

**Министерство образования, науки  
и молодежной политики Краснодарского края**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края  
**«Краснодарский технический колледж»**

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы  
по подготовке специалистов среднего звена  
специальности среднего профессионального образования  
**19.02.04 Технология сахаристых продуктов**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения ППССЗ  
на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев  
Профиль получаемого профессионального образования  
при реализации программы среднего общего образования –  
естественнонаучный

**2017**

## **1 Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации ОПОП СПО (ППССЗ)**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский технический колледж» разработан на основе требований следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016 г.) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», принят Законодательным Собранием Краснодарского края 10 июля 2013 года;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013г. № 464, зарегистрирован в Минюст России от 30.07.2013г., рег. № 29200;
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 374 от 22 апреля 2014г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32895 от 27 июня 2014 г.) 19.02.04 Технология сахаристых продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260100 Продукты питания из растительного сырья и рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004г. № 1312 «Об утверждении базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»), в пределах ППССЗ с учётом профиля получаемого профессионального образования. Также при разработке были учтены требования следующих нормативных документов:
  - Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
  - Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», принятого Законодательным Собранием Краснодарского края 10 июля 2013 года

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013г. № 464, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29200 от 30.07.2013г.)
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 374 от 22 апреля 2014г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32895 от 27 июня 2014 г.) 19.02.04 Технология сахаристых продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и рекомендаций
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291, зарегистрированное в Минюст России от 14.06.2013 г., рег. № 28785;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ КК КТК, утвержденное директором колледжа 04.07.2014 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12–696);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России 17 мая 2012г. № 413, зарегистрирован в Минюст России от 07.06.2012г., рег. № 24480, реализуемый в пределах ППСЗ с учетом профиля получаемого профессионально образования;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г № 23 «О правилах, разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Минобрнауки России 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России, от 17.03.2015 г. № 06-259 «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 стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Приложение № 1);
- Примерные программы для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» в 2015 г.
- Профессиональный примерный стандарт «Лаборант химического анализа»
- Техническое описание компетенции передового международного опыта движения WorldSkills International/WorldSkills Russia (WSI/WSR) - «Лаборант химического анализа»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации (в редакции Федерального Закона от 03.12.2012 года № 263-ФЗ);
- Указ президента Российской Федерации от 07 мая 2012 года № 597 « О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
- Постановление правительства Российской Федерации от 22 января 2013 года №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2012 года № 2204-р «О плане разработки профессиональных стандартов на 2012-2015 годы»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 года № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Профессиональный стандарт «Лаборант химического анализа» разработан в соответствии с Макетом профессионального стандарта, утвержденным Министерством труда и социальной защиты РФ
- Устав колледжа, а также интересами работодателей
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 31.03.2014г. № 06145 дает колледжу право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

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

Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября.

Продолжительность учебной недели – 36 часов, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) и сгруппированным по два академических часа.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет – 54 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП СПО (ППССЗ).

Объем аудиторной учебной нагрузки составляет – 36 академических часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) сгруппированы по два академических часа.

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком учебного процесса при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной (итоговой) аттестации, каникулярного времени.

Фактическое количество часов в учебном плане рассчитано без учета праздничных дней. Корректировка часов за праздничные дни (согласно Трудового кодекса) проводится учебной частью в течении учебного года.

Система контроля и оценки процессов и результатов освоения ОПОП СПО (ППССЗ) в учебном плане:

- текущий контроль проводится по изученным дидактическим единицам знаний, или группе дидактических единиц, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной внеаудиторной работы, с применением активных и интерактивных форм. Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и государственной (итоговой) аттестации выпускников. Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «зачтено» («зачет»). В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

- оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями по каждой дисциплине, МДК, по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются ЦК, утверждаются заместителем директора по учебной работе и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (п. 1 ст. 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Для закрепления знаний и формирования умений предусмотрены лабораторные работы и практические занятия.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение 2 курсовых работ:

- МДК.01.01 Технология получения свекловичного сахара – 30 часов;
- МДК.05.01 Управление структурным подразделением – 20 часов.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессиональных модулей. Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над курсовым проектом и работой, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в состав профессиональных модулей Учебной практикой предусматривается:

- формирование у студентов практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- освоение рабочей профессии (в соответствии с ФГОС СПО специальности), с присвоением соответствующей квалификации.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает участие в выполнении видов профессиональных работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится, как правило, в организациях на основе договоров.

