

Утвержд

Дирек

ГАПОУ КО "Калужский колле
экономики и технолог

 Н.И. Васи

" 31 " 20

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

Калужской области

"Калужский колледж экономики и технологий"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-техно

Форма обучения: заоч

Нормативный срок обучения: 3 года 10 м

на базе среднего общего образова

Профиль получаемого профессиональн

образования: естественно-научн

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			ГИА		Каникулы
		Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение	
	Всего	Всего	Всего	Всего			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	160	0	0	0	0	0	11
II	160	4	0	0	0	0	11
III	160	5	9	0	0	0	10
IV	160	0	7	4	4	2	2
Всего	640	9	16	4	4	2	34

3. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам															
		зачет	диф. зачет	экзамен	классная к.р.	домашняя к.р.	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная				1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
									всего занятий	в т. ч.			Всего	в том числе			Всего	в том числе			Всего	в том числе			Всего	в том числе		
										лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	курсовых работ (проектов)		установочн., обзорн. занятия	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)		установочн., обзорн. занятия	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)		установочн., обзорн. занятия	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)		установочн., обзорн. занятия	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						924	824	100	48	0	24	12	12	0	16	4	12	0	32	20	12	0	28	16	12	0	
ОГСЭ.01	Основы философии		3			3	57	47	10	0	0	0			2	2			8	8			0					
ОГСЭ.02	История		1			1	57	49	8	0	0	8	8		0				0				0					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4		1,2,3		198	158	40	40	0	10		10	10		10		10		10		10		10		10	
ОГСЭ.04	Физическая культура		4			1	336	326	10	8	0	4	2	2			2		2		2		2		2		2	
ОГСЭ.В.05	Основы социологии и политологии		3			3	48	38	10	0	0	0			2	2			8	8			0					
ОГСЭ.В.06	Русский язык и основы делопроизводства		4			4	108	98	10	0	0	0			0				2	2			8	8				
ОГСЭ.В.07	Социальная психология		4			4	72	62	10	0	0	0			0				2	2			8	8				
ОГСЭ.В.08	Введение в специальность: общие компетенции профессионала	1					48	46	2	0	0	2	2		0				0				0					
ЕН. 00	Математический и общий естественнонаучный цикл						480	418	62	26	0	62	36	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика		1			1	48	40	8	2	0	8	6	2	0				0				0					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		1			1	51	43	8	0	0	8	8		0				0				0					
ЕН.03	Химия			1		1	321	283	38	20	0	38	18	20	0				0				0					
ЕН.В.04	Информационные технологии			1	1		60	52	8	4	0	8	4	4	0				0				0					

П.00	Профессиональный цикл																									
		4032	3554	478	220	44	74	42	32	0	144	64	76	4	128	46	56	26	132	62	56	14				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1347	1177	170	72	0	70	38	32	0	62	32	30	0	14	8	6	0	24	20	4	0
ОП.01	Инженерная графика		1	1		90	78	12	12	0	12		12		0				0				0			
ОП.02	Техническая механика			2	2	117	105	12	6	0	2	2			10	4	6		0				0			
ОП.03	Электротехника и электронная техника			2	2	81	69	12	6	0	2	2			10	4	6		0				0			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1	1	63	51	12	6	0	12	6	6		0				0				0			
ОП.05.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных			2	2	102	92	10	0	0	2	2			8	8			0				0			
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов			1	1	78	66	12	4	0	12	8	4		0				0				0			
ОП.07	Автоматизация технологических			2	2	72	64	8	2	0	2	2			6	4	2		0				0			
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	3		72	62	10	6	0	0				0				10	4	6		0			
ОП.09	Метрология и		2		2	72	62	10	4	0	2	2			8	4	4		0				0			
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		4		4	48	40	8	0	0	0				0				2	2			6	6		
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4	4	162	142	20	4	0	0				0				2	2			18	14	4	
ОП.12	Охрана труда		2		2	72	62	10	4	0	2	2			8	4	4		0				0			
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		2		2	102	88	14	8	0	2	2			12	4	8		0				0			
ОП.14	Процессы и аппараты			1	1	216	196	20	10	0	20	10	10		0				0				0			
ПМ.00	Профессиональные модули					2685	2377	308	148	44	4	4	0	0	82	32	46	4	114	38	50	26	108	42	52	14
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов			2		465	417	48	26	0	2	2	0	0	46	20	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		2		2	393	345	48	26	0	2	2			46	20	26		0				0			

