

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Согласовано:
Директор ООО «Кристалл»



2019

Утверждаю



2019 г.

Утверждаю



2019 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Подготовки специалистов среднего звена

19.02.04

Технология сахаристых продуктов

Основная образовательная программа Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрно-промышленный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, утверждённого приказом министерства образования и науки РФ № 374 от 22.04.2014, зарегистрированный в Минюсте РФ 27 июня 2014 г., регистрационный № 32895 по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Эксперты:

Осипова Т.А. – технолог ООО «Кристалл»;

Кожарина Т.А. – преподаватель спецдисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа

Протокол № 1 от «31» августа 2019 г

Авторы-разработчики:

1. Яичникова Н.М., заместитель директора по учебной работе ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
2. Панкратов В.А. – заместитель директора по производственному обучению ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
3. Дуранина Н.М.- зав. отделением №1, преподаватель спец. дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
4. Козлова Н.В. – преподаватель спецдисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
5. Назирова О.В. – преподаватель-совместитель;
6. Минаев Н.В. – преподаватель-организатор БЖ ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;
7. Ванин Андрей Николаевич - руководитель физвоспитания ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

А Н Н О Т А Ц И Я

П П С С З

среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной

образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов (утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 374)
- Рекомендации по организации получения образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования № 06-259 от 17 марта 2015 года;
- Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Цель: ППССЗ по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки

1. Нормативный срок освоения ОПОП:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения*
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев**

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства различных видов сахара, крахмала и крахмалопродуктов, сопутствующих продуктов при производстве сахаристых продуктов, в том числе кукурузного масла.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье для производства сахаристых продуктов: сахарная свекла, клубневое, зерновое и зернобобовое крахмалсодержащее сырье;

полуфабрикаты: свекольная стружка, диффузионный сок, мезга, утфели, оттеки, сахар-сырец, глютен, сырой крахмал;

свекловичный сахар, в том числе сахар-песок и кусковой сахар;

сахар-рафинад, в том числе кусковой сахар-рафинад, рафинированный сахар-песок и сахароза для шампанского, рафинадная пудра;

крахмал и крахмалопродукты: патока крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, модифицированные крахмалы, декстрины, саго;

кукурузное масло;

технологии производства сахаристых, крахмальных и сопутствующих продуктов;

технологическое оборудование для производства сахаристых, крахмальных и сопутствующих продуктов;

процессы управления производством сахаристых крахмальных и сопутствующих продуктов; первичные трудовые коллективы.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Получение свекловичного сахара.

2.3.2. Производство различных видов рафинированного сахара.

2.3.3. Производство крахмала.

2.3.4. Производство сахаристых веществ из крахмала.

2.3.5. Организация работы структурного подразделения.

2.3.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Виды профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. Получение свекловичного сахара.

ПК 1.1. Принимать и хранить свекловичное сырье.

ПК 1.2. Обеспечивать работоспособность оборудования для получения свекловичного сахара.

ПК 1.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов предварительной обработки свекловичного сырья.

ПК 1.4. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов получения диффузионного сока.

ПК 1.5. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов дефекосатурации.

ПК 1.6. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов варки утфелей и кристаллизации сахара.

ПК 1.7. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов сушки и упаковки сахара.

5.2.2. Производство различных видов рафинированного сахара.

ПК 2.1. Обеспечивать работоспособность оборудования для производства различных видов рафинированного сахара.

ПК 2.2. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства рафинированного сахара-песка и сахарозы для шампанского.

ПК 2.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кускового сахара-рафинада.

ПК 2.4. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства рафинадной пудры.

3.2.3. Производство крахмала.

ПК 3.1. Обеспечивать работоспособность оборудования для производства крахмала.

ПК 3.2. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства картофельного крахмала.

ПК 3.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла.

3.2.4. Производство сахаристых веществ из крахмала.

ПК 4.1. Обеспечивать работоспособность оборудования для производства сахаристых веществ из крахмала.

ПК 4.2. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов гидролиза крахмала.

ПК 4.3. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства патоки.

ПК 4.4. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов производства глюкозно-фруктозных сиропов.

ПК 4.5. Устанавливать и контролировать режимы ведения технологических процессов кристаллизации глюкозы.

