

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ КО КТК
Кириллов С.А.
«31» августа 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ)
по специальности среднего профессионального образования
19.02.04 Технология сахаристых продуктов
по программе базовой подготовки

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

2022 г.

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ППСЗ) 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:

–Положения 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);

–Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ КК КТК, утвержденном директором колледжа от 01.10.2020 г.;

–Приказа 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.;

–Приказа 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.

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный N 66211);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 5 мая 2022 г. N 311 «О внесении изменений Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 27 мая 2022 г. N 68606);

–Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное 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, утвержденное директором колледжа от 01.10.2020 г.;

- Федеральный закон № 304-ФЗ от 31 июля 2020 г «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

–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.;

–Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

–Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.);

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259);

–Об уточнении Рекомендаций 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 и Примерных программ общеобразовательных учебных

дисциплин для профессиональных образовательных организаций (Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 25 мая 2017 г.);

– Письмо Минобрнауки России от 20.06.2017г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;

–Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.21г. № Р-98 «Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования»;

–Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования. (Министерство просвещения российской федерации. Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 14.04.21 № 05-401);

–Минобрнауки России от 17.03.2015г. N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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»;

–Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Одобрено решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

–Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 г. N 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 г. N 62178);

–Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 г. N 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. N 65410).

–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.

Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ с освоением:

– **общих компетенций**, включающими в себя способность:

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

– **профессиональных компетенций**, соответствующими видам деятельности:

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 дефекасации

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

ВПД 7 Лабораторный химический анализ

- ПК 7.1. Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности
- ПК 7.2. Подготавливать химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа
- ПК 7.3. Приготавливать пробы и растворы различной концентрации
- ПК 7.4. Проводить анализы средней сложности по принятой методике без предварительного разделения компонентов в сфере экологических наблюдений за состоянием окружающей среды

1.2 Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

объем учебной нагрузки – 159 недель:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – 125 недель;
- промежуточная аттестация в форме экзамена – 7 недель;
- учебная практика – 12 недель;
- производственная практика по профилю специальности – 14 недель;
- преддипломная практика – 4 недели;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы – 34 недели.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- государственная итоговая аттестация.

1.3 Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2022 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной специальности;

- продолжительность учебной недели – пятидневная, для преподавателей и мастеров производственного обучения в период учебной и производственной практики устанавливается шестидневная рабочая неделя;
- для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу 0.00 составляет 36 академических часов в неделю;
- по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- численность обучающихся в учебной группе – не более 25 чел.;
- промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.
- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- курсовые проекты проводятся за счет часов, отведенных на изучение профессионального модуля ПМ.01 «Получение свекловичного сахара», ПМ.05 «Организация работы структурного подразделения»;
- в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 10 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 34 недели каникул. В том числе не менее двух недель в зимний период;
- общий объем часов по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ.04) составляет 117 академических часов (117 академических часа занятий во взаимодействии с преподавателем);
- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- практикоориентированность для учебного плана составляет 53,6 %;
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и проводятся концентрировано;
- при реализации образовательных программ среднего профессионального образования предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная; учебная и производственная практики планируются в рамках реализации профессионального цикла и проводятся концентрировано;
- на учебную и производственную практики выделяется 26 недель (36 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла при нормативе по ФГОС- не менее 25 процентов);
- производственная практика по специальности включает практику по профилю специальности и преддипломную практику;

- проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта);
- преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА);
- длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, составляет 144 часа.

1.4 Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы в пределах освоения ППССЗ регулируется Приказом 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.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ 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 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель

Общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования с технологическим профилем получения среднего общего образования (1092 академических часов учебных занятий- обязательная аудиторная) содержит дисциплины:

| ОУД.00 | Общие учебные дисциплины | Максимальная нагрузка |
|---------------|--|------------------------------|
| | | 1638 часов |
| ОУД.01 | Русский язык | 117 часов |
| ОУД.02 | Литература | 176 часов |
| ОУД.03 | Родная литература | 59 часов |
| ОУД.04 | Иностранный язык | 176 часов |
| ОУД.05 | История | 117 часов |
| ОУД.06 | Физическая культура | 176 часов |
| ОУД.07 | ОБЖ | 58,5 часов |
| ОУД.08 | Астрономия | 58,5 часов |
| | Профильные учебные дисциплины | 702,5 часов |
| ОУД.09 | Математика | 351 час |
| ОУД.10 | Химия | 176 часов |
| ОУД.11 | Биология | 175,5 часов |
| | Дополнительные учебные дисциплины | 171 час |
| ДУ.01 | Информатика | 117 часов |

| | | |
|-------|---|------------------|
| ДУ.02 | Кубановедение | 54 часа |
| | Элективные курсы | 249 часов |
| ЭК.01 | Основы проектной деятельности | 54 часа |
| ЭК.02 | Основы географии | 95 часов |
| ЭК.03 | Социальная безопасность | 48 часов |
| ЭК.04 | Химические основы технологических процессов | 101 часов |
| ПА | Промежуточная аттестация | 72 часа |

1.5 Формирование вариативной части образовательной программы

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 2).