УП.01.01	Моделирование технологии первичной переработки скота, птицы и кроликов																									
		2				72	72	0	0	0	0				0		0						0			
ПМ.02	Обработка продуктов убоя			3		327	273	54	24	14	0	0	0	0	4	2	0	2	50	14	24	12	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя			3		3	219	165	54	24	14	0			4	2		2	50	14	24	12	0			
УП.02.01	Проведение контроля качества сырья и продуктов убоя, выполнение основных технологических расчетов			3			108	108	0	0	0	0			0				0			0				
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов			4			933	821	112	54	14	0	0	0	4	2	0	2	60	22	26	12	48	20	28	0
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий			3		3	300	238	62	26	14	0			4	2		2	58	20	26	12	0			
УП.03.01	Проведение контроля качества колбасных изделий, выполнение основных технологических расчетов			3			72	72	0	0	0	0			0				0			0				
ПП.03.01	Ведение технологического процесса производства колбасных изделий			4			144	144	0	0	0	0			0				0			0				
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			4		4	237	187	50	28	0	0			0				2	2			48	20	28	
УП.03.02	Проведение контроля и качества копченых изделий и полуфабрикатов, выполнение основных технологических расчетов			4			36	36	0	0	0	0			0				0			0			0	
ПП.03.02	Ведение технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов			4			144	144	0	0	0	0			0				0			0				

4. Практика

№ п/п	Название практики	Курс	Количество недель
1	Учебная практика	2	4
		2	2
		3	3
2	Производственная практика (по профилю специальности)	3	9
		4	7
3	Производственная практика (преддипломная)	4	4

5. Итоговая государственная аттестация

№ п/п	Название	Курс
1	Выпускная квалификационная (дипломная) работа	8

6. Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и т.д.

Кабинеты:

- 1 Кабинет русского языка и литературы
- 2 Кабинет социально-экономических дисциплин
- 3 Кабинет иностранного языка
- 4 Кабинет общественных дисциплин
- 5 Кабинет химии и биологии
- 6 Кабинет математики
- 7 Кабинет физики
- 8 Кабинет информатики и ИКТ
- 9 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
- 10 Кабинет экологических основ природопользования
- 11 Кабинет инженерной графики
- 12 Кабинет технической механики
- 13 Кабинет технологии мяса и мясных продуктов
- 14 Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
- 15 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- 16 Кабинет дипломного проектирования

Лаборатории:

- 1 Лаборатория физики
- 2 Лаборатория химии
- 3 Лаборатория электротехники и электронной техники
- 4 Лаборатория автоматизации технологических процессов
- 5 Лаборатория метрологии и стандартизации
- 6 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
- 7 Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

Спортивный комплекс:

- 1 Спортивный зал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- 3 Стрелковый тир
- 4 Бассейн
- 5 Тренажерный зал

Залы:

- 1 Библиотека
- 2 Читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 3 Актный зал

7. Пояснения к учебному плану

Пояснительная записка

Настоящий учебный план ГБПОУ КО "Калужский колледж современных технологий" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №379 от 22 апреля 2014г., Рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/специальности среднего профессионального образования.

1. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год; в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета;
2. Продолжительность сессии согласно ст.174 ТК РФ составляет на первом и втором курсах соответственно - по 30 календарных дней, на третьем и четвертом - по 40 календарных дней
3. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность уроков по 45 минут.
4. Выполнение курсовой работы (проекта) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
5. Дисциплина "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения; по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов.
6. Консультации для обучающихся заочной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году.
7. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.
Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.
Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в межсессионный период самостоятельно.
Преддипломная практика, предусмотренная ФГОС СПО, является обязательной для всех студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы, в том числе в заочной форме; она проводится после последней сессии обучающихся.

Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.07 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом: ОГСЭ - 276 часов; ЕН - 144 часа; ОП - 405 часов; ПМ - 525 часов.

В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на введение дисциплин Основы социологии и политологии, Русский язык и основы делопроизводства, Социальная психология, Введение в специальность: общие компетенции профессионала.

В цикле ЕН введена дисциплина Информатика. Увеличили объем времени на изучение базовых дисциплин Экологические основы природопользования, Химия.

В цикле ОП введена дисциплина Процессы и аппараты. Увеличили объем времени на изучение базовых дисциплин Инженерная графика, Техническая механика, Электротехника и электронная техника, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, Автоматизация технологических процессов, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда.

В цикле ПМ увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на изучение профессиональных модулей.

Формы проведения промежуточной аттестации

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала обучения. Для дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, изучаемых в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация проводится по завершении их освоения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями с последующим одобрением цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Колледжем создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

Заместитель директора по учебно-производственной работе

Заведующая заочным отделением

Н.И. Васина

С.Ю. Кузнецова

Е.В. Чечерина