|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ |
| Директор ГПОУ ТО «НТПБ» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.И. Зайцева/ |
| « \_\_\_\_» июня 2017 г. |
|  |

М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

***Государственного профессионального образовательного учреждения***

***Тульской области***

***«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»***

по профессии **19.01.10 мастер производства молочной продукции**

Квалификация: **аппаратчик пастеризации, мастер**

**производства ц/м и к/м продукции, маслодел-мастер, сыродел-мастер**

Форма обучения-**очная**

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10мес.

**на базе основного общего образования**

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| I курс | 39 | 1 | 0 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 34 | 5 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 18 | 12 | 10 | 1 | 0 | 11 | 52 |
| IV курс | 6 | 5 | 25 | 3 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | 97 | 58 | | 7 | 2 | 35 | 199 |

**2. План учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка студентов (час.)** | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам**  **(часов в семестр)** | | | | | | | |
| **максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| **всего занятий** | **в т. ч.**  **лаб. и практ. занятий** | **1**  **семестр**  17/0/0  нед | **2**  **семестр**  22/1/0/1  нед | **3**  **семестр**  17/0/0  нед | **4**  **семестр**  17/5/0/2  нед | **5**  **семестр**  14/3/0  нед | **6**  **семестр**  4/9/10/1  нед | **7**  **семестр**  6/1/9/1 | **8**  **семестр**  0/4/16/2+2 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **ОУД.00** | **Общеобразовательный цикл** | **2/15/3** | **3078** | **1026** | **2052** | **971** | **545** | **677** | **394** | **326** | **110** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | Русский язык и литература | -,-, ДЗ, Э | 427 | 142 | 285 | 250 | 68 | 66 | 68 | 83 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.02 | Иностранный язык | –,–,-,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 150 | 34 | 66 | 34 | 37 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | –, ДЗ, -,  Э | 428 | 143 | 285 | 89 | 68 | 66 | 68 | 83 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.04 | История | –, ДЗ | 257 | 86 | 171 | 98 | 102 | 69 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.05 | Физическая культура | З,З, ДЗ | 256 | 85 | 171 | 161 | 51 | 66 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.06 | ОБЖ | –,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 10 | 50 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.07 | Информатика | -,Э | 162 | 54 | 108 | 53 | 68 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.08 | Физика | –,ДЗ | 270 | 90 | 180 | 22 | 68 | 112 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.09 | Химия | -,-, ДЗ | 171 | 57 | 114 | 39 | 0 | 46 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.10 | Обществознание (включая экономику и право) | -, -, -, ДЗ | 257 | 86 | 171 | 40 | 0 | 66 | 52 | 53 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.11 | Биология | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 8 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.12 | География | -,-, ДЗ | 108 | 36 | 72 | 12 | 0 | 22 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.13 | Экология | -, ДЗ | 54 | 18 | 36 | 4 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.14 | Астрономия | -,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 6 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.15 | История Тульского края | –, –,-,-, ДЗ | 78 | 26 | 52 | 9 | 0 | 0 | 0 | 16 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.16 | Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма | -,-,-,-,ДЗ | 90 | 30 | 60 | 8 | 0 | 0 | 0 | 18 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.17 | Эффективное поведение на рынке труда | -,-,-,-, ДЗ | 48 | 16 | 32 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **-/9/2** | **769** | **256** | **513** | **182** | **34** | **66** | **102** | **187** | **56** | **32** | **36** | **0** |