3.2.5. Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП: учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), учебной (производственное обучение), производственной практик, обеспечивающих формирование

компетенций. Указывается общая трудоемкость УД, ПМ и практик в зачетных единицах, а также их максимальная и аудиторная трудоемкость в часах в соответствии с требованиями ФГОС. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ.

4.1. Структура основной профессиональной образовательной программы:

ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.04

№ 374 от 22.04.2014, зарегистрированный в Минюсте РФ 27 июня 2014 г., регистрационный № 32895.

- Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей:

Вариативная часть ОПОП распределяется и расходуется на увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части, на введение дисциплин: ОП.12 введение в специальность, ОП.13 Пищевые и вкусовые добавки, ОП.14 Процессы и аппараты.

Часы вариативной части 900 час. распределены в структуре ОПОП следующим образом

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	По ФГОС	Количество часов (максимальной/аудиторной)	Количество часов (вариативной максимальной/аудиторной Нагрузки)
БД.00	Общеобразовательный цикл		2113/1404	
БД.01	Русский язык и литература		293/195	-
БД.02	Иностранный язык		176/117	-
БД.03	История		176/117	-
БД.04	Физическая культура		176/117	-
БД.05	ОБЖ		109/70	-
БД.06	Обществознание		117/78	-
БД.07	Естествознание		162/108	-
БД.08	География		54/36	-
БД.09	Экология		54/36	-
ПО.01	Введение в специальность		59/39	

ПД.01	Математика: алгебра , начала математического анализа, геометрия		351/234	-
ПД.02	Информатика		150/100	-
ПД.03	Экономика		108/72	-
ПД.04	Право		128/85	-
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	648/432	714/476	66/44
ОГСЭ.01	Основы философии		64/48	-
ОГСЭ.02	История		64/48	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык		184/168	-
ОГСЭ.04	Физическая культура		336/168	-
ОГСЭ.05	Психология общения	-	66/44	66/44
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	336/224	336/224	-
ЕН.01	Математика			-
ЕН.02	Экологические основы			-
ЕН.03	Химия			-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	768/512	1145/771	377/259
ОП.01	Инженерная графика		105/70	20/14
ОП.02	Техническая механика		94/70	20/14
ОП.03	Электротехника и электронная техника		120/80	20/14
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в		108/72	20/14
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		90/60	20/14
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72/48	20/
ОП.07	Метрология и стандартизация		48/32	-
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		48/32	-
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и		72/48	19/14
Оп.10	Охрана труда		48/32	-
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102/68	-
ОП.12	Введение в специальность		58/39	58/39
Оп.13	Пищевые и вкусовые добавки		72/48	72/48

ОП.14	Процессы и аппараты		108/72	108/72
ПМ.00	Профессиональные модули	2334/1856	2968/2453	634/597
ПМ.01	Получение свекловичного сахара		1876/1617	94/57
МДК.01.01	Технология получения свекловичного сахара		760/501	94/57
УП.01	Учебная практика		324	-
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)		792	540
ПМ.02	Производство различных видов		132/100	-
МДК.02.01	Технология производства рафинированного сахара		96/64	-
УП.02	Учебная практика		18	-
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)		18	-
ПМ.03	Производство крахмала		324/228	-
МДК.03.01	Технология производства крахмала		288/192	-
УП.03	Учебная практика		18	-
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)		18	-
ПМ.04	Производство сахаристых веществ из		186/136	-
МДК 04.01	Технология производства сахаристых		150/100	-
УП.04	Учебная практика		18	-
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)		18	-
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения		252/192	-
МДК 05.01	Управление структурным		180/120	-
УП.05	Учебная практика		36	-
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)		36	-
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,		198/180	-
МДК 06.01	Технология работ по одной или нескольким профессиям рабочих,		54/36	-

УП.06	Учебная практика		108	-
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)		36	-
	Преддипломная практика	144	144	-
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация: защита	6	6	
		3924	3924	1077/900

Соотношение обязательной и вариативной частей составляет 70% и 30% .