Профессиональный модуль ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 12803 Клеровщик сахара реализуется за счёт выделения часов из вариативной части на МДК.06.01 в объёме 36 часа и МДК 06.02 объёме 92 часа и учебной практики – 144 часа.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются в рамках модулей:

- ПМ.01 Получение свекловичного сахара – производственная 144 часа, 5 семестр, учебная 72 часа в 6 семестре, 216 часов в 7 семестре;
- ПМ.02 Производство различных видов рафинированного сахара – производственная 144 часа в 6 семестре;
- ПМ.03 Производство крахмала – учебная 36 часов в 5 семестре;

- ПМ.04 Производство сахаристых веществ из крахмала – учебная 72 часа в 7 семестре;
- ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – учебная и 72 часа в 8 семестре;
- ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара – 144 часа 4 семестр.

Максимальный объем нагрузки при прохождении всех видов практик составляет 36 часов в неделю. Преддипломная практика имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

Преддипломная практика, как правило, проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем.

Общий объем каникулярного времени при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 23 недели.

Общий объем каникулярного времени при освоении ОПОП СПО (ППССЗ) составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Реализацию ОПОП СПО (ППССЗ) планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий; - необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Обучающиеся получающие среднее профессиональное образование по ОПОП СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы на первом курсе обучения, в том числе одновременно с изучением предметов, курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Изучение Основ бюджетной грамотности (20 часов), Кубановедения (16 часов) реализовано путем интеграции соответствующих часов в учебные дисциплины общеобразовательного цикла на 1 курсе. Основы бюджетной грамотности распределены следующим образом: в учебную дисциплину Обществознание добавлено 12 часов и в дисциплину Информатика 8 часов.

Часы Кубановедения распределены следующим образом: в учебную дисциплину Литература добавлено 2 часа, в Историю – 7 часов, в Физическую культуру – 3 часа, в Географию – 4 часа.

Введена дополнительная учебная дисциплина УД.01 Основы проектной деятельности в объеме 39 часов

<b>Шифр</b>	<b>Дисциплина</b>	<b>Число часов</b>	<b>Раздел</b>
ОУД.02	Литература	2	Кубановедение
ОУД.05	История	7	Кубановедение, история православной культуры
ОУД.06	Физическая культура	3	Кубановедение
ОУД.08	Информатика	8	Основы бюджетной грамотности
ОУД.11	Обществознание	12	Основы предпринимательской деятельности, антикоррупция, основы бюджетной грамотности
ОУД.17	География	4	Кубановедение
<b>Итого</b>		<b>36</b>	



## 1.4 Формирование вариативной части ОПОП СПО (ППССЗ)

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа, общероссийского классификатора занятий, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих. Вариативная часть ОПОП СПО (ППССЗ) направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов. Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей на основании анкетирования с обсуждением на круглом столе в присутствии работодателей.

Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объёме 1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе лабораторные и практические 408 часов курсовая работа 20 часов использованы с целью расширения углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ОПОП СПО (ППССЗ), с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ОПОП СПО (ППССЗ), не предусмотренные ФГОС следующим образом:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Максимальная, час	Обязательная аудиторная, час	Лаб.и практ. занятий, час	Курсовых работ, час	Самостоятельная работа, час
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный социально-экономический цикл</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	-	<b>18</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>	<b>408</b>	<b>20</b>	<b>450</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>474</b>	<b>316</b>	<b>162</b>	-	<b>158</b>
ОП.03.	Электротехника и электронная техника	48	32	16	-	16
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов	60	40	20	-	20
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	40	24	-	20

ОП.07.	Метрология и стандартизация	48	32	16	-	16
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	90	60	30	-	30
ОП.12	Химия пищевых производств	168	112	56	-	56
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>822</b>	<b>548</b>	<b>246</b>	<b>20</b>	<b>292</b>
ПМ.01	Получение свекловичного сахара	204	136	70	-	68
ПМ.02	Производство различных видов рафинированного сахара	69	46	20	-	23
ПМ.03	Производство крахмала	72	48	20	-	24
ПМ.04	Производство сахаристых веществ из крахмала	147	98	50	-	49
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	138	92	36	20	46
ПМ.06	Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара	192	128	50	-	82
	<b>Вариативная часть циклов ПССЗ</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>	<b>408</b>	<b>20</b>	<b>450</b>

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 65%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ПССЗ базовой подготовки – 50-65%.