На основании решения педагогического совета колледжа и по согласованию с работодателями вариативная часть образовательной программы (900 часов академических часов, таблица 1) направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, и на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей – 261 академических часов;
- на увеличение учебных практик – 252 академических часа;
- на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов – 387 часов (ОГСЭ.06 Кубановедение – 36 часов, ОГСЭ.08 «Основы финансовой грамотности» -36 часов, ОГСЭ.05 «Основы проектной деятельности» -36 часов, ОП.12 «Химия пищевых производств» -112 часов, МДК 06.01 «Теоретические основы химического анализа» 36 часов, МДК 06.02 «Основы производства сахара» 95 часов, МДК 07.01 «Лабораторный химический анализ» 36 часов;

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

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 1.

Таблица 1 –Распределение вариативной части

| Индекс | Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик | Вариативная часть программы | Обоснование |
|----------------|--|-----------------------------|--|
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 36 | Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя |
| ОГСЭ.07 | Основы финансовой грамотности | 36 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 356 | Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя |
| ОП.03. | Электротехника и электронная техника | 32 | |
| ОП.05. | Автоматизация технологических процессов | 40 | |
| ОП.06. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 40 | |
| ОП.07. | Метрология и стандартизация | 28 | |
| ОП.09. | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 60 | |
| ОП.10 | Охрана труда | 4 | |
| ОП.12 | Химия пищевых производств | 112 | Углубление базовой подготовки, определенной содержанием обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя, подготовкой к демонстрационному экзамену и получение дополнительных компетенций |
| ОП.13 | Основы бережливого производства | 36 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 512 | |
| ПМ.01 | Получение свекловичного сахара | 115 | |
| ПМ.02 | Производство различных видов рафинированного сахара | 46 | |
| ПМ.03 | Производство крахмала | 48 | |
| ПМ.04 | Производство сахаристых веществ из крахмала | 44 | |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | 56 | |
| ПМ.06 | Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара | 131 | |
| ПМ.07 | Лабораторный химический анализ | 72 | |
| | Вариативная часть циклов ПССЗ | 900 | |

1.6. Консультации

В учебном плане по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены консультации. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные.

1.7. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации от 2.09.2019 года.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая проводится в виде дипломного проекта с включением в процедуру защиты демонстрационного экзамена. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки специалистов среднего звена, составляет 216 часов.

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 | 19 | 5 | 6 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 123 | 11 | 14 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

