

Утверждаю

Директор _____
*БОУ ОО СПО «Омский техникум
мясной и молочной промышленности»*

« _____ » _____ 20 __ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

БОУ ОО СПО «Омский техникум мясной и молочной промышленности»
по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
по программе базовой подготовки
на 2014-2015 учебный год

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения: 3года и 10мес
на базе основного общего образования.

Профиль получаемого профессионального
образования при реализации программы
среднего общего образования.

4. Пояснительная записка.

Настоящий учебный план БОУ ОО СПО «Омский техникума мясной и молочной промышленности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, Устава БОУ ОО СПО «Омский техникум мясной и молочной промышленности», Положения об организации и проведении практики.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности сформирован с учетом следующих документов:

- «Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180), (далее Рекомендации, 2007), определяющих профили получаемого профессионального образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования по профилям получаемого профессионального образования.
- приказа Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004 в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовом уровне с 35 час. до 70 час.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных программ СПО произведено с учетом профиля получаемого профессионального образования, согласованного с федеральным компонентом БУП-2004 для среднего (полного) общего образования. При этом время, отводимое на изучение ОБЖ, увеличено до 78 часов за счет уменьшения часов по дисциплине Обществознание на 39 часов.

Группы студентов, принятых на базе среднего общего образования, приступают к обучению с I курса. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по специальности.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения при очной форме обучения не превышает 36 часов в неделю, при максимальной учебной нагрузке студента 54 часа в неделю.

Продолжительность учебной недели – 6 дней, продолжительность занятий – 90 минут.

Объем каникулярного времени составляет 10 – 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

При реализации ОПОП по специальности предусматривается выполнение курсовой работы при изучении ПМ.04 в МДК 04.01 «Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки».

ОПОП предусмотрено проведение практик:

Учебной, в объеме 8 недель, в лабораториях техникума, и производственной практики (по профилю специальности) – в объеме 17 недель, на предприятиях молочной промышленности г.Омска и Омской области. Преддипломная практика – 4 недели. Производственная практика проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающего.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – после предварительного положительного заключения работодателя.

В качестве итоговой государственной аттестации предусмотрено выполнение выпускной квалификационной работы по тематике соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Образовательным учреждением предусмотрены консультации для обучающихся в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Консультации: групповые, индивидуальные, письменные, устные) проводятся по расписанию в межсессионный и сессионный период.

Объем вариативной части ОПОП составляет – 900 час. И они использованы на:

1. на введение дисциплин:

- увеличение цикла ОГСЭ на 98 часов за счет введения дисциплин:
 - «Русский язык и культура речи» - 56 часов,
 - «История края» - 42 часа.
- увеличение профессионального цикла на 424 часов за счет введения общепрофессиональных дисциплин:
 - «Компьютерная графика» - 48 часов;
 - «Химия пищевых производств» - 128 часов;
 - «Управление качеством» - 48 часа;
 - «Документоведение» - 48 часов;
 - «Адаптация на рынке труда» - 64 часа;
 - «Предпринимательская деятельность» - 56 часов;
 - «Основы логистики» - 32 часа.
- увеличение часов общепрофессиональных дисциплин инвариативной части ОПОП на 189 часов.

- увеличение раздела профессионального цикла «Профессиональные модули» на 27 часов
- введение ПМ.07 «Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов» в объеме 162 часов.

В результате изучения ПМ.06 «Выполнение работ по рабочей профессии» студенты осваивают рабочую профессию Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.