### 1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентностного подхода проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Цель промежуточных аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися результатов обучения (освоенных компетенций).

Промежуточная аттестация проводится в форме «зачета» (З), «дифференцированного зачета» (ДЗ), «экзамена» (Э), по МДК в форме дифференцированного зачета и (или) экзамена, по профессиональным компетенциям (для ПМ) в форме

экзамена (квалификационного) (Экв), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Как правило, промежуточная аттестация проводится рассредоточено по мере выполнения программы дисциплины и (или) МДК. Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного) может проводиться за счет часов, отведенных на прохождение соответствующей практики.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает образовательное учреждение, в которых обязательно должны быть отражены результаты текущего контроля и итоговый результат.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения студентов в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и приобретенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Обязательное требование к ВКР – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольким профессиональных модулей. Допускается выполнение «реальной» ВКР (темы связанные с разработкой, изготовлением и внедрением в производство или в образовательное учреждение).

Тематика выпускных квалификационных работ определяется цикловой комиссией по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях ЦК, утверждаются директором колледжа.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление в государственную аттестационную комиссию документов подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождений практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Руководители и консультанты разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную студентом под руководством руководителя, свидетельствующую об умении студента работать с документацией, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания, практические навыки и компетенции, полученные при освоении ППСЗ. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах и (или) иных разработках.

Для проведения защиты выпускных квалификационных работ создается государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Состав ГЭК утверждается директором колледжа. Председатель ГЭК утверждается министерством образования и науки Краснодарского края.

График проведения государственной (итоговой) аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава.

## **1.6 Характеристика профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация и ведение технологических процессов производства различных видов сахара, крахмала и крахмалопродуктов, сопутствующих продуктов при производстве сахаристых продуктов, в том числе кукурузного масла.
- Объекты профессиональной деятельности выпускников:
- основное и вспомогательное сырье для производства сахаристых продуктов: сахарная свекла, клубневое, зерновое и зернобобовое крахмалосодержащее сырьё;
- полуфабрикаты: свекольная стружка, диффузионный сок, мезга, утфели, оттеки, сахар-сырец, глютен, сырой крахмал;
- свекловичный сахар, в том числе кусковой сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и сахароза для шампанского, рафинадная пудра;

- крахмал и крахмалопродукты: патока и крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, модифицированные крахмалы, декстрины, саго и др.;
- кукурузное масло;
- технологии производства сахаристых, крахмальных и сопутствующих продуктов;
- процессы управления производством сахаристых крахмальных и сопутствующих продуктов;
- технологическое оборудование для производства сахаристых, крахмальных и сопутствующих продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

### **1.7 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

– получение свекловичного сахара; – производство различных видов рафинированного сахара; – производство крахмала;

– производство сахаристых веществ из крахмала; –

организация работы структурного подразделения;

– выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара

Общие компетенции

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

ВПД 5.2.1 Получение свекловичного сахара

ПК 1.1 Принимать и хранить свекловичное сырье

ПК 1.2 Обеспечивать работоспособность оборудования для получения свекловичного сахара

ПК 1.3 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов предварительной обработки свекловичного сырья

ПК 1.4 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов получения диффузионного сока

ПК 1.5 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов дефеко saturации

ПК 1.6 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов варки утфелей и кристаллизации сахара

ПК 1.7 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов сушки и упаковки сахара

ВПД 5.2.2 Производство различных видов рафинированного сахара

ПК 2.1 Обеспечивать работоспособность оборудования для производства различных видов рафинированного сахара

ПК 2.2 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кускового сахара-песка и сахароза для шампанского

ПК 2.3 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кускового сахара-рафинада

ПК 2.4 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства рафинадной пудры

