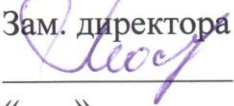


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

Согласовано
Зам. директора по УР

О.В. Москвитина
« ___ » _____ 2023 г.

Утверждаю:
Директор техникума
К.А. Акимов
« ___ » _____ 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
на 2023-2027 уч. года

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Московской области «Чеховский техникум»

группа ПМ-23-1

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(направление подготовки- производство мясных продуктов)

программа подготовки специалистов среднего звена

уровень -базовый

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -

естественно-научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	6	7	8	9
1	41					11	52
2	37	2		2		11	52
3	33	5+3		1		10	52
4	18	1	14	2	6	2	43
Всего	129	11	14	5	6	34	199

2. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. / 17 нед.	2 сем. / 24 нед.	3 сем. / 17 нед.	4 сем. / 20+2 нед.	5 сем. / 17 нед.	6 сем. / 16+8 нед.	7 сем. / 17 нед.	8 сем. / 1+15 нед.	
							Теоретическое обучение	в т.ч. лаб. и практ. занятий	по учебным дисциплинам и МДК												работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
О.00	Общеобразовательные учебные предметы	10	3	1476	-	1476	1070	388				18	612	864							
ОД.01	Русский язык		-,Э	123	-	123	117					6	51	72							
ОД.02	Литература	- Дз		123	-	123	123						51	72							
ОД.03	Математика		-,Э	205	-	205	199					6	85	120							
ОД.04	Иностранный язык	-, Дз		123	-	123	0	123					51	72							
ОД.05	Информатика	-, Дз		123	-	123	73	50					51	72							
ОД.06	Физика	- Дз		82	-	82	58	24					34	48							
ОД.07	Химия		-,Э	123	-	123	79	38				6	51	72							
ОД.08	Биология	-, Дз		123	-	123	113	10					51	72							

ОД.09	История	-, Дз		123	-	123	123					51	72						
ОД.10	Обществознание	-, Дз		41	-	41	41					17	24						
ОД.11	География	-, Дз		41		41	41					17	24						
ОД.12	Физическая культура	-, Дз		123	-	123		123				51	72						
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-, Дз		82	-	82	62	20				34	48						
ОД.14	Индивидуальный проект	-, Дз		41		41	41					17	24						
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	5	0	534	30	504	144	360						170	160	68	64	68	4
СГ.01	История России	Дз		34	2	32	32							32/2					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, Дз		176	10	166		166						32/2	38/2	32/2	30/2	32/2	2
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-, Дз		74	4	70	42	28						32/2	38/2				
СГ.04	Физическая культура	-, -, -, Дз		176	10	166		166						32/2	38/2	32/2	30/2	32/2	2
СГ.05	Основы бережливого производства	3		40	2	38	38							38/2					
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3		34	2	32	32							32/2					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	5	1343	61	1282	730	552						374	540	221	208	0	0

ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3		34	2	32	32									32/2			
ОП.02	Процессы и аппараты		-,Э	94	4	90	50	40			12	Э			32/2	58/2			
ОП.03	Метрология и стандартизация	- ,Д з		66	4	62	42	20									32/2	30/2	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		- Э	82	4	78	38	40			12	Э					32\2	46/2	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	- ,Д з		132	6	126	66	60									65/3	61/3	
ОП.06	Химия		-,Э	121	5	116	70	46			12	Э			49/2	67/3			
ОП.07	Инженерная графика	- ,Д з		91	3	88		88							49\2	39/1			
ОП.08	Техническая механика	Дз		60	2	58	38	20									58/2		
ОП.09	Электротехника и электронная техника	Дз		60	2	58	38	20									58/2		
ОП.10	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		-,Э	111	5	106	46	60			12	Э			49/2	57/3			
ОП.11	Биохимия мяса и мясных продуктов		-,Э	131	5	126	66	60			12	Э			49/2	77/3			
ОП.12	Правовые основы профессиональной деятельности	3		34	2	32	32								32/2				
ОП.13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	- ,Д з		74	4	70	50	20							32/2	38/2			
ОП.14	Охрана труда	- ,Д з		74	4	70	60	10							32/2	38/2			

ОП.15	Сертификация и товароведение мясной продукции	- ,Д з		115	5	110	72	38								49/2	61/3		
ОП.16	Основы лабораторного контроля	- ,Д з		64	4	60	30	30						32/2	28/2				
П. 00	Профессиональный цикл	5	4	1291+ 900= 2191	63	1228	814	384	30	900				68	20+ 72= 92	323	304+ 288= 592	544	32+ 540= 572
ПМ. 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		Э	926+ 252 +216 = 1394	44	882	652	200	30	468				68	20+ 72= 92	255	240+ 180= 420	323	20+ 216= 236
МДК. 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	Дз		466	22	444	354	90			12			64/4	20	96/6	92/4	162/ 8	10
МДК 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Дз		430	22	408	298	110			10					146/ 7	138/6	114/ 9	10
КП. ПМ 01	Курсовой проект			30		30			30									30	
УП. 01	Учебная практика			252						252					72		180		

ПП. 04	Производственная практика			144						144										144
	Промежуточная аттестация			180						126	54				2 нед		1 нед			2 нед
	Всего			4248						126	54	0	0	612	792	612	864	612		576
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																6 нед
	Всего	32	12	4464																
Всего		32	12	5940																

Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Демонстрационный экзамен с 18.05 по 25.05 1.2. Подготовка выпускной квалификационной работы с 26.05. по 14.06. Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06.	Всего	дисциплин и МДК	612	864	612	720	612	576	612	36	
		учебной практики				72		288		36	
		производств. практики									504
		экзаменов		3		4		1		4	
		дифф. зачетов		10	1	7		3	2	5	
		зачетов			2	1	1				

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	русского языка и литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	физики и технической механики
6	химии
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	инженерной графики
9	организации и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции
10	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования
11	экономики, менеджмента и маркетинга
12	обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	Лаборатории:
1	химии
2	электротехники и электронной техники
3	автоматизации технологических процессов
4	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	место для стрельбы
3	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум» разработан на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 (Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613, Приказа Министерства просвещения РФ О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ» от 24.09.2020 № 519).