4. Требования к условиям реализации основной образовательной программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети колледжа.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по

дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвуют 4 преподавателя, из них 2 преподавателя высшей категории, 2 преподавателя первой категории.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Наименование кабинета (мастерской и т.д.)	Перечень учебного оборудования
Кабинеты	
социально-экономических	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, макеты
иностранного языка;	Тренажеры, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер, телевизор, DVD-плеер
информационных технологий в профессиональной деятельности;	методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер
экологических основ природопользования;	методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер
инженерной графики;	Таблицы, схемы, методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер
технической механики;	
технологии производства	
технологического оборудования;	
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	
Лаборатории	
химии;	набор учебной мебели; комплект учебно-методической документации комплекты оборудования для выполнения лабораторных работ
сырья и сахаристой продукции;	набор учебной мебели; компьютеры, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации.
электротехники и электронной техники;	набор учебной мебели; лабораторные столы и стенды, комплект учебно-методической документации.

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Колледж обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Входной, текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла и степень готовности к освоению выбранной специальности.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС и подготовки к промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего и служащего требованиям и результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам;
- комплексный экзамен по междисциплинарным курсам;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся аттестация по

профессиональному модулю проходит в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители промышленных предприятий.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по ФГОС.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Согласовано:
Директор ООО «Кристалл»

" " 2019



Утверждаю
Директор
МБОУ «Уваровщинская сош»
Хохлова Екатерина Николаевна

« 31 » 2019 г.



Утверждаю
Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»
Михайлюк Игорь Николаевич

« 31 » 2019 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Аграрно-промышленный колледж"

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Квалификация:	<i>Техник-технолог</i>
Форма обучения:	<i>Очная</i>
Нормативный срок обучения	<i>3 года 10 мес.</i>
На базе	<i>основного общего образования</i>
Профиль получаемого профессионального образования –	<i>технический</i>

Учебный план группы ТСП-11

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

К у р с ы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31		
1																																																						
2															У/2	Т/2	А	К	К													У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3								У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К									У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4								У	У	У	У	У/2	Т/2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К								У	У/2	Т/2	Т	А	Д	Д	Д	Д	Г	Г	Г	Г	Г	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="text" value=""/>	Теоретическое обучение	<input type="text" value="А"/>	Промежуточная аттестация	<input type="text" value="У"/>	Учебная практика	<input type="text" value="Т"/>	Производственная практика (по профилю специальности)
<input type="text" value="*"/>	Неделя отсутствует	<input type="text" value="К"/>	Каникулы	<input type="text" value="Г"/>	Государственная итоговая аттестация	<input type="text" value="Д"/>	Преддипломная практика

2. 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
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	31	2,5	5,5	0	2	0	11	52
III курс	21	7	12	0	2	0	10	52
IV курс	17	5	8	4	1	6	2	43
Всего	108	14,5	25,5	4	7	6	34	199

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.04 Технология сахаристых продуктов

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	ПА	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Объем максим. нагрузки (час./нед.)	Самост. Работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					Всего	В том числе		1 па	1 па	1 па	1 па	1 па	1 па	0 па	1 па
						лабор.и практ. занятий	курсов. работа (проект)	16	23	16	23	16	24	17	13
					5328			576	828	576	828	576	864	612	468
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
					0			0	0	0	0	0	0	0	0
ВСЕГО:			7269	1941	5328	1738	60	576	828	576	828	576	864	612	468
О.00			2106	702	1404	480		537	756	36	75	0	0	0	0
ОДб.00		Базовые дисциплины	1424	475	949	384		422	527	0	0	0	0	0	0
ОДб.01.01	2/Э	Русский язык и литература. Русский язык	117	39	78	40		32	46						
ОДб.01.02	2/дз	Русский язык и литература. Литература	175	58	117	20		32	85						
ОДб.02	2/дз	Иностранный язык	176	59	117	117		32	85						
ОДб.03	2/дз	История	176	59	117	-		64	53						

