

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КТК»
«_____» _____ 2021 г.
Кирилов С.А.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по 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

2021 г.

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП 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 «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;
- 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.

Также при разработке были учтены требования следующих нормативных документов:

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 885, Минпросвещения России № 390 от 5.08.2020 г. зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 59778 от 11.09.2020г);
- Положение о практической подготовке обучающихся ГБПОУ КК КТК, утвержденном директором колледжа от 01.10.2020 г.;
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального, общего, основного общего и среднего общего образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ № 63180 от 20.04.2021г.;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рабочая программа воспитания по специальности, реализуемой в колледже, внедренной на основании Федерального закона № 304-ФЗ от 31 июля 2020 г «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- 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 ППССЗ 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.

–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 программы подготовки специалистов среднего звена (далее 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 – пятидневная. Для преподавателей и мастеров производственного обучения в период учебной и производственной практики устанавливается шестидневная рабочая неделя.

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

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки и практики при очной форме обучения 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 течение учебного года.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

При реализации образовательных программ среднего профессионального образования используются различные образовательные технологии, в том числе:

- игровые,
- дискуссия,
- кейс-технологии,
- здоровьесберегающие,
- практикоориентированные,
- проектная технология,
- исследовательская технология;
- информационно-коммуникационные;
- разноуровневое обучение и др.

Система контроля и оценки результатов освоения ППСЗ в учебном плане:

- текущий контроль знаний и умений по изученному учебному материалу проводится в форме устных и письменных опросов, контрольных работ, тестовых заданий, 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»). Квалификационный экзамен проводится согласно Положения об экзамене квалификационном, утвержденном директором колледжа 28.08.2016 г. В ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, кроме вышеуказанных оценок используются: «неудовлетворительно», «не зачтено».

- оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), по каждому виду работ на практике, рассматриваются предметной цикловой комиссией, утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены 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»).

Рабочий учебный план предусматривает выполнение 2 курсовых работ по ПМ.01 МДК.01.01 Технология получения свекловичного сахара – 30 часов и ПМ.05 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.

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.

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

- ПМ.01 Получение свекловичного сахара – производственная 360 часов: 144 часа, в 5 семестре и 216 часов в 7 семестре; учебная 72 часа в 6 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 рабочей профессии 12803 Клеровщик сахара – 144 часа в 4 семестре.

Максимальный объем нагрузки при прохождении всех видов практик составляет 36 часов в неделю.

Преддипломная практика (ПДП) имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбор и использование информации для дипломного проектирования.

ПДП проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, 144 часа в 8 семестре.

Консультации для обучающихся по очной форме образования предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем.

Общий объем каникулярного времени при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 34 недели.

1.3 Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Изучение основ бюджетной грамотности, кубановедения, основ предпринимательской деятельности реализовано путем введения дополнительных дисциплин в цикл ОГСЭ за счет часов вариативной части: ОГСЭ.06 Кубановедение (36 ч.), ОГСЭ.07 Основы экономических знаний (39 ч.). На 1 курсе за счет часов вариативной части введена дополнительная учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы проектной деятельности в объеме 39 часов.

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, увеличивается на 52 недели из расчета:

| | |
|--|-----------|
| – теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | – 39 нед. |
| – промежуточная аттестация | – 2 нед. |
| – каникулярное время | – 11 нед. |

1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием и интересами работодателей, с учетом потребностей регионального рынка труда, должностных инструкций, на основе профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС, отзывов председателей ГЭК, основного классификатора видов экономической деятельности (ОКВЭД), единого тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС), общероссийского классификатора занятий (ОКЗ), квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих.

Вариативная часть 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. Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объеме 1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательной аудиторной нагрузки, в том числе лабораторные и практические 448 часов, использованы с целью расширения углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ППССЗ, не предусмотренные ФГОС следующим образом (см. таблицу 1).

Таблица 1.

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Максимальная, час | Обязательная аудиторная, час | Лабор.и практ. занятий, час | Курсовых работ, час | Самостоятельная работа, час |
|----------------|--|-------------------|------------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------------|
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 166 | 111 | 40 | 0 | 55 |
| ОГСЭ.05 | Основы проектной деятельности | 58 | 39 | 12 | | 19 |
| ОГСЭ.06 | Кубановедение | 54 | 36 | 12 | | 18 |
| ОГСЭ.07 | Основы финансовой грамотности | 54 | 36 | 16 | | 18 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 474 | 316 | 162 | | 158 |
| 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 | 42 | 28 | 16 | | 14 |
| ОП.09. | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 90 | 60 | 30 | | 30 |
| ОП.10 | Охрана труда | 6 | 4 | 4 | | 2 |
| ОП.12 | Химия пищевых производств | 168 | 112 | 56 | | 56 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 710 | 473 | 246 | 20 | 237 |
| ПМ.01 | Получение свекловичного сахара | 173 | 115 | 70 | | 58 |
| 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 | 120 | 80 | 50 | | 40 |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | 138 | 92 | 36 | 20 | 46 |

| | | | | | | |
|-------|--|-------------|------------|------------|-----------|------------|
| ПМ.06 | Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара | 138 | 92 | 50 | | 46 |
| | Вариативная часть циклов ППССЗ | 1350 | 900 | 448 | 20 | 450 |

Практикоориентированность для данного учебного плана составила 61%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки – 50-65%.

