

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

краевого государственного бюджетного образовательного учреждения

«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

О.В. Юдина
2024 г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности: 19.02.13 Технологии продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

19.02.13 Технологии продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик Согласован с ПКК 14.02.24 проверен	ДЗ(семестр)	Экзамены (семестр)	Экзамены часы	Сам раб	Всего обязательной нагрузки с сам. раб., практ	Обязательная в т.ч.			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							занятия на уроках	лабор. и практических занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
1	2		3			6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Обязательная часть образовательной программы				288	166	5292/ 4212	2568	1594	50	612	792						
ООб Общеобразовательный блок				72		1404	956	448									
ООД.01	Русский язык	1	2	18		78	68	10		34	44						
ООД.02	Литература	2				100	100			34	66						
ООД.03	История	2компл с ООД.04				117	105	12		51	66						
ООД.04	Обществознание					78	78			34	44						
ООД.05	География	2				66	62	4		34	32						
ООД.06	Иностранный язык	2				78		78		34	44						
ООД.07	Математика	1	2	18		212	126	86		102	110						
ООД.08	Информатика	2				134	80	54		51	83						
ООД.09	Физическая культура	1,2				78		78		34	44						
ООД.10	ОБЖ	2				66	56	10		34	32						
ООД.11	Физика	2				95	63	32		51	44						
ООД.12	Химия		2	18		134	98	36		51	83						
ООД.13	Биология		2	18		100	90	10		34	66						

Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)

ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	4			4	70	50	20			34	36							
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	6			4	64	24	40						30	34				
ОП.06в	Охрана труда	3			4	34	24	10			34								
ОП.07в	Метрология и стандартизация	4			4	54	34	20				54							
ОП.08в	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8			6	80	32	28	20									32	48
ОП.09в	Технологии применения продуктов биотехнологического производства	6			6	68	42	26							68				
ОП.10в	Химия		4(ком п с ОП.01	9	5	105	55	50			51	54							
ОП.11в	Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий	8			8	80	38	42										40	40
ОП.12в	Детское, школьное и диетическое питание	6			10	102	82	20							102				
ОП.13в	Организация обслуживания	6			7	81	51	30						30	51				
ОП.14в	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4			7	87	39	48			51	36							
ОП.15в	Конструктор карьеры	8			4	40	36	4											40
ПМ.00	Профессиональные модули			198	57	2245/11 65	675	460	30		156	306	220	227	184				72

ПМ.01	<p>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		4	12	14	462/282	158	124					156	126					
МДК.01.01	<p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p>		3		2	34	20	14					34						
МДК.01.02	<p>Технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>			4	12	12	248	138	110				122	126					
УП.01	Учебная практика		4			36		36						36					
ПП.01	Производственная практика		4			144		144						144					

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения 19.02.13 (9кл)

Курсы	Обучение дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39				2		11	52
2 курс	35	1	4	0	1,5	0	10,5	52
3 курс	27	3	9	0	2,5	0	10,5	52
4 курс	16	2	11	4	2	6	2	43
Итого	117	6	24	4	8	6	34	199

4. Пояснительная записка

4.1.Нормативная база реализации ПССЗ ОУ

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Красноярский технологический техникум пищевой промышленности" разработан на основе :

- Приказа Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рекомендаций 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 №05-592 от 01.03.2023г.;письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и профессионального обучения №05-772 от 20.07. 2020);и в соответствии с:
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167);
- Приказом Минпросвещения России от 20.12.2022№1152«О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерацииот24августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931);

- Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта « 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. - - Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732);
- Приказом Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763).

4.2 Организация образовательной деятельности и режим занятий

4.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

4.2.2 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 36 академических часов в неделю.

4.2.3 Продолжительность учебных недели – шестидневная.

4.2.4 Начало занятий – 8 час. 30 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

4.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 20 минут, большая перемена с 12 час. 05 мин. до 12 час. 35 мин.

4.2.6 Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 147 недель, из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 78 недель, промежуточная аттестация - 6 недель, учебная практика – 6 недель, производственная практика - 24, преддипломная практика-4 недели, итоговая аттестация - 6 недель, каникулярное время - 23 недели. При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

4.2.7 При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.2.8 Учебный план предусматривает выполнение 2х курсовых работы в объеме 50 часов аудиторных занятий по МДК.03.01 Организация процесса производства продукции общественного питания массового изготовления - 30 часов; ОП.08в Основы экономики, менеджмента и маркетинга 20 часов.

