

образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования
естественно-научный
Год начала подготовки - 2020г.
Дата утверждения ФГОС СПО
22.04.2014 № 379

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

[illegible]

Условные обозначения:

Теоретическое
обучение

Учебная практика

Производственная практика

Производственная
практика (преддипломная)

Промежуточная аттестация

Каникулы

Подготовка к
государственной
итоговой аттестации

Государственная итоговая
аттестация

Неделя отсутствует

7

 γ

ПР

☐ Y

☐☐

1

[illegible]

3. План учебного процесса

1	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации				Максимальная учебная нагрузка студента, ч	Самостоятельная учебная нагрузка студента, ч	Время по видам учебной работы				Практика		Распределение по курсам								Вариативная часть
		Экзаменов	Зачетов	Диф. зачет	Другие формы контроля			Всего	в том числе			учебная	Производственная (по профилю специальности)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			1	2	3	4	5	6	7	8	
														семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	
														612	792	612	846	360	468	432	306	
17	22	17	23,5	10	13	12	8,5															
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Всего часов по учебным циклам ППССЗ					6642	2214	4428	2204	2164	60			612	792	612	846	360	468	432	306	900
ОП. 00	Общеобразовательная подготовка					2106	702	1404	800	604				612	792							
ОУП. 00	Общие учебные предметы					1212	404	808	437	371				331	477							
ОУП. 01	Русский язык	2			1	117	39	78	58	20				34	44							
ОУП. 02	Литература			2		176	59	117	107	10				59	58							
ОУП. 03	Иностранный язык			2		176	59	117	0	117				68	49							
ОУП. 04	Математика	2			1	234	78	156	100	56				68	88							
ОУП. 05	История			2		175	58	117	117	0				68	49							
ОУП.06	Физическая культура			2		175	58	117	2	115				34	83							
ОУП.07	ОБЖ			2		105	35	70	35	35					70							
ОУП.08	Астрономия			2		54	18	36	18	18					36							
УПВ. 00	По выбору из обязательных предметных областей					813	256	557	334	223				242	315							
УПВ 09	Информатика			2		140	40	100	20	80				34	66							
УПВ.10	Физика			2		147	50	97	60	37				34	63							
УПВ. 11	Химия	2			1	158	50	108	68	40				34	74							
УПВ.12	Обществознание (включая экономику и право)			2		158	50	108	90	18				34	74							
УПВ.13	Биология	2			1	102	30	72	52	20				34	38							
УПВ.14	География			1		54	18	36	18	18				36								
УПВ.15	Экология			1		54	18	36	26	10				36								
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы					81	42	39	29	10				39	0							
ДУП.16	Основы проектной деятельности				1	41	2	39	29	10				39								
*	Индивидуальный проект (не является предметом)	2				40	40															
						4536	1512	3024	1404	1560	60					612	846	360	468	432	306	900
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл					816	328	488	138	350	0					172	96	90	50	48	32	56
ОГСЭ.01.	Основы философии			5		72	24	48	48									48				
ОГСЭ.02.	История			3		72	24	48	48							48						
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		357	468		252	84	168		168						34	48	20	26	24	16	
ОГСЭ.04.	Физическая культура		4567	8		336	168	168	2	166						34	48	22	24	24	16	
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи				3	84	28	56	40	16						56						56
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл					336	112	224	122	102						94	98				32	0
ЕН.01.	Математика			4		78	26	52	32	20							52					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			8		48	16	32	20	12											32	
ЕН.03.	Химия	4			3	210	70	140	70	70						94	46					
П.00	Профессиональный учебный цикл					3384	1072	2312	1144	1108	60					346	652	270	418	384	242	844
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1263	421	842	404	438						192	266	160	104	0	120	214
ОП.01*	Инженерная графика			3		99	33	66	2	64												18
ОП.02	Техническая механика			3		99	33	66	30	36						66						
ОП.03	Электротехника и электронная техника			4		72	24	48	20	28							48					
ОП.04*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4				90	30	60	30	30							60					24