ОДб.04	2/дз	Обществознание (вкл.экономику и право)	162	54	108	-		32	76						
ОДб.05	2/дз	Химия	117	39	78	20		78							
ОДб.06	2/кр	Биология	54	18	36	14		36							
ОДб.7	2/дз	Физическая культура	176	59	117	113		48	69						
ОДб.8	2/дз	ОБЖ	105	35	70	20		32	38						
ОДб.9	1/кр	География	54	18	36	10			36						
ОДб.10	2/кр	Экология	54	18	36	10		18	18						
ОДб.11	2/кр	Астрономия	58	19	39	20		18	21						
ОДП.00		Профильные дисциплины	682	227	455	96		115	229	36	75	0	0	0	0
ОДП.12	2/Э, 4/Э	Математика	351	117	234	-		54	69	36	75				
ОДП.13	2/дз	Информатика	150	50	100	74		32	68						
ОДП.14	1/Э	Физика	181	60	121	22		29	92						
П.00 Профессиональная подготовка															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		714	238	476	366		0	0	80	78	84	110	66	58
ОГСЭ.01	4/кр	Основы философии	64	16	48	8				48					
ОГСЭ.02	3/кр	История	64	16	48	8				48					
ОГСЭ.03	7/дз	Иностранный язык	184	16	168	168						52	78	38	
ОГСЭ.04	4/дз,6/дз,8/дз	Физическая культура	336	168	168	166				32	30	32	32	28	14
ОГСЭ.05	8/кр	Психология общения	66	22	44	16									44
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		336	112	224	96	0	0	0	70	82	0	40	0	32
ЕН.01	6/кр	Математика	60	20	40	20							40		
ЕН.02	8/кр	Экологические основы природопользования	48	16	32										32
ЕН.03	4/э	Химия	228	76	152	76				70	82				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		4113	889	3224	796	60	39	72	390	593	492	714	546	378
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1145	374	771	388	0	39	72	162	210	0	208	0	80

ОП.01.	4/кр	Инженерная графика	105	35	70	70			32	38					
ОП.02	4/кр	Техническая механика	94	24	70	20			32	38					
ОП.03.	4/Э	Электротехника и электронная техника	120	40	80	36	0		30	50					
ОП.04	2/э	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	108	36	72	40		72							
ОП.05	6/дз	Автоматизация технологических процессов	90	30	60	20						60			
ОП.06	6/дз	Информационные технологии в профессиональной деятельности	72	24	48	40						48			
ОП.07	6/дз	Метрология и стандартизация	48	16	32	12						32			
ОП.08	8/кр	Правовые основы профессиональной деятельности	48	16	32	8								32	
ОП.09	8кр	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	72	24	48	40								48	
ОП.10	3/Э	Охрана труда	48	16	32				32						
ОП.11	6/дз	Безопасность жизнедеятельности	102	34	68	20						68			
ОП.12.вар	1/кр	Введение в специальность	58	19	39	12	39								
ОП.14.вар	4/дз	Пищевые и вкусовые добавки	72	24	48	20				48					
ОП.15.вар	4/дз	Процессы и аппараты	108	36	72	50			36	36					
ПМ.00	Профессиональные модули		2968	515	2453	408	60	0	0	228	383	492	506	546	298
ПМ.01	7/экв	Получение свекловичного сахара	1876	259	1617	194	30	0	0	0	383	384	434	416	0
МДК.01.01	4/дз, 6/э, 7/дз	Технология получения свекловичного сахара	760	259	501	194	30			131	132	146	92		

УП.01	7/дз	Учебная практика	324		324						72	72	72	108	
ПП.01	7/дз	Производственная практика (практика по профилю специальности)	792		792						180	180	216	216	
ПМ.02	7/экв	Производство различных видов рафинированного сахара	132	32	100	32	0	0	0	0	0	0	0	100	0
МДК.02.01	7/дз	Технология производства рафинированного сахара	96	32	64	32								64	
УП.02	7/дз	Учебная практика	18		18									18	
ПП.02	7/дз	Производственная практика (практика по профилю специальности)	18		18									18	
ПМ.03	3/экв	Производство крахмала	324	96	228	90	0	0	0	228	0	0	0	0	0
МДК.03.01	3/э	Технология производства крахмала	288	96	192	90				192					
УП.03	3/дз	Учебная практика	18		18					18					
ПП.03	3/дз	Производственная практика (практика по профилю специальности)	18		18					18					
ПМ.04	8/экв	Производство сахаристых веществ из крахмала	186	50	136	54	0	0	0	0	0	0	0	0	136
МДК 04.01	8/экв	Технология производства сахаристых веществ из крахмала	150	50	100	54									100
УП.04	8/дз	Учебная практика	18		18										18
ПП.04		Производственная практика (практика по профилю специальности)	18		18										18
ПМ.05	8/экв	Организация работы структурного подразделения	252	60	192	30	30	0	0	0	0	0	0	30	162