3. План учебного процесса 19.02.04 2022-2023 уч.год

| План учебного процесса 19.02.04 2022-2023 уч.год | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------|---|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------|-----------|---|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | в том числе в форме практической подготовки | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | |
| | | | | максимальная | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | | | | | | ЛПЗ | КП | 17 | 22 | 16 | 19+4 | 11+5 | 18+6 | 9+8 | 10+3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 53/10ДЗ/4Э | 699 | 2107 | 702 | 1404 | 699 | 0 | 612 | 792 | | | | | | |
| ОУД.00 | Общие учебные дисциплины | 53/10ДЗ/4Э | 565 | 1638 | 546 | 1092 | 565 | 0 | 425 | 667 | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | -Э | 32 | 117 | 39 | 78 | 32 | | 34 | 44 | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | Дзкомпл с Род.лит | 12 | 176 | 59 | 117 | 12 | | 47 | 70 | | | | | | |
| ОУД.03 | Родная литература | Дзкомпл с Лит | 19 | 59 | 20 | 39 | 19 | | | 39 | | | | | | |
| ОУД.04 | Иностранный язык | -ДЗ | 115 | 176 | 59 | 117 | 115 | | 51 | 66 | | | | | | |
| ОУД.05 | История | Дзкомпл с Куб | 19 | 117 | 39 | 78 | 19 | | 36 | 42 | | | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | З,ДЗ | 115 | 176 | 59 | 117 | 115 | | 51 | 66 | | | | | | |
| ОУД.07 | ОБЖ | Дзкомпл с Соц.без. | 19 | 58 | 19 | 39 | 19 | | | 39 | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | ДЗ | 8 | 59 | 20 | 39 | 8 | | | 39 | | | | | | |
| | Профильные учебные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.09 | Математика | Э | 60 | 351 | 117 | 234 | 60 | | 102 | 132 | | | | | | |
| ОУД.10 | Химия | Э | 109 | 176 | 59 | 117 | 109 | | 46 | 71 | | | | | | |
| ОУД.11 | Биология | Э | 57 | 175 | 58 | 117 | 57 | | 58 | 59 | | | | | | |
| | Дополнительные учебные дисциплины | | | 52 | 171 | 57 | 114 | 52 | 0 | 78 | 36 | | | | | |
| ДУ.01 | Информатика | ДЗ | 36 | 117 | 39 | 78 | 36 | | 42 | 36 | | | | | | |
| ДУ.02 | Кубановедение | Дзкомпл с Ист | 16 | 54 | 18 | 36 | 16 | | 36 | | | | | | | |
| | Элективные курсы | | | 82 | 299 | 100 | 199 | 82 | 0 | 109 | 89 | | | | | |
| ЭК.01 | Основы проектной деятельности | ДЗ | 12 | 54 | 18 | 36 | 12 | | 14 | 22 | | | | | | |
| ЭК.02 | Основы географии | ДЗ | 30 | 96 | 32 | 64 | 30 | | 63 | | | | | | | |
| ЭК.03 | Социальная безопасность | Дзкомпл с ОБЖ | 16 | 48 | 16 | 32 | 16 | | 32 | | | | | | | |
| ЭК.04 | Химические основы технологических процессов | ДЗ | 40 | 101 | 34 | 67 | 40 | | | 67 | | | | | | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 53/7ДЗ | 392 | 702 | 234 | 468 | 392 | 0 | 0 | 0 | 112 | 124 | 44 | 108 | 36 | 44 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ДЗ | 34 | 72 | 24 | 48 | 34 | | | | | 48 | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | ДЗ | 16 | 72 | 24 | 48 | 16 | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -ДЗ-,ДЗ-,ДЗ | 164 | 252 | 84 | 168 | 164 | | | | 32 | 38 | 22 | 36 | 18 | 22 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 3,3,3,3,ДЗ | 166 | 252 | 84 | 168 | 166 | | | | 32 | 38 | 22 | 36 | 18 | 22 |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности | ДЗ | 12 | 54 | 18 | 36 | 12 | | | | | | | 36 | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный | 1ДЗ/2Э | 110 | 336 | 112 | 224 | 110 | 0 | 0 | 0 | 104 | 84 | 36 | 0 | 0 | 0 |