4.2.9 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, комплексные дифференцированные зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

4.2.10 Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих

ячейках колонок 11-16 указан объем нагрузки в часах на весь семестр безотносительно к обязательному распределению часов в неделю

4.2.11 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на 1 обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

Время сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 10,5 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.3.Общобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный циклы

4.3.1 Объемные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный) составляет 1476 часов. В учебный план введены учебные дисциплины ООД.14 Индивидуальный проект; ООД.15 Введение в специальность. Профильные дисциплины: ООД.12Химия, ООД.07 Математика; ООД.13Биология

4.3.2 Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов программы подготовки специалистов среднего звена без учёта ГИА составляет не более70% от общего объёма времени, отведённого на освоение образовательной программы; вариативная часть образовательной программы объёмом не менее 30%;

4.3.3 Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. На предпоследнем курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе») в количестве 35 часов.

4.3.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная.

Программы практик являются составной частью ППСЗ СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПООП СПО по видам профессиональной деятельности.

В рамках ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочих профессий 16675 Повар, 16472 Пекарь, 12901 Кондитер. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации с присвоением разряда, которое дает право заниматься определенной профессиональной деятельностью.

4.3.5 Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена в 2-6 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -36 часов;

ПМ.02Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -36 часов;

ПМ.03Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов-36 часов;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения-36 часов;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -36 часов;

ПМ.06 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы -36 часов;

4.4.6 Производственная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППС3 СПО по видам профессиональной деятельности.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в 2-6 семестрах в рамках модулей:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -144;

ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - 108;

ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -108;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения - 36;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -360 часов;

ПМ.06 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы - 108 часов;

4.4.7 Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

4.4.Формирование вариативной части.

4.4.1 Вариативная часть дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

4.4.2 За счёт вариативной части в социально гуманитарный цикл введена дисциплина СТ.07 Русский язык и культура речи – 56 часов; в общепрофессиональный цикл введены дисциплины:

ОП.06в Охрана труда 34 часа;

ОП.07в Метрология и стандартизация -54 часа;

ОП.08в Основы экономики, менеджмента и маркетинга -80 часов;

ОП.09в Технологии применения продуктов биотехнологического производства -68 часов

ОП.10в Химия —105часов;

ОП.11в Дизайн и эстетика кулинарных и кондитерских изделий -80часов;

ОП.12в Детское, школьное и диетическое питание 102часа;

ОП.13в Организация обслуживания - 81 час;

ОП.14в Информационные технологии в профессиональной деятельности – 87 часов;

ОП.15в Конструктор карьеры -40часов. Всего 787часов.

Введён: ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. в который включён МДК.05.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового изготовления и ее отпуск -160 часов.

ПМ.06 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы

МДК.06.01 Организация процессов приготовления и приготовления блюд и изделий различного ассортимента с учетом здорового, спортивного, функционального и альтернативного питания - 100 час.

Итого1047 часа, что составляет 35,7%от общего объёма времени, отведённого на освоение образовательной программы

4.5 Порядок аттестации обучающихся

4.5.1 Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающегося. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр и осуществляется в двух основных направлениях: → оценка уровня освоения дисциплин;

→ оценка компетенций студентов.

4.5.2Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;

- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по профессиональному модулю;
- квалификационный по профессиональному модулю;

Выбор дисциплин для экзамена, комплексного экзамена по дисциплинам основывается следующим:

- значимость дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;
- завершенностью значимого МДК;

4.5.3 Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены:

- по дисциплинам ОП.01 «Химия в пищевом производстве», ОП.10 Химия – 4 семестр;

-по МДК. 03.01. Организация процесса производства продовольствия общественного питания массового изготовления и МДК.03.02 Организация процесса производства специализированных пищевых продуктов -6семестр

4.5.4 Для аттестации обучающихся на соответствие их профессиональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств позволяющие оценить знания , умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

4.5.5 Форма проведения экзамена по профессиональному модулю может быть устной, письменной, смешанной. К экзамену по ПМ допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ПП в рамках данного модуля.

Экзамены по ПМ направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к условиям реализации ППСЗ» ФГОС СПО.

4.5.6 Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня(4 недели) и ее защите и демонстрационный экзамен с 15 июня по 30 июня. Обязательное требование –

соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на подготовку – 4 недели; защиту – 2 недели.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Допуск к выполнению выпускной квалификационной работы и защита ВКР оформляется приказом директора.

Сроки проведения защиты ВКР назначаются согласно утвержденному графику учебного процесса.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном количестве голосов голос председателяствующего на заседании является решающим. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарём государственной экзаменационной комиссии.