ВПД 5.2.3 Производство крахмала

- ПК 3.1 Обеспечивать работоспособность оборудования для производства крахмала
- ПК 3.2 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства картофельного крахмала
- ПК 3.3 Устанавливать и контролировать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла
- ВПД 5.2.4 Производство сахаристых веществ из крахмала
- ПК 4.1 Обеспечивать работоспособность оборудования для производства сахаристых веществ из крахмала ПК
- 4.2 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов и гидролиза крахмала ПК
- 4.3 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства патоки ПК
- 4.4 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства глюкозно-фруктозных сиропов
- ПК 4.5 Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов кристаллизации глюкозы
- ВПД 5.2.5 Организация работы структурного подразделения
- ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства ПК
- 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК
- 5.3 Организовывать работу трудового коллектива
- ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
- ВПД 5.2.6 Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара
- ПК 6.1. Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности
- ПК 6.2 Подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа
- ПК 6.3. Приготавливать пробы и растворы различной концентрации
- ПК 6.4. Проводить анализы средней сложности по принятой методике без предварительного разделения компонентов

## 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	35	4			2		11	52
III курс	30	3	8		2		10	52
IV курс	19	4	6	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	123	11	14	4	7	6	34	199



## 2 План учебного процесса

1	2 Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	4 Учебная нагрузка обучающихся (час.)					5 Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			4	5	6	7	8	9 Обязательная аудиторная		10 I курс		11 II курс		12 III курс		13 IV курс	
								10 в т. ч.		11	12	13	14	15	16		
								11 ЛПЗ	12 КП	17	22	16	19+4УП	11+1УП+4ПП	18+2УП+4ПП	9+2УП+6ПП	11+2УП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>13/11Д3/3Э</b>	<b>2160</b>	<b>720</b>	<b>1440</b>	<b>559</b>			<b>612</b>	<b>792</b>	<b>36</b>						
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>	<b>13/5Д3/2Э</b>	<b>1293,5</b>	<b>431,5</b>	<b>862</b>	<b>345</b>			<b>376</b>	<b>486</b>							
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78				34	44							
ОУД.02	Литература	-,Д3	179	60	119				49	70							
ОУД.02	Иностранный язык	-,Д3	176	59	117	117			51	66							
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Э	351	117	234	60			102	132							
ОУД.04	История	-,Д3	186	62	124	44			54	70							
ОУД.05	Физическая культура	3,Д3	180	60	120	112			52	68							
ОУД.06	ОБЖ	-, Д3	105	35	70	12			34	36							
<b>УДВ.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>1Э/5Д3</b>	<b>808</b>	<b>269</b>	<b>539</b>	<b>202</b>			<b>197</b>	<b>306</b>	<b>36</b>						
ОУД.07	Информатика	-,Д3	162	54	108	70			34	74							
ОУД.08	Физика	-,Э	181	60	121	26			35	86							
ОУД.09	Химия	-,Д3	117	39	78	22			42	36							
ОУД.10	Обществознание	-,Д3	180	60	120	40			50	70							
ОУД.15	Биология	Д3	54	18	36	16			36								
ОУД.16	География	Д3	60	20	40	20				40							
ОУД.17	Экология	Д3	54	18	36	8					36						
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>1Д3</b>	<b>58</b>	<b>19</b>	<b>39</b>	<b>12</b>			<b>39</b>								
УД.01	Основы проектной деятельности	Д3	58	19	39	12			39								
	Индивидуальный проект			34*													
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>53/6Д3/</b>	<b>648</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>384</b>					<b>112</b>	<b>124</b>	<b>44</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>44</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	Д3	60	12	48	34						48					
ОГСЭ.02	История	Д3	60	12	48	16					48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,Д3-, Д3-, Д3	192	24	168	168					32	38	22	36	18	22	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, 3, 3, 3, Д3	336	168	168	166					32	38	22	36	18	22	

