика (по профилю специальности) – 13 недель разбита следующим образом: ПП.02 (5 недель) – после изучения профессионального модуля ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» - в 6 семестре; ПП.03 (5 недель) – после изучения профессионального модуля ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» - в 8 семестре; ПП.04 (1 неделя) – после изучения профессионального модуля ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» - в 6 семестре; ПП.06 (2 недели) – в процессе изучения профессионального модуля ПМ.06 «Производство продуктов длительного хранения из животного сырья» - в 6 семестре;

производственная практика (преддипломная) предусмотрена в конце 8 семестра в течении 4 недель. Цель преддипломной практики – сбор материала для выполнения дипломного проекта;

2.6 Обязательная нагрузка распределена по курсам и семестрам следующим образом:

1 курс: 1 семестр – 16 недель, 2 семестр – 23 недели;

2 курс: 3 семестр – 15 недель, 4 семестр – 15 недель;

3 курс: 5 семестр – 16 недель, 6 семестр – 15 недель;

4 курс: 7 семестр - 15 недель, 8 семестр – 8 недель.

2.7 При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность его профессиональных компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». В зачетной книжке запись будет иметь вид: «ВПД освоен» или «ВПД не освоен». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик;

2.8 Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в виде выполнения и защиты выпускных квалификационных работ. По результатам защиты выпускнику присваивается квалификация техник-технолог.

3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 недели. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. №889).

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

4 Обязательные учебные циклы

4.1 Обязательная часть циклов ОПОП изучается студентами, начиная со 2 курса. В обязательную часть цикла входят общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины, дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла, дисциплины общепрофессионального цикла и профессиональные модули.

4.2 Профессиональные модули планируются с 3 семестра. В 3 и 4 семестре изучается ПМ.01: МДК .01.01(объемом 310 часов с завершающей формой контроля- диф.зачет) и в 3 семестре проводится учебная практика (1неделя) по получению навыков приемки, убоя и первичной переработки скота,птицы и кроликов с формой контроля- диф.зачет.

Освоение второго профессионального модуля предусмотрено в 5 и 6 семестрах: МДК.02.01. (объемом 290 часов с формой контроля-диф.зачет в 6 сем). В 6 семестре проводится производственная практика (5 недель) по получению практических навыков обработки продуктов убоя со сдачей диф.зачета.

Освоение третьего профессионального модуля начинается в 6 семестре: МДК.03.01 (общим объемом 300 часов), МДК.03.02 с 7 семестра(общим объемом 100 часов).По результатам освоения каждого из МДК проводится диф.зачет.В 8 семестре проводится производственная практика (5 недели) со сдачей диф.зачета.

Освоение четвертого профессионального модуля (объемом 162 часа) предусмотрено в 5 и 6 семестрах: 60 часов – в пятом семестре и 102 часа – в шестом семестре. По результатам освоения проводится дифференцированный зачет. В 5 семестре проводится учебная практика 1 неделя по приобретению навыков планирования работы структурного подразделения,в 6 семестре предусмотрена производственная практика (1 неделя) по получению практических навыков по управлению структурным подразделением организации.Диф.зачет предусмотрен общий по учебной и производственной практике этого модуля.

Освоение пятого профессионального модуля предусмотрено в 4 семестре. Производственная практика (8 недель) по получению профессиональных навыков по рабочей профессии "Жилец мясной и субпродуктовой".

Освоение шестого профессионального модуля (объемом 160 часов) предусмотрено в 6 и 7 семестрах: 64 часа – в 6 семестре и 96 часов – в 7 семестре. По результатам освоения проводится дифференцированный зачет. В 6 семестре предусмотрена производственная практика (2 недели), результатом освоения которой является диф.зачет.

Каждый из шести профессиональных модулей завершается формой итоговой аттестации по модулю экзаменом (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

5 Формирование вариативной части ОПОП

5.1 В основу формирования вариативной части ОПОП легли сложившиеся требования на рынке труда и согласования с работодателями. В соответствии с этим, вариативная часть, предусмотренная ФГОС, в количестве 900 часов обязательных для изучения студентов часа распределена следующим образом:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

Введены новые дисциплины русский язык и культура речи – 38 часов;

основы социологии и политологии – 32 часа;

Психология общения – 32 часа.

Математический и общий естественнонаучный цикл:

увеличен на 34 часа для изучения дисциплины "Химия";

Общепрофессиональный цикл увеличен на 172 часа за счет введения новых дисциплин:

Экономика организации – 68 часов; Основы предпринимательской деятельности- 32 часа; История потребительской кооперации- 32 часа;

Процессы и аппараты - 40 часов. Кроме этого на 110 часов увеличено время на обязательные дисциплины цикла ОП.00.

На освоение профессиональных модулей из вариативной части использовано 482 часа, в том числе и на введения нового модуля(ПМ.06.-160 часов).

Учебные дисциплины и профессиональные модули, введенные дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части, продолжили перечень и индексацию составляющих ОПОП, зафиксированных в ФГОС.

Такое распределение вариативной части позволит подготовить выпускников, отвечающих требованиям работодателей.

6 Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

7 Формы проведения промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный).

8 Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №7

Рыбальченко Л.И.

ИП Горелов Д.В.

Горелов Д.В.