| | учебный цикл | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ЕН.01 | Математика | Э | 20 | 60 | 20 | 40 | 20 | | | | 40 | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 16 | 54 | 18 | 36 | 16 | | | | | 36 | | | | |
| ЕН.03 | Химия | -,Э | 74 | 222 | 74 | 148 | 74 | | | | 64 | 84 | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 21ДЗ/18Э | 2022 | 4272 | 1148 | 3232 | 1056 | 50 | 0 | 0 | 360 | 620 | 496 | 756 | 576 | 424 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 8ДЗ/5Э | 438 | 1296 | 432 | 864 | 438 | 0 | 0 | 0 | 268 | 140 | 144 | 96 | 0 | 216 |
| ОП.01 | Инженерная графика | ДЗ | 60 | 90 | 30 | 60 | 60 | | | | 60 | | | | | |
| ОП.02 | Техническая механика | Э | 30 | 90 | 30 | 60 | 30 | | | | 60 | | | | | |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | ДЗ | 30 | 120 | 40 | 80 | 30 | | | | 80 | | | | | |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | -,ДЗ | 30 | 90 | 30 | 60 | 30 | | | | | 28 | 32 | | | |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | Э | 40 | 120 | 40 | 80 | 40 | | | | | | | | | 80 |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Э | 44 | 114 | 38 | 76 | 44 | | | | | 76 | | | | |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | ДЗ | 26 | 90 | 30 | 60 | 26 | | | | | | | | | 60 |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 8 | 60 | 20 | 40 | 8 | | | | | | | | | 40 |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Э | 40 | 144 | 48 | 96 | 40 | | | | | | 96 | | | |
| ОП.10 | Охрана труда | ДЗ | 10 | 54 | 18 | 36 | 10 | | | | | | | | | 36 |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | -,ДЗ | 48 | 102 | 34 | 68 | 48 | | | | 32 | 36 | | | | |
| ОП.12 | Химия пищевых производств | Э | 56 | 168 | 56 | 112 | 56 | | | | | | 112 | | | |
| ОП.13 | Основы бережливого производства | ДЗ | 16 | 54 | 18 | 36 | 16 | | | | 36 | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 13ДЗ/13Э | 1584 | 2976 | 716 | 2368 | 618 | 50 | 0 | 0 | 92 | 480 | 352 | 660 | 576 | 208 |
| ПМ.01 | Получение свекловичного сахара | Экв | 704 | 1205 | 258 | 947 | 242 | 30 | 0 | 0 | 56 | 125 | 234 | 208 | 294 | 30 |
| МДК.01.01 | Технология получения свекловичного сахара | -,Э, -,ДЗ, ДЗ,- | 272 | 773 | 258 | 515 | 242 | 30 | | | 56 | 125 | 90 | 136 | 78 | 30 |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 72 | 72 | | 72 | | | | | | | | 72 | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ, ДЗ | 360 | 360 | | 360 | | | | | | | 144 | | 216 | |
| ПМ.02 | Производство различных видов рафинированного сахара | Экв | 214 | 363 | 73 | 290 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 256 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Технология производства рафинированного сахара | ДЗ, Э | 70 | 219 | 73 | 146 | 70 | | | | | | 34 | 112 | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ | 144 | 144 | | 144 | | | | | | | | 144 | | |
| ПМ.03 | Производство крахмала | Экв | 106 | 282 | 82 | 200 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 116 | 84 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----|
| МДК 03.01 | Технология производства крахмала | Э,- | 70 | 246 | 82 | 164 | 70 | | | | | 116 | 48 | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | | | |
| ПМ.04 | Производство сахаристых веществ из крахмала | Экв | 136 | 327 | 97 | 230 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 82 | 148 | 0 | |
| МДК 04.01 | Технология производства сахаристых веществ из крахмала | Э,ДЗ | 100 | 291 | 97 | 194 | 100 | | | | | | | 82 | 112 | | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | | | | | | | | 36 | |
| ПМ.05 | Организация работы структурного подразделения | Экв | 136 | 405 | 123 | 282 | 100 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 114 | 62 | 106 | |
| МДК 05.01 | Управление структурным подразделением | -/-/Э | 100 | 369 | 123 | 246 | 100 | 20 | | | | | | 114 | 62 | 70 | |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | 36 | 36 | | 36 | | | | | | | | | | 36 | |
| ПМ.06 | Выполнение работ по профессии рабочего 12803 Клеровщик сахара | Экв | 180 | 340 | 65 | 275 | 36 | 0 | 0 | 0 | 36 | 239 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| МДК 06.01 | Теоретические основы химического анализа | ДЗ | 20 | 54 | 18 | 36 | 20 | | | | 36 | | | | | | |
| МДК 06.02 | Основы производства сахара | Э | 16 | 142 | 47 | 95 | 16 | | | | | 95 | | | | | |
| УП.06 | Учебная практика | ДЗ | 144 | 144 | | 144 | | | | | | 144 | | | | | |
| ПМ.07 | Лабораторный химический анализ | Экв | 108 | 54 | 18 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 72 | |
| МДК 07.01 | Лабораторный химический анализ | Экомпл | 0 | 54 | 18 | 36 | | | | | | | | | 36 | | |
| УП.07 | Учебная практика | Экомпл | 108 | | | 108 | | | | | | | | | 36 | 72 | |
| Всего | | | 3223 | 7546 | 2197 | 5328 | 2257 | 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 | | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | | 612 | 792 | 576 | 684 | 392 | 648 | 324 | 396 |
| Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | учебной практики | | | | | 144 | 36 | 72 | 72 | 72 |
| Дипломный проект | | | | | | | | производ. практики | | | | | | 144 | 144 | 216 | |
| Выполнение дипломного проекта с 20.05 по 16.06 (всего 4 нед.) | | | | | | | | преддипл.практики | | | | | | | | | 144 |
| Защита дипломного проекта с 17.06 по 30.06 (всего 2 нед.) | | | | | | | | экзаменов | | | 4 | 2 | 6 | 2 | 4 | | 6 |
| | | | | | | | | дифф. зачетов | | 2 | 9 | 5 | 4 | 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
микробиологии, санитарии и гигиены

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