МДК 05.01	8/э	Управление структурным подразделением организации	180	60	120	30	30							30	90
УП.05	8/дз	Учебная практика	36		36										36
ПП.05		Производственная практика (практика по профилю специальности)	36		36										36
ПМ.06	6/экв	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 20215 Аппаратчик дефекосатуризации	198	18	180	8	0	0	0	0	0	108	72	0	0
МДК 06.01	5/э	Технология работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 20215 Аппаратчик дефекосатуризации диффузионного сока	54	18	36	8						36			
УП.06	5/дз	Учебная практика	108		108							72	36		
ПП.06	6/дз	Производственная практика (практика по профилю специальности)	36		36								36		
УП.00.		Учебная практика	522	0	522	0	0	0	0	18	72	144	108	126	54
ПП.00.		Производственная практика (практика по профилю специальности)	918	0	918	0	0	0	0	18	180	180	252	234	54
ВСЕГО:			7269	1941	5328	1738	48	576	828	576	828	576	864	612	468

Государственная итоговая аттестация: 6 нед.
подготовка - 4 нед., защита ВКР -2 нед.
Консультации - 4 час. на чел. в год

Дисциплин и МДК	576	828	540	576	252	504	252	360
Учебной практики	0	0	18	72	144	108	126	54
Производственной практики	0	0	18	180	180	252	234	54

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов»

№	Наименование
Кабинеты	
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	инженерной графики;
6	технической механики;
7	технологии производства сахаристых продуктов;
8	технологического оборудования;
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории	
1	химии;
2	сырья и сахаристой продукции;
3	электротехники и электронной техники;
4	автоматизации технологических процессов;
5	метрологии и стандартизации;
6	микробиологии, санитарии и гигиены.
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
Залы	

1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал
	Цеха и производства для прохождения ПРАКТИКИ:
1	Производственные цеха ООО «Кристалл»

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Аграрно-промышленный колледж» разработан для реализации образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» с элементами дуального обучения на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013г. «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
- Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
- Приказа Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования «Технология сахаристых продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 374 от 22.04.2014, зарегистрирован в Минюсте РФ 27 июня 2014 г. Регистрационный № 32895;
- Приказа Управления образования и науки Тамбовской области № 1770 от 19.06.2014г. «О реализации модели дуального обучения в рамках аграрно-промышленного кластера»;
- Приказа Управления образования и науки Тамбовской области №1889 от 03.07.2014г. «О реализации модели дуального обучения в профессиональных образовательных организациях»;
- Договора №25 от 11.11.2014г. «О сотрудничестве в подготовке специалистов» между ООО «Кристалл» и ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»;

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий при реализации учебного плана с элементами дуального обучения

Дуальное обучение представляет собой форму реализации ОПОП СПО, основанную на взаимодействии Колледжа и ООО «Кристалл» (Предприятие), обладающих ресурсами,

необходимыми для осуществления обучения, проведения практического обучения в условиях предприятия, производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных ОПОП.

Целью **дуального обучения** является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по специальности в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение студентами практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Основными задачами организации и проведения **дуального обучения** студентов колледжа на Предприятии являются:

- Комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности в рамках специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, перспектива профессионального роста будущего выпускника и закрепление его на предприятии;

- Повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников колледжа;

- Координация и адаптация колледжа к условиям производства на Предприятии.

Ответственность за организацию и проведение дуального обучения студентов несут руководители колледжа и Предприятий.

При зачислении студента в колледж на данную образовательную программу по дуальной системе обучения, ООО «Кристалл» заключает трудовой договор со студентом при приеме его на работу на предприятие.

Учебный план и расписание занятий составлены таким образом, что во второй год обучения студенты 2 раза в неделю проходят **учебную практику** по 6 час. в день, теоретические занятия – 4 дня по 6 час. в день. На 3-м, 4-м курсе студенты проходят производственную практику - работают на производстве 3 р.в неделю по 6 час. Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» предусматривается производственная практика, которая состоит из двух этапов: практика по профилю специальности и преддипломной практики.

