

**Согласовано**

Директор ООО «Русагро-Тамбов»-  
филиал «Жердевский»



*Е.М. Попова*  
/Е.М. Попова/

«30» августа 2023 г.

М.П.

**Утверждаю**  
Директор ТОГБПОУ «Жердевский  
колледж сахарной  
промышленности»



*А.Н. Каширин*  
/А.Н. Каширин

«30» августа 2023 г.

М.П.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Жердевский колледж сахарной промышленности»  
по специальности среднего профессионального образования

**19.02.04 Технология сахаристых продуктов**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения - заочная

Нормативный срок освоения СПССЗ: 3 года и 10 мес.  
на базе среднего общего образования

## 1. Пояснительная записка

### 1. Нормативная база реализации ШССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Тамбовского областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Жердевский колледж сахарной промышленности» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 374 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32895 от 27 июня 2014 г.) 19.02.04 Технология сахаристых продуктов и в соответствие с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

#### **Нормативно – правовую основу разработки учебного плана составляют:**

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013г. «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1580 от 15.12.2015г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г № 464».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 74 от 31.01.2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013г. « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Общеобразовательная подготовка регламентирована рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259).

## 2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ориентирован на подготовку специалистов среднего профессионального образования на базе среднего общего образования по специальности 19.02.04 Технология сахаристых продуктов, квалификация – техник - технолог. Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) соблюдаются следующие требования:

- дифференцированный подход к организации обучения;
- преемственность и взаимосвязь профессионального обучения и общеобразовательной подготовки;
- сочетания теоретического и практического обучения.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения.
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения.

Основной формой организации образовательного процесса при заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия.

Общая продолжительность экзаменационной сессии в учебном году устанавливается для заочного обучения 30 календарных дней.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО в заочной форме составляет 160 часов. В учебном плане запланирована самостоятельная работа для студентов, которая организуется преподавателями общеобразовательной и профессиональной подготовки.

Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий при заочной форме не превышает 8 часов в день.

Продолжительность учебной недели – шестидневная;

Продолжительность занятий (2\*45 мин.).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамен – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, включая лекции, практические и лабораторные занятия, курсовые работы (проекты) для программ подготовки специалистов среднего звена, консультации, производственная практика

Профессиональный модуль состоит из часов междисциплинарного курса (МДК), который, в свою очередь, делится на теоретические и лабораторно-практические занятия (ЛПЗ), учебной и производственной практики. Практико-ориентированность ППССЗ

составляет 58 %. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. По результатам изучения модулей и прохождения практики проводится квалификационный экзамен с присвоением профессий рабочих, должностей служащих: аппаратчик сахарного производства. Оценка качества освоения ППССЗ включает: текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Обучающиеся имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной и производственной практики.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня усвоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится по предметам общеобразовательной подготовки, общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной практике, профессиональному модулю и обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся, ее корректировку. Промежуточная аттестация проводится за счет учебного времени, предусмотренного программой, в виде следующих основных форм:

- проверочной работы;
- теста, зачета, дифференцированного зачёта, контрольной работы по предметам общеобразовательной подготовки, общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- экзамена;
- учебного проекта (реферата, исследовательской или иной творческой работы) как по ОПД, МДК, так и по модулю в целом;

В колледже созданы 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.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

#### **1.4. Формирование вариативной части**

Вариативная часть в объеме 900 часов аудиторного времени распределена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций. В учебный план введены следующие дисциплины: русский язык и культура речи, психология общения, основное сырье отрасли, процессы и аппараты, инновационные технологии в профессиональной деятельности, основы пищевых и перерабатывающих производств, основы предпринимательства и организации бизнеса, пищевые и вкусовые добавки.

#### **1. 5. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Согласно приказу Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются:

- демонстрационный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы.

В зависимости от осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования выпускная квалифицированная работа выполняется в следующих видах:

- Дипломный проект;
- Дипломная работа

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполняющий учебный план или индивидуальный учебный план по ППСЗ.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалифицированным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для заочной формы обучения

Курсы	Самостоятельное обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Лабораторно-экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика		Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				по профилю специальности	преддипломная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	5	0,5	0,5			11	52
II курс	32	5	4	0			11	52
III курс	19	5	3	14			11	52
IV курс	23	5	1,5	1,5	4	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>109</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса ППССЗ 19.02.04 Технология сахаристых продуктов 2022-2026 уч.год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам.				
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс	II курс	III курс	IV курс	
					все занятия	в т. ч.	курсовых работ (проектов)					
8	лаб. и прак. занятия	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>3-3-/5-дз/-</b>	<b>810</b>	<b>750</b>	<b>60</b>	<b>32</b>		<b>24</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	64	58	6					6		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	64	58	6			6				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3, 3,3,Э	184	152	32	32		8	8	8	8	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	336	334	2			2				
ОГСЭ.В.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	96	88	8			8				
ОГСЭ.В.06	Психология общения	ДЗ	66	60	6				6			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>1-3/1-дз/2-э</b>	<b>561</b>	<b>499</b>	<b>62</b>	<b>30</b>		<b>32</b>	<b>6</b>	<b>24</b>		
ЕН.01	Математика	Э	72	62	10	4		10				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	51	45	6	2			6			