ОП.05*	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных			3		90	30	60	30	30						60					24	
ОП.06*	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	4				135	45	90	40	50						90					36	
ОП.07	Автоматизация технологических процессов				6	84	28	56	36	20								56				
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5		68	20	48	10	38								48				
ОП.09*	Метрология и стандартизация	5				102	34	68	30	38							68				20	
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности			8		68	20	48	30	18										48		
ОП.11*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			5		76	20	56	40	16							56					
ОП.12	Охрана труда			8		54	18	36	26	10										36	20	
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			4		102	34	68	40	28						68						
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)/ Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)(Финансовая грамотность в бизнесе)/ Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)(Агробизнес)				5	72	36	36	20	16							36				36	
ОП.15	Энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности			8		52	16	36	20	16										36	36	
ПМ.00	Профессиональные модули					2121	651	1470	740	670	60					154	386	110	314	384	122	630
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Э				580	180	400	200	180	20					154	246	0	0	0	0	100
МДК.01.01*	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	4		3		580	180	400	200	180	20					154	246					100
УП.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов											108					108					
ПП.01.02	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов			5									108				108					
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	Э				360	110	250	120	110	20						140	110	0	0	0	120
МДК.02.01*	Технология обработки продуктов убоя	5		4		360	110	250	120	110	20						140	110				120
УП.02	Технология обработки продуктов убоя				6							108						108				
ПП.02	Обработка продуктов убоя												108					108				
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Э				681	211	470	250	220							0	0	74	274	122	170
МДК.03.01*	Технология производства колбасных изделий	7		6		391	121	270	150	120									74	196		120
МДК.03.02*	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	8		7		290	90	200	100	100										78	122	50
УП.03.01	Технология производства колбасных изделий			7								72								72		
УП.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			8								72									72	
ПП.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов			8									108								108	
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	Э				160	50	110	50	40	20								110			0
МДК.04.01.	Управление структурным подразделением организации	7				160	50	110	50	40	20									110		
УП.04.01	Управление структурным подразделением организации				7							36								36		
ПП.04	Организация работы структурного подразделения												36							36		
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 110117 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 11953 Жилловщик мяса и субпродуктов	Э				340	100	240	120	120						0	0	0	240	0		240
МДК.05.01	Термическая обработка мясопродуктов	6				170	50	120	60	60									120			120
УП.05.01	Термическая обработка мясопродуктов				6							36							36			
ПП.05.01	Термическая обработка мясопродуктов												36						36			
МДК.05.02	Жилловка мяса и субпродуктов	6				170	50	120	60	60									120			120
УП.05.02	Жилловка мяса и субпродуктов											36							36			

[illegible]

4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии мяса и мясных продуктов;
технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
мясного и животного сырья и 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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Минюсте России 31.07.2014г №33389 по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки при очной форме обучения на базе основного общего образования -3г. 10 месяцев.

Организация учебного процесса. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Обучение производится в соответствии с настоящим учебным планом, разрабатываемым в техникуме на весь период обучения по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. При формировании учебного плана учтены нормы нагрузки студентов: максимальный объем учебной нагрузки в неделю – 54 академических часа (включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы); максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

Теоретическое обучение – 123 недели. Учебная практика – 25 недель. Промежуточная аттестация – 7 недель. Преддипломная практика – 4 недели. Проведение ГИА – 6 недель. Каникулярное время – на 1,3 курсах – 11 недель, на 2 курсе – 10 недель, на 4- курсе – 2 недели (34 недели). Всего – 199 недель.

Общеобразовательная подготовка. Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе обучения (1-2 семестры) в течение 39 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределяется на изучение базовых и профильных учебных предметов общеобразовательного цикла. В рабочих программах конкретизировано содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Указаны лабораторно-практические работы, виды самостоятельной работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации студентов. Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

По итогам 1,2 семестра обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов и других форм контроля (семестровый контроль). Экзамены проводятся по предметам: русский язык, математика, химия и биология (как профильные дисциплины). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на предмет. Экзамены сдаются за счет времени, выделенного на итоговую аттестацию по предметам общеобразовательного цикла (2 недели). Итоговые оценки по результатам обучения по дисциплинам общеобразовательного цикла вносятся в приложение к диплому СПО.

В рамках общеобразовательного цикла студенты выполняют индивидуальный проект.

На 2-4 курсах обучение идет по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Количество часов, отведенное на обучение по учебным циклам составляет 3024ч. (84 недели), максимальное – 4536ч. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального учебных циклов, а также в процессе освоения профессиональных модулей.

Вариативная часть. Вариативной части по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отводится 900ч.

В аспекте формирования дополнительных умений и знаний по специальности вариативная часть распределена следующим образом:

- на внесение в рабочий учебный план дополнительных дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического цикла -56 часов: Русский язык и культура речи;
- на внесение в рабочий учебный план дополнительных дисциплин и увеличения количества часов общепрофессиональных -214 часов;
- на увеличение количества часов при изучении профессиональных модулей - 630ч.