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>2ДЗ/2Э</b>	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>110</b>			<b>104</b>	<b>84</b>	<b>36</b>			
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	20			40					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	16					36			
ЕН.03	Химия	Э,Э	222	74	148	74			64	84				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>4394</b>	<b>1166</b>	<b>3232</b>	<b>1062</b>	<b>50</b>		<b>324</b>	<b>620</b>	<b>496</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>424</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>8ДЗ/5Э</b>	<b>1238</b>	<b>414</b>	<b>828</b>	<b>422</b>			<b>232</b>	<b>140</b>	<b>144</b>	<b>96</b>		<b>216</b>
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	90	30	60	60			60					
ОП.02	Техническая механика	Э	90	30	60	30			60					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	-,ДЗ	120	40	80	30			80					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,ДЗ	90	30	60	30				28	32			
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	Э	120	40	80	40								80
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	114	38	76	44				76				
ОП.07	Метрология и стандартизация	ДЗ	96	32	60	26								60
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	60	20	40	8								40
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	144	48	96	40						96		
ОП.10	Охрана труда	ДЗ	48	16	36	10								36
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	48			32	36				
ОП.12	Химия пищевых производств	-, Э	168	56	112	56					112			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>3156</b>	<b>752</b>	<b>2404</b>	<b>640</b>	<b>50</b>		<b>92</b>	<b>480</b>	<b>352</b>	<b>696</b>	<b>576</b>	<b>208</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Получение свекловичного сахара</b>	<b>Экв</b>	<b>1236</b>	<b>268</b>	<b>968</b>	<b>250</b>	<b>30</b>		<b>56</b>	<b>128</b>	<b>234</b>	<b>226</b>	<b>294</b>	<b>30</b>
МДК.01.01	Технология получения свекловичного сахара	-,Э,ДЗ, -,ДЗ,-	804	268	536	250	30		56	128	90	154	78	30
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72							72		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	360		360						144		216	
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство различных видов рафинированного сахара</b>	<b>Экв</b>	<b>363</b>	<b>73</b>	<b>290</b>	<b>70</b>					<b>34</b>	<b>256</b>		
МДК 02.01	Технология производства	ДЗ, Э	219	73	146	70					34	112		

	рафинированного сахара																	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144		144								144					
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство крахмала</b>	<b>Экв</b>	<b>282</b>	<b>82</b>	<b>200</b>	<b>70</b>					<b>116</b>	<b>84</b>						
МДК 03.01	Технология производства крахмала	Э,ДЗ	246	82	164	70					116	48						
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36								36					
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство сахаристых веществ из крахмала</b>	<b>Экв</b>	<b>444</b>	<b>124</b>	<b>320</b>	<b>100</b>								<b>100</b>	<b>220</b>			
МДК 04.01	Технология производства сахаристых веществ из крахмала	Э,ДЗ	372	124	248	100								100	148			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72												72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Экв</b>	<b>495</b>	<b>141</b>	<b>354</b>	<b>100</b>	<b>20</b>							<b>114</b>	<b>62</b>	<b>178</b>		
МДК 05.01	Управление структурным подразделением	ДЗ,-,Э	423	141	282	100	20							114	62	106		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72													72
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара</b>	<b>Экв</b>	<b>336</b>	<b>64</b>	<b>272</b>	<b>50</b>				<b>36</b>	<b>236</b>							
МДК 06.01	Теоретические основы химического анализа	ДЗ	54	18	36	20				36								
МДК 06.02	Основы производства сахара	Э	138	46	92	30					92							
УП.06	Учебная практика	ДЗ	144		144						144							
			<b>7538</b>	<b>2214</b>	<b>5328</b>	<b>2115</b>	<b>50</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>			
ГДП	Преддипломная практика																	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6 нед.
<b>Консультации</b> 4 часа на 1 обучающегося на учебный год <b>Государственная итоговая аттестация</b> Дипломный проект Выполнение дипломного проекта с 18.05 по 14.06  Защита дипломного проекта с 15.06 по 28.06 (всего 2 нед.)						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>684</b>	<b>396</b>	<b>648</b>	<b>324</b>	<b>396</b>			
							учебной практики				144	36	72	72	72			
							производ. практики					144	144	216	144			
							экзаменов		3	2	5	2	4		4			
							дифф. зачетов	1	10	6	5	4	5	4	6			
							зачетов	1		1	1	1	1	1				

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
Кабинеты	
1	русского языка и литературы
2	математики
3	литературы
4	информатики и ИКТ
5	истории и обществознания
6	биологии
7	основ безопасности жизнедеятельности
6	социально-экономических дисциплин
7	иностранного языка
8	информационных технологий в профессиональной деятельности
9	экологических основ природопользования
10	инженерной графики
11	технической механики
12	технологии производства сахаристых продуктов
13	технологического оборудования
14	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	методический
Лаборатории	
14	химии
15	физики
16	сырья и сахаристой продукции
17	электротехники и электронной техники
18	автоматизации технологических процессов
19	метрологии и стандартизации
20	микробиологии, санитарии и
гигиены Спортивный комплекс	
21	Спортивный зал
22	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
23	Стрелковый тир
Залы	

24	Библиотека
25	Читальный зал с выходом в сеть интернат
26	Актовый зал