1.5 Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация 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 соответствующего учебного предмета, курса, дисциплины (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 учебного предмета, курса, дисциплины (модуля).

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 освоенные компетенции, которые утверждаются образовательным учреждением.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включает подготовку, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР) – дипломная проект.

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

Тематика выпускных квалификационных работ определяется учебно-методическим объединением по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях УМО, утверждаются директором колледжа.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление в государственную экзаменационную комиссию документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются на основании порядка проведения ГИА выпускников, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 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 преподавателя профессионального цикла, свидетельствующую об умении студента работать с документацией, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания, практические навыки и компетенции, полученные при освоении ППССЗ. В ВКР 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, науки и молодежной политики Краснодарского края.

График проведения ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала аттестации.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК, с участием не менее двух третей ее состава.

1.6. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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;
- свеколовичный 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 ПССЗ

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 рабочей специальности 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 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 дефекосатурации

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 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 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 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 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 6 Выполнение работ по рабочей профессии 12803 Клеровщик сахара

ПК 6.1. Организовывать процесс приготовления клеровки с учетом специфики технологического процесса

ПК 6.2. Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности

ПК 6.3. Проводить анализ сырья, полупродуктов и готовой продукции

ПК 6.4. Обслуживать оборудование и приборы в производственных и лабораторных условиях

1.8 Другое

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

Каждого обучающегося необходимо 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;
 - доступом к информационным ресурсам сети Интернет (во время самостоятельной подготовки);
 - 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); допускается использование в качестве учебных пособий курсов лекций по МДК, разработанных преподавателями и (или) специалистами профильных организаций;
 - доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям (в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и не менее 3 наименований отечественных журналов);
 - рабочим местом в компьютерном классе при использовании электронных изданий.
- Для обеспечения образовательного процесса рекомендуется, как правило, использование лицензионных программных продуктов.

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

Таблица 2.

| 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 | 29 | 3 | 8 | | 2 | | 10 | 52 |
| IV курс | 20 | 4 | 6 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 123 | 11 | 14 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