В рамках изучения ПМ.05.студенты осваивают рабочие профессии, рекомендованные ФГОС 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов с учетом потребностей регионального рынка труда: 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 11953. Жировщик мяса и субпродуктов.

Текущий контроль знаний. В ходе обучения учебным дисциплинам и МДК преподавателями проводится текущий контроль знаний. Формы и процедуры текущего контроля знаний определяет преподаватель, ведущий дисциплину или МДК. С формами и порядком организации текущего контроля знаний преподаватель знакомит обучающихся в начале обучения. Формами контроля по дисциплине, МДК может быть фронтальный опрос, самостоятельная работа, тест, контрольная работа по теме, решение профессиональных проблем (ситуаций), лабораторные, практические работы. В течение всего периода обучения с обучающимися проводятся консультации из расчета 4 часа на одного студента в год. Консультации могут быть как групповые (для разъяснения наиболее сложных тем программы учебной дисциплины, МДК), так и индивидуальные (консультирование по выполнению задания, реферата, проекта и т.п.). Консультации проводятся по расписанию, составляемому преподавателем.

Промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации. На промежуточную аттестацию по основной профессиональной образовательной программе по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отводится 7 недель (с учетом 2х недель по предметам общеобразовательного цикла). Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не более - 8 экзаменов, зачетов -10 за курс. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, другие формы контроля, экзамен. Экзамен проводится за счет времени, выделенного на экзамены. Результаты промежуточной аттестации вносятся в зачетную книжку студента. На подготовку к экзамену отводится 1- 2 дня. Экзамены проводятся в период зимней и летней сессии по окончании изучения учебной дисциплины, МДК. В рамках профессиональных модулей проводятся экзамены по всем междисциплинарным курсам. Изучение МДК 01.01.Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя, МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации завершаются защитой курсовой работы. Для промежуточной аттестации студентов по каждой учебной дисциплине, МДК, ПМ создаются фонды оценочных средств, которые позволяют оценить знания, умения, освоенные компетенции. В состав аттестационной комиссии по профессиональному модулю, кроме преподавателей конкретной дисциплины или МДК, включаются представители работодателя.

Практикоориентированность составляет – 65% . Организация учебной и производственной практики. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Учебная практика реализуется по рабочей учебной программе, разработанной в техникуме в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика реализуется на 2-4 курсах концентрированно в условиях учебных мастерских техникума и направлена на получение первичных профессиональных техника. Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения. Перед каждой темой приводится перечень формируемых умений (элементов компетенций). Каждый новый раздел программы практики начинается с инструктажа, в процессе которого перед студентами ставится цель предстоящей работы и объясняются организационно-технические условия ее выполнения. Производственную практику студенты проходят на 3-4 курсах концентрированно в условиях предприятия, задачами которой является приобретение опыта. В конце каждой производственной практики студенты сдают экзамен (квалификационный) по соответствующим модулям. Учебная и производственная практика составляет 25 недель. По учебной практике и производственной практике – дифференцированный зачет.

Преддипломная практика проводится в конце 8 семестра по месту работы студента в течение 4 недель и является подготовительной стадией разработки выпускной квалификационной работы. Задачей преддипломной практики является сбор и подготовка материала по теме выпускной квалификационной работы, обобщение данных и информации, накопленной студентом в период обучения. Содержание преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы и потребностями предприятий в изучении методов решения технических, экономических и других специальных вопросов. По окончании практики студент представляет отчет, содержащий сведения о работе, краткое описание предприятия, его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения. Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от техникума и которая вносится в приложение к диплому. Техникум обеспечивает заключение договоров на организацию и проведение практик, согласование с предприятиями программ практики, учебно-методическое руководство практикой, в том числе по вопросам охраны труда, личной безопасности студентов, контроль организации, проведения, соблюдения сроков практики студентов на предприятиях города и района. Совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студентов, освоенных при прохождении практики.

Государственная итоговая аттестация. Освоение образовательной программы по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Программой государственной итоговой аттестацией. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая включает: подготовку выпускной квалификационной работы – 4 недели, защита выпускной квалификационной работы – 2 недели. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускник выбирает тему работы из предложенного преподавателем перечня или предлагает свою тему, соответствующую выше названным условиям. С условиями и процедурой подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускник должен быть ознакомлен не позднее, чем за 6 месяцев до защиты.

Рассмотрено на заседании ЦК

по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Протокол № 10

28

05

2020г.

Председатель ЦК  Котляревская С.В.