

Согласовано:
Работодатель: главный агроном
Филиала ФГБУ "Россельхозцентр" по РБ
_____ Т.Ф. Дубова

Утверждаю:
Директор ГБПОУ
Дуванский многопрофильный колледж
_____ Т.А. Фазлаев
23.05.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Дуванский многопрофильный колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 _____
код _____
наименование специальности

Технология продуктов питания из растительного сырья

_____ основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: _____
техник-технолог

форма обучения _____ Очная _____ Срок получения образования по ОП _____ год начала подготовки по УП _____ 2023

профиль получаемого профессионального образования _____
естественно-научный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС _____ от 18.05.2022 № 341

Виды деятельности

Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Обеспечение деятельности структурного подразделения

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОПОП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственной бюджетной профессиональной образовательной организации Дуванский многопрофильный колледж разработан на основании:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (с изменениями и дополнениями).
- ФГОС СОО (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья" (зарегистрирован 10.06.2022 № 68840)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

При составлении учебного плана учитывались:

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);
- Письмо Минобрнауки России от 14.04.2021 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки" (утв. Минпросвещения России)»
- Рабочая программа воспитания

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с выбранной квалификацией специалиста среднего звена, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность:

технология хранения и переработки зерна и семян;

3. Структура образовательной программы и учебного плана

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (31 процент) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Индекс	Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем вариативной части
СГ	Социально-гуманитарный цикл	60
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	48
СГ.04	Безопасность жизнедеятельности	12
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	540
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	14
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	14
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	20
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	34
ОП.05	Основы механизации, электрофикации и автоматизации сельскохозяйственного производства	62
ОП.06	Охрана труда	36
ОП.07	Основы аналитической химии	36
ОП.08	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	40
ОП.09	Электротехника и электроника	62
ОП.10	Растениеводство	160

ОП.11	Сооружения и оборудование для хранения растениеводческой продукции	62
ПМ.01	Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	164
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	30
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	62
УП.01.01	Учебная практика	72
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	104
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	32
УП.02.01	Учебная практика	72
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	10
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	10
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	20
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	20
ПМ.05	Освоение работ по одной или нескольким рабочим профессиям	304
МДК.05.01	Рабочая профессия 13321 Лаборант химического анализа	160
УП.05.01	Учебная практика	72
ПП.05.01	Производственная практика	72
ПДП	Преддипломная практика	144
	Объем вариативной части (в академических часах)	1346

Учебный план имеет следующую структуру:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «техник-технолог».

Таблица 1 Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Социально-гуманитарный цикл	402	60
Общепрофессиональный цикл	382	540
Профессиональный цикл	2118	746
Государственная итоговая аттестация	216	
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4464	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

В социально-гуманитарном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовой проект
- Семестровый контроль (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»).

В соответствии с требованиями количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс – 9 зачетов, 4 экзамена;

2 курс - 3 зачета, 4 экзамена;

3 курс - 8 зачетов, 9 экзаменов, 1 курсовая работа

4 курс – 7 зачетов, 7 экзаменов.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", «Безопасность жизнедеятельности», «Основы финансовой грамотности», «Основы бережливого производства».

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 138 академических часов.

В учебном плане предусмотрена адаптационная дисциплина, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 80 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	Профессиональные модули
Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01. Введение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Выполнение работ по одной или нескольких профессиям, должностям служащих	ПМ.05. Освоение профессии 13321 Лаборант химического анализа

В профессиональный цикл образовательной программы входит практическая подготовка: учебная практика и производственная практика.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект/работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

4. Порядок проведения практической подготовки

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)

Практическая подготовка реализуется путем проведения практических занятий или лабораторных, учебной и производственной практик.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5. Общеобразовательный цикл

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

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран технологический профиль.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов:

- учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей,
- учебные предметы курсов по выбору
- общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне.

Общеобразовательный цикл содержит 16 учебных предметов, в том числе в цикл «Общие учебные предметы» включены учебные предметы:

- "Русский язык",
- "Литература",
- "Иностранный язык",
- "История",
- "Физическая культура",
- "Основы безопасности жизнедеятельности",
- "Химия",
- «Биология»,

- «География»,
- «Обществознание»,
- «Информатика»
- «Башкирский язык»
- «Родной язык»

При этом учебный план профиля обучения содержит 2 учебных предмета, изучаемых на углубленном уровне: «Информатика», «Химия». В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

Комиссия общеобразовательных предметов и
общепрофессиональных дисциплин

Комиссия технических дисциплин

Комиссия агрономических дисциплин

Комиссия экономических дисциплин

Гаянова И.Н.

Болсунов А.А.

Фефелова Т.М.

Фазлаев И.Т.

Заместитель директора по учебной работе

Волкова Е.А.