| ОП.01 | Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов | -, ДЗ | 66 | 22 | 44 | 16 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | -, ДЗ | 82 | 26 | 56 | 20 | 34 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.03 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -,-,-,-,-,ДЗ | 96 | 32 | 64 | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 8 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Основы менеджмента | -,-,-,-,-,ДЗ, ДЗ | 90 | 30 | 60 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 36 | 0 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-, ДЗ | 102 | 34 | 68 | 24 | 0 | 0 | 34 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.06 | ТХБК учет и отчетность | -,- ,-,Э | 102 | 34 | 68 | 24 | 0 | 0 | 34 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.07 | Биохимия молока | -,-,-, ДЗ | 102 | 34 | 68 | 24 | 0 | 0 | 0 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.08 | Оборудование | -,-, ДЗ,Э | 127 | 42 | 85 | 30 | 0 | 0 | 34 | 51 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| П.00 | **Профессиональный цикл** | **–/7/7** | **3355** | **422** | **2933** | **303** | **34** | **80** | **119** | **248** | **416** | **788** | **528** | **720** |
| ПМ.00 | **Профессиональные модули** | **–/7/7** | **1267** | **422** | **845** | **303** | **34** | **44** | **119** | **68** | **308** | **104** | **168** | **-** |
| ПМ.01 | Механическая и термическая обработка молока | –/2/1 | 333 | 39 | 294 | 28 | 34 | 80 |  | 72 |  | 108 |  |  |
| МДК.01.01 | Технология механической обработки молока | ДЗ | 51 | 17 | 34 | 12 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.02 | Технология термической обработки молока и сливок | -,ДЗ | 66 | 22 | 44 | 16 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.01 |  | – | 108 |  | 108 |  | 0 | 36 | 0 | 72 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.01 |  | – | 108 |  | 108 |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 |
| ПМ.02 | Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции | –/1/2 | 640 | 93 | 547 | 67 |  |  | 119 | 176 |  | 252 |  |  | 0 |
| МДК.02.01 | Технология производства цельномолочной и кисломолочной продукции | -,-,ДЗ, Э | 280 | 93 | 187 | 67 | 0 | 0 | 119 | 68 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| УП.02 |  | – | 108 |  | 108 |  |  | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.02 |  | – | 252 |  | 252 |  |  | 0 |  | 0 | 0 | 252 |  |  |
| ПМ.03 | Изготовление различных видов сливочного масла | –/2/1 | 678 | 82 | 596 | 59 |  |  |  |  | 248 | 24 | 324 |  | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Технология производства различных видов сливочного масла | -,-,-,-,ДЗ,ДЗ | 246 | 82 | 164 | 59 | 0 | 0 | 0 | 0 | 140 | 24 | 0 | 0 |
| УП.03 |  | – | 108 |  | 108 |  |  | 0 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 |
| ПП.03 |  | – | 324 |  | 324 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 | 0 |
| ПМ.04 | Изготовление различных видов сыров | –/2/1 | 1056 | 124 | 932 | 89 |  |  |  |  | 168 | 404 | 36 | 324 |
| МДК.04.01 | Технология производства различных видов сыров | -,-,-,-,ДЗ, ДЗ | 372 | 124 | 248 | 89 | 0 | 0 | 0 | 0 | 168 | 80 | 0 | 0 |
| УП.04 |  | – | 360 |  | 360 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 | 36 | 0 |
| ПП.04 |  | – | 324 |  | 324 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 |
| ПМ.05 | Обеспечение работы производственной смены | –/–/2 | 666 | 84 | 564 | 60 |  |  |  |  |  |  | 168 | 396 |
| МДК.05.01 | Методы обеспечение работы производственной смены | -,-,-,-,-,-,Э | 252 | 84 | 168 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 168 | 0 |
| УП.05 |  | – | 144 |  | 144 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 |
| ПП.05 |  | – | 252 |  | 252 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 252 |
| **ФК.00** | **Физическая культура** | **- ,-,-,З,З,З,ДЗ** | **164** | **82** | **82** | **80** | **0** | **0** | **0** | **34** | **28** | **8** | **12** | **0** |
| **Всего** | | **5/32/12** | **7366** | **1786** | **5580** | **1536** | **613** | **823** | **615** | **795** | **610** | **828** | **576** | **720** |
| **Консультации** на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год    **Государственная (итоговая) аттестация**  Выпускная квалификационная работа | | | | | **Всего** | Дисциплин и МДК | 613 | 787 | 615 | 615 | 502 | 144 | 216 | - |
| учебной практики | - | 36 | - | 180 | 108 | 324 | 36 | 144 |
| производпрактики | - | - | - | - | - | 360 | 324 | 576 |
| экзамен | - | 1 | - | 5 | - | 2 | 2 | 2 |
| дифф. зачетов | 2 | 8 | 7 | 4 | 5 | 4 | 2 | - |
| зачетов | 1 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | - | - |

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование** |
| **кабинеты** | |
| 1 | Технологии производства молочной продукции |
| 2 | Технологического оборудования молочного производства |
| 3 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| **лаборатории** | |
| 4 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| 5 | Технохимического контроля производства молока и молочных продуктов |
| 6 | Выработки кисломолочных продуктов |
| **спортивный комплекс** | |
| 7 | Спортивный зал |
| 8 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 9 | Стрелковый тир или место для стрельбы |
| **залы** | |
| 10 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 11 | Актовый зал |

1. **Пояснительная записка**
2. **Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в ГПОУ ТО «НТПБ» по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции**

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.10 Мастер производства молочной продукции (далее – ППКРС) разработан в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий» (далее – ГПОУ ТО «НТПБ») на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260201.01 Мастер производства молочной продукции (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №788 от 02 августа 2013 года (регистрационный № 29757 Минюста России от 20 августа 2013 года) с изменениями и дополнениями от 09.04.2015г, а также приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 632 от 05 июня 2014 года.

Учебный план составлен с учетом требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», изложенных в ст.12, ст.13, ст.58, ст.59, ст.68; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013 года (регистрационный №29200 Минюста России от 30 июля 2013 года); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18 апреля 2013 года (регистрационный №28785 Минюста России от 14 июня 2013 года); Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 года (регистрационный №30306 Минюста России от 01 ноября 2013 года); Сан ПиН 2.4.3.1186-03; СанПиН 2.4.3.112554-09; Устава и соответствующих локальных актов ГПОУ ТО «НТПБ».

* 1. **Организация учебного процесса и режим занятий:**
* продолжительность учебной недели – пятидневная;
* продолжительность учебных занятий – 1 академический час (45 мин.);
* максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС;
  + максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов
* неделю;
  + общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, из них 2 недели
* зимний период;
  + в техникуме используется пятибалльная система оценок;
  + оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

 оценка уровня освоения учебных дисциплин;

оценка уровня освоения профессиональных модулей;

 экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – междисциплинарных курсов (МДК) и предусмотренных практик. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе V «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих» ФГОС СПО;

 для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседаниях профильных методических комиссий, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей;

* конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседаниях профильных методических комиссий и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения;
* промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля;

 промежуточная аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется и проводится он на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней;

 консультации для студентов предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются соответствующими методическими комиссиями техникума;

* практика является составной частью ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС предусматриваются учебная практика и производственная практика;
* учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено и (или) концентрировано в рамках профессиональных модулей;
* цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются педагогическими работниками самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании профильной методической комиссии, проходят согласование с работодателями;
* учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских техникума; может также проводиться в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением;
* производственная практика проводится в организациях на основе договоров,

заключаемых между образовательным учреждением и предприятием.

**1.3. Общеобразовательный цикл.**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах ППКРС с учетом социально-экономического профиля получаемой профессии на основе «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получения профессии или специальности СПО», изменения от 25.02.2015г. ФГАУ ФИРО и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

На изучение базовых и профильных учебных дисциплин отведено 2052 часа (при обязательной учебной нагрузке не более 36 часов в неделю). Из раздела дополнительных учебных дисциплин, в количестве 180 часов, введены общеобразовательные учебные дисциплины ОУД.14 Астрономия (36 часов), ОУД.15 История Тульского края (52 часа), ОУД.16 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма (60 часа), ОУД.17 Эффективное поведение на рынке труда (32 часа).

**1.4. Формирование вариативной части ППКРС.**

Вариативная часть ППКРС составляет 288 часов обязательной учебной нагрузки.

Часы вариативной части ППКРС на обязательные учебные занятия распределены следующим образом:

* увеличен объем обязательной аудиторной учебной нагрузки на изучение дисциплин общепрофессионального цикла в количестве 285 часов, в том числе введены учебные дисциплины: ОП.06 ТХБК учет и отчетность (68 часов); ОП.07 Биохимия молока (68 часов); ОП.08 Оборудование (85 часов);
* увеличен объем обязательной аудиторной учебной нагрузки на освоение профессиональных модулей в количестве 1 часа.

Соответственно максимальная учебная нагрузка вариативной части ППКРС в количестве 432 часа распределена следующим образом: на изучение общепрофессиональных дисциплин – 445 часа, на освоение профессиональных модулей – 21 часа.

В учебном плане количество часов, выделяемых для проведения ЛПЗ по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей, обеспечивает практикоориентированность образовательной программы 70 %.

**1.5. Порядок аттестации студентов.**

**Промежуточная аттестация** проводится по всем учебным дисциплинам ипрофессиональным модулям ППКРС по окончании их освоения.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, изучаемым в течение одного семестра, проводится в форме зачета, дифференцированного зачета или экзамена.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, изучаемым в течение нескольких семестров, проводится в форме дифференцированного зачета или экзамена в последнем семестре изучения.

По учебной дисциплине «Физическая культура» предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета в каждом семестре, а в последнем семестре изучения – в форме дифференцированного зачета.

По профессиональным модулям форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация по учебной практике и производственной практике в рамках освоения профессионального модуля проводится в форме зачета на основании результатов, подтвержденных документами образовательного учреждения и соответствующих организаций.

**Государственная итоговая аттестация** включает защиту выпускной квалификационнойработы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

**1.6. Формы проведения консультаций.**

Групповые и индивидуальные консультации проводятся при изучении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

При подготовке письменной экзаменационной работы проводятся индивидуальные консультации.