ЕН.03	Химия	ДЗ,Э	438	392	46	24		22		24	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>1-з/27-дз/10-Э</b>	<b>3165</b>	<b>2647</b>	<b>518</b>	<b>228</b>		<b>104</b>	<b>140</b>	<b>122</b>	<b>152</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>1-з/12-дз/4-э</b>	<b>1632</b>	<b>1416</b>	<b>216</b>	<b>110</b>		<b>54</b>	<b>32</b>	<b>82</b>	<b>48</b>
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	195	175	20	18		20			
ОП.02	Техническая механика	Э	93	81	12	6		12			
ОП.03	Электротехника и электронная техника	Э	141	129	12	6			12		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	108	92	16	8				16	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	Э	99	85	14	8					14
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	76	14	12					14
ОП.07	Метрология и стандартизация	ДЗ	60	52	8	4				8	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	66	56	10	4					10
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	147	123	24	14				24	
ОП.10	Охрана труда	ДЗ	48	40	8	2				8	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	94	8	2			8		
ОП.В.12	Основное сырье отрасли	ДЗ	72	66	6	2		6			
ОП.В.13	Процессы и аппараты	ДЗ	108	92	16	6		16			
ОП.В.14	Пищевые и вкусовые добавки	ДЗ	72	60	12	6			12		
ОП.В.15	Инновационные технологии в профессиональной деятельности	З	54	44	10	4					10
ОП.В.16	Основы предпринимательства и организации бизнеса	ДЗ	84	70	14	4				14	
ОП.В.17	Основы пищевых и перерабатывающих производств	ДЗ	93	81	12	4				12	



<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-з/15-дз/6-э</b>	<b>1533</b>	<b>1231</b>	<b>302</b>	<b>118</b>	<b>60</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>104</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Получение свекловичного сахара</b>	<b>Э(к)</b>	<b>759</b>	<b>621</b>	<b>138</b>	<b>56</b>	<b>30</b>		<b>108</b>	<b>30</b>	
МДК.01. 01	Технология получения свекловичного сахара	э	759	621	138	56	30		108	30	
УП.01	Учебная практика	–, ДЗ, –	144		144				144		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	–, ДЗ, –	468		468					468	
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство различных видов рафинированного сахара</b>	<b>Э(к)</b>	<b>96</b>	<b>68</b>	<b>28</b>	<b>14</b>					<b>28</b>
МДК.02. 01	Технология производства рафинированного сахара	ДЗ	96	68	28	14					28
УП.02	Учебная практика	–, ДЗ, –	18		18						18
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	–	18		18						18
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство крахмала</b>	<b>Э(к)</b>	<b>288</b>	<b>238</b>	<b>50</b>	<b>26</b>		<b>50</b>			
МДК.03.01	Технология производства крахмала	ДЗ	288	238	50	26		50			
УП.03	Учебная практика	–, ДЗ, –	18		18			18			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	–, ДЗ, –	18		18			18			
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство сахаристых веществ из крахмала</b>	<b>Э(к)</b>	<b>150</b>	<b>116</b>	<b>34</b>	<b>16</b>					<b>34</b>
МДК.04.01	Технология производства сахаристых веществ из крахмала	ДЗ	150	116	34	16					34
УП.04	Учебная практика	ДЗ	18		18						18
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-	18		18						18
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>Э(к)</b>	<b>186</b>	<b>144</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>30</b>				<b>42</b>

МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	186	144	42	6	30				42
УП.05	Учебная практика	ДЗ	18		18						18
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-	18		18						18
ПМ.06	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	Э(к)	54	44	10					10	
МДК.06.01	10215Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока	ДЗ	54	44	10					10	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	108		108					108	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36					36	
<b>Всего</b>		5-з/33-дз/12-э	<b>4536</b>	<b>3896</b>	<b>640</b>	<b>290</b>	<b>60</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>160</b>
ПДП	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>										4 нед.
ГИА	<b>Государственная итоговая аттестация</b>										6 нед.
<b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 15 мая по 10 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 12 июня по 24 июня (всего 2 нед.)					дисциплин и МДК	11	7	11	8		
					учебной практики	18	144	108	54		
					Производственная практика (по профилю специальности)	18		504	54		
					Производственная практика (преддипломная)	0	0	0	144		
					экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	2	0	6	4		
					дифф. зачетов	10	7	7	9		
					зачетов	1	2	1	1		

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
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
<b>Лаборатории</b>	
10	Химии
11	Сырья и сахаристой продукции
12	Электротехники и электронной техники
13	Автоматизации технологических процессов
14	Метрологии и стандартизации
15	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Спортивный комплекс</b>	
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>Залы</b>	
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20	Актальный зал