План учебного процесса 19.02.04 2021-2022 уч.год

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | |
|----------------|---|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------|-------------------------|----------|---|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----|
| | | | максимальная | самостоятельная учебная работа | всего занятий | Обязательная аудиторная | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | | |
| | | | | | | ЛПЗ | КП | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| | | | | | | | | в т. ч. | | 17 | 22 | 16 | 19+4 | 16+5 | 18+6 | 9+8 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 13/12Д3/4Э | 2106 | 702 | 1404 | 616 | 0 | 612 | 792 | | | | | | | |
| ОУД.00 | Общие учебные дисциплины | 13/7Д3/2Э | 1217 | 406 | 811 | 392 | 0 | 339 | 433 | 0 | 39 | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | -,Э | 117 | 39 | 78 | 32 | | 34 | 44 | | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | -,ДЗ | 176 | 59 | 117 | 12 | | 47 | 70 | | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -,Э | 176 | 59 | 117 | 115 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.04 | Математика | -,Э | 234 | 78 | 156 | 60 | | 68 | 88 | | | | | | | |
| ОУД.05 | История | -,ДЗ | 176 | 59 | 117 | 44 | | 54 | 63 | | | | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | 3,ДЗ | 176 | 59 | 117 | 109 | | 51 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.07 | ОБЖ | -, ДЗ | 105 | 35 | 70 | 12 | | 34 | 36 | | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | ДЗ | 59 | 20 | 39 | 8 | | | | | 39 | | | | | |
| УДВ.00 | Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей | 5Д3/2Э | 890 | 297 | 593 | 216 | | 223 | 334 | 36 | | | | | | |
| ОУД.09 | Информатика | -,ДЗ | 150 | 50 | 100 | 66 | | 34 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.10 | Физика | -,ДЗ | 146 | 49 | 97 | 26 | | 35 | 62 | | | | | | | |
| ОУД.11 | Химия | -,Э | 162 | 54 | 108 | 38 | | 68 | 40 | | | | | | | |
| ОУД.12 | Обществознание (вкл. экономику и право) | -,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 40 | | 42 | 66 | | | | | | | |
| ОУД.13 | Биология | -,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 30 | | 44 | 28 | | | | | | | |
| ОУД.14 | География | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 8 | | | 72 | | | | | | | |
| ОУД.15 | Родной язык (русский) | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 8 | | | | 36 | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 53/9ДЗ | 814 | 271 | 543 | 416 | | 50 | 25 | 112 | 124 | 44 | 108 | 36 | 44 | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 60 | 12 | 48 | 34 | | | | | 48 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----|----|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ | 60 | 12 | 48 | 16 | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,ДЗ-,ДЗ-,ДЗ | 192 | 24 | 168 | 164 | | | | 32 | 38 | 22 | 36 | 18 | 22 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 3,3,3,3,3,ДЗ | 336 | 168 | 168 | 166 | | | | 32 | 38 | 22 | 36 | 18 | 22 |
| ОГСЭ.05 | Основы проектной деятельности | ДЗ | 58 | 19 | 39 | 12 | | 14 | 25 | | | | | | |
| ОГСЭ.06 | Кубановедение | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 12 | | 36 | | | | | | | |
| ОГСЭ.07 | Основы финансовой грамотности | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 12 | | | | | | | 36 | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | 2ДЗ/3Э | 336 | 112 | 224 | 110 | | | | 104 | 84 | 36 | | | |
| ЕН.01 | Математика | Э | 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 | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 20ДЗ/16Э | 4286 | 1129 | 3157 | 1048 | 50 | | | 324 | 581 | 496 | 756 | 576 | 424 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 7ДЗ/4Э | 1242 | 414 | 828 | 422 | | | | 232 | 140 | 144 | 96 | | 216 |
| 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 | 90 | 30 | 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 | 54 | 18 | 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 | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 13ДЗ/12Э | 3044 | 715 | 2329 | 626 | 50 | | | 92 | 441 | 352 | 660 | 576 | 208 |
| ПМ.01 | Получение свекловичного сахара | Экв | 1205 | 258 | 947 | 250 | 30 | | | 56 | 125 | 234 | 208 | 294 | 30 |
| МДК.01.01 | Технология получения свекловичного сахара | -,Э, -,ДЗ, ДЗ,- | 773 | 258 | 515 | 250 | 30 | | | 56 | 125 | 90 | 136 | 78 | 30 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 72 | | 72 | | | | | | | | 72 | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ, ДЗ | 360 | | 360 | | | | | | | 144 | | 216 | |
| ПМ.02 | Производство различных видов рафинированного сахара | Экв | 363 | 73 | 290 | 70 | | | | | | 34 | 256 | | |
| МДК 02.01 | Технология производства рафинированного | ДЗ, Э | 219 | 73 | 146 | 70 | | | | | | 34 | 112 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | сахара | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ | 144 | | 144 | | | | | | | | 144 | | |
| ПМ.03 | Производство крахмала | Экв | 282 | 82 | 200 | 70 | | | | | 116 | 84 | | | |
| МДК 03.01 | Технология производства крахмала | Э,- | 246 | 82 | 164 | 70 | | | | | 116 | 48 | | | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | | |
| ПМ.04 | Производство сахаристых веществ из крахмала | Экв | 417 | 115 | 302 | 100 | | | | | | | 82 | 220 | |
| МДК 04.01 | Технология производства сахаристых веществ из крахмала | Э,ДЗ | 345 | 115 | 230 | 100 | | | | | | | 82 | 148 | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ | 72 | | 72 | | | | | | | | | 72 | |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | Экв | 495 | 141 | 354 | 100 | 20 | | | | | | 114 | 62 | 178 |
| МДК 05.01 | Управление структурным подразделением | -/-Э | 423 | 141 | 282 | 100 | 20 | | | | | | 114 | 62 | 106 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | 72 | | 72 | | | | | | | | | | 72 |
| ПМ.06 | Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара | Экв | 282 | 46 | 236 | 36 | | | | 36 | 200 | | | | |
| МДК 06.01 | Теоретические основы химического анализа | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 20 | | | | 36 | | | | | |
| МДК 06.02 | Основы производства сахара | Э | 84 | 28 | 56 | 16 | | | | | 56 | | | | |
| УП.06 | Учебная практика | ДЗ | 144 | | 144 | | | | | | 144 | | | | |
| Итого | | | 7542 | 2214 | 5328 | 2182 | 50 | 612 | 792 | 576 | 828 | 576 | 864 | 612 | 468 |
| ПДП | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | 144 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | 6 нед. |
| Консультации 4 часа на 1 обучающегося на учебный год Государственная итоговая аттестация Дипломный проект Выполнение дипломного проекта с 20.05 по 16.06 (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с 17.06 по 30.06 (всего 2 нед.) | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | 612 | 792 | 576 | 684 | 396 | 648 | 324 | 396 |
| | | | | | | | учебной практики | | | | 144 | 36 | 72 | 72 | 72 |
| | | | | | | | производ. практики | | | | | 144 | 144 | 216 | |
| | | | | | | | преддипл.практики | | | | | | | | 144 |
| | | | | | | | экзаменов | | 4 | 3 | 5 | 2 | 4 | | 5 |
| | | | | | | | дифф. зачетов | 2 | 9 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 6 |
| | | | | | | | зачетов | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.04

Кабинеты

русского языка
математики
литературы
информатики и ИКТ
истории и обществознания
биологии
основ безопасности жизнедеятельности
социально-экономических дисциплин
иностранного языка
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
инженерной графики
технической механики
технологии производства сахаристых продуктов
технологического оборудования
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
методический

Лаборатории

химии
физики
сырья и сахаристой продукции
электротехники и электронной техники
автоматизации технологических процессов
метрологии и стандартизации

Спортивный комплекс

спортивный зал
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
стрелковый тир

Залы

библиотека
читальный зал с выходом в сеть интернат
актовый зал

микробиологии, санитарии и гигиены