- Методических рекомендаций по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС (рекомендованы Министерством образования Московской области 01.03.2023 г № 05-592);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г.№ 343;

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года № 602 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г, № 762);

- Приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;

-Письма Министерства просвещения РФ от 02.07.2019 № 05-670 «О методических рекомендациях по финансовой грамотности»;

-Распоряжения Минпросвещения России от 25 августа 2021 №Р-198 «Об утверждении методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования »;

-Распоряжения Минпросвещения от 30 апреля 2021 №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

-Устава ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1. Начало учебных занятий на всех курсах – 1 сентября.

4.2.2. Учебная нагрузка обучающихся при освоении программы подготовки специалистов среднего звена включает учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу обучающихся (5 %), а также практическое обучение, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию.

4.2.3. Установлена пятидневная учебная неделя.

4.2.4. Учебное занятие может составлять 2 академических часа.

4.2.5. Организация практического обучения осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390.

Практическое обучение (учебная практика) проводится: 2 недели в 4 семестре, 8 недель в 6 семестре и 1 неделя в 8 семестре. Всего 11 недель. Практическое обучение (производственная практика по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.01- 7 недель; ПМ.02 -4 недели. Всего 11 недель.

Обязательным условием допуска к практическому обучению (производственной практике по профилю специальности) является освоение практического обучения (учебной практики) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов».

Практическое обучение (производственная практика) проводится в 8 семестре – всего 14 недель.

4.2.6. Консультации предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся по дисциплинам и ПМ, по которым предусмотрен экзамен за счет часов, предусмотренных на промежуточную аттестацию.

4.2.7. Общая продолжительность каникул составляет 8–11 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

4.3. Общеобразовательный цикл

Реализация среднего общего образования происходит в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. № 413 (Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 31.12.2015 № 1578, Приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в ФГОС СОО» от 29.06.2017 №613, Приказа Министерства просвещения РФ О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ» от 24.09.2020 № 519), Методических рекомендаций по реализации СОО в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования с учетом требования ФГОС (рекомендованы Министерством образования Московской области 01.03.2023 г № 05-592);

Проектная деятельность является обязательной частью учебной деятельности студентов, получающих среднее общее образование в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Для организации проектной деятельности каждый преподаватель-предметник определяет тематику проектов по своей дисциплине. Обучающиеся сами выбирают тему проекта и руководителя. Темы проектов утверждаются методическим советом техникума не позднее января месяца. Куратор контролирует занятость обучающихся в проектной деятельности, информирует родителей о выборе темы проекта обучающимся. Руководителем проекта является преподаватель, координирующий проект. Ежегодно в конце учебного года проводится неделя защиты проектов в рамках конференции, на которой проходит презентация проектов.

При формировании учебного плана общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

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, увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 41 нед., каникулярное время - 11 нед.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В рамках общеобразовательного цикла предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика" и по дисциплине «Химия».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам ([часть 6 статьи 59](#) Федерального закона об образовании).

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена ([часть 13 статьи 59](#) Федерального закона об образовании).

4.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть является регионально - значимой составляющей основной профессиональной образовательной программы и составляет около 30%. Региональные требования в рамках вариативной составляющей формируются в дополнение к требованиям ФГОС СПО с учетом задач социально - экономического развития области. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентно-способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

По ФГОС СПО и базисному учебному плану на вариативную часть отводится 1296 часов.

Результаты формирования и обоснование вариативной части ППССЗ

1.1. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам

Таблица 1

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
СГ.00	432	102	102	0
ОП.00	432	911	12	899
ПМ.00	2088	103	103	0
ПА		180		
Вариативная часть (ВЧ)		1296		

4.5. Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

В учебном плане установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дисциплины общеобразовательного цикла – дифференцированный зачет и экзамен: по русскому языку, математике – в письменной форме, по химии – в устной.
- дисциплины социально-гуманитарного цикла и общепрофессиональные дисциплины – зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- междисциплинарные курсы в составе профессиональных модулей – дифференцированный зачет;
- профессиональные модули – экзамен (квалификационный);

Зачеты, дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный); по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Период обучения	Зачет	Диф.зачет	Экзамен
1 семестр			
2 семестр		Литература, Иностранный язык, Информатика, Физика, Биология, История, Обществознание, География, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности.	Русский язык, Математика, Химия
3 семестр	Основы финансовой грамотности, Правовые основы профессиональной деятельности	История России	
4 семестр	Основы бережливого производства	Безопасность жизнедеятельности, Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда Основы лабораторного контроля	Процессы и аппараты Химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Биохимия мяса и мясных продуктов
5 семестр	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		
6 семестр		Метрология и стандартизация Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности Сертификация и товароведение мясной продукции	Автоматизация технологических процессов
7 семестр		МДК.02.01 МДК 04.01	
8 семестр		Иностранный язык в профессиональной деятельности Физическая культура МДК.01.01 МДК.01.02 МДК 03.01	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04

4.5.2. Государственная итоговая аттестация (ГИА) согласно ФГОС специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме демонстрационного экзамена и выпускной квалификационной работы.

Всего 6 недель.

Порядок и организация ГИА осуществляется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».