Одним из главных моментов дуальной системы обучения заключается в том, что студент, поступающий в колледж по дуальной системе обучения, одновременно устраивается на работу в ООО «Кристалл», что позволяет непосредственно участвовать в решении производственных профессиональных задач, овладевать общими и производственными компетенциями как в колледже, так и непосредственно на предприятии.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах практик. Практика реализуется в ООО «Кристалл» на основе договора о сотрудничестве в рамках дуальной системы обучения.

Определены виды работ, сроки проведения работ, количество часов, ответственные лица со стороны колледжа и ООО «Кристалл» за организацию и проведение работ, лица ответственные за состояние охраны труда и техники безопасности.

Перед началом практик специалистами ООО «Кристалл» и работниками колледжа, ответственными за каждый раздел практики, обговариваются все моменты предстоящей работы, делаются инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением в журналах производственного обучения, кроме того обучающиеся инструктируются по охране труда на рабочем месте с заполнением в отдельном журнале.

Во время проведения занятий по производственной практике за каждым студентом закрепляется наставник, что оформляется приказом по Предприятию.

Колледж и Предприятие совместно контролируют обучающихся как на аудиторных, так и внеаудиторных занятиях.

Во время прохождения практики обучающимися ведутся дневники, в которых за каждый день делаются записи по отработке соответствующей темы занятия. Наставник осуществляет контроль и оценивает выполненную работу. Степень овладения студентами профессиональных компетенций регулярно оценивается комиссией, представленной из членов образовательной

организации и предприятия, выводы которой корректируют обучение на предприятии. Для стимула студентов в производственной деятельности, студенты получают заработную плату в зависимости от объема выполненных работ, их качества и квалифицированности.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершению производственной практики в объеме 144ч (4нед).

Согласно учебному плану:

– *Начало учебных занятий* аудиторных и внеаудиторных – 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

– *Максимальный объем учебной нагрузки* обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

– *Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме* получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

– *Продолжительность учебной недели* составляет 5 дней. Продолжительность занятий – парами по 45 минут, перерыв между парами 15 минут.

– *Общий объем каникулярного времени* в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, с наполняемостью не менее 8 человек каждая.

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы для девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на обучающегося учебной группы ежегодно, в том числе в период реализации среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением методических комиссий.

В период обучения после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с юношами проводятся учебные военные сборы.

5.3. Формирование вариативной части ОПОП

Объем вариативной части ОПОП – 1350 (макс.уч.нагрузка) часа, в том числе обязательная учебная нагрузка – 900 часов. Обязательная учебная нагрузка вариативной части (900 час.) использована для пополнения учебных часов на учебную и производственную практику.

Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

Учебный план и расписание занятий составлены таким образом, что во второй год обучения студенты 2 раза в неделю проходят **учебную практику** по 6 час. в день, теоретические занятия – 4 дня по 6 час. в день. На 3-м, 4-м курсе студенты проходят производственную практику - работают на производстве 3 р.в неделю по 6 час. Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

Требования к количеству обязательной недельной учебной нагрузки (36 час.) в неделю выполняются.

5.4. Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015г. «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» определен технический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ОПОП СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 – недели промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Общеобразовательную подготовку студенты осваивают одновременно с профессиональными модулями, дисциплинами общего гуманитарного и социально-экономического, естественнонаучного и общепрофессионального циклов.

Для реализации среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 19.02.04 «Технология сахаристых продуктов» заключен договор «О сетевом взаимодействии» б/н от 18.06.2018г. с МБОУ «Уваровщинская сош», дополнительное соглашение от 28.01.2019г.

5.5. Порядок аттестации обучающихся

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам (МДК);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- дифференцированный зачет;
- зачет
- контрольная работа.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8 (в последний год обучения – 6), количество зачетов – не превышает 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проходит как концентрированно в рамках календарной недели, так и непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

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, предусматривается не менее 2 дней.

Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, то время на подготовку к экзамену не выделяется, экзамен проводится после завершения освоения соответствующей программы в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. В таком случае учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля (контрольная работа, тестирование и т.д.)

Квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводится непосредственно после завершения освоения программы профессионального модуля: изучения междисциплинарных курсов и прохождения практики в составе профессионального модуля.

Государственная (итоговая) аттестация в соответствии с требованиями ФГОС включает подготовку и защиту **выпускной квалификационной работы**. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы.

Заместитель директора по учебной работе - _____ Н.М.Яичникова

Председатель ПЦК _____ Т.А.Кожарина

