

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Согласовано
Заместитель Министра образования
Республики Мордовия



« 18 » _____ 2023 г.
А. В. Стрелушкин

Согласовано
Генеральный директор
ООО «МПК «Атяшевский»

_____ В. В. Бирюков
« ____ » _____ 2023 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РМ
«Атяшевский аграрный техникум»
А. И. Петрушкин
« 30 » _____ 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБПОУ РМ «Атяшевский аграрный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технологии продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

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

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

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 полугодие	2 полугодие	всего	1 полугодие	2 полугодие	всего	по профилю специальности			преддипломная			1 полугодие	2 полугодие	всего			
1	2	3	4	5	6	7	1 полугодие	2 полугодие	всего	1 полугодие	2 полугодие	всего	14	15	16	17	18	19
I курс	606	850	1456										6	14	20		396	1872
II курс	384	516	900	72	108	180	144	216	360				12	24	36		396	1872
III курс	600	492	1092		180	180		216	216				12	12	24		360	1872
IV курс	348	348	696		72	72	252	72	324				12	12	24	216	72	1548
Всего	1938	2206	4144	72	360	432	396	504	900		144	144	42	62	104	216	1224	7164

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ДЛР 1	Дополнительный профессиональный блок образовательной организации	"-/2/-	190		190	126	64								74	116	0	0	0	0
ОП.06	Биохимия мяса/Биохимия молока	3	74		74	48	26								74					
ОП.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов/Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов	3	116		116	78	38									116				
ПМ.00	Профессиональный цикл	6/11/-	2138	0	1346	896	390	60	216	540		36			218	228	390	338	134	38
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья/ Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	2/3/-	1270	0	970	684	256	30	72	216	0	12			218	228	264	260		
МДК 01 01	Организация технологического процесса производства и первичная переработка скота, птицы и кроликов/Присемка и первичная обработка молочного сырья	-;9	206		200	148	52					6			86	114				
МДК 01 02	Обработка продуктов убой и холодильная обработка мяса/ Технологія производства цельномолочной продукции	"-,;3	270		270	200	70								66	52	82	70		
МДК 01 03	Технология производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов/ Технологія производства различных видов сыра и масла	"-,;3	350		350	226	94	30							66	62	112	110		
МДК 01 04	Технология производства пельменочных мясопродуктов и мясных консервов/ Технологія производства молочных консервов	"-,3	150		150	110	40										70	80		
УП.01	Учебная практика	3	72		72				72									72		
ПП.01	Производственная практика	3	216		216					216								216		
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке/ Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	3/-/1	660	0	282	148	134		108	252		18					126	78	78	0
МДК 02 01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции/ Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	9	132		126	68	58					6					126			

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК 02.02	Микробиологический контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов, готовой мясной продукции и технологических процессов производства/	Микробиологический контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов, готовой молочной продукции и технологических процессов производства	Э	84	78	40	38						6						78		
МДК 02.03	Переработка вторичных сырьевых ресурсов и отходов производства мясной промышленности/ Переработка вторичных сырьевых ресурсов и отходов производства молочной промышленности		3	78	78	40	38													78	
УП 02	Учебная практика		3	108	108					108									108		
ПП 02	Производственная практика		3	252	252						252									252	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		1/1/-	208	0	94	64		30	36	72		6							56	38
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения		3	100	94	64			30				6							56	38
УП 03	Учебная практика		3	36	36					36										36	36
ПП 03	Производственная практика		3	72	72						72										72
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок образовательной организации		1/1/-	172		130	80	50		36			6							56	74
ПМ.04	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		1/1/-	172		130	80	50		36			6							56	74
МДК 04.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения		Э	136		130	80	50					6							56	74
УП 03	Учебная практика		3	36		36				36											36
ДПБ 2	Дополнительный профессиональный блок ООО "МПК "Атышевский"(ТК "ТАЛИНА")		5/5/-	774	180	180			180	360			30	0	0	72	108	0	0	0	0
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18735 Составитель фарташа/Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12431 Изготовитель сметаны		1/1/-	162	36	36				36	72		6			36					
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 18735 Составитель фарташа/ Выполнение работ по профессии 12431 Изготовитель сметаны		Э	54	36	36							6			36					
УП 05	Учебная практика		3	36	36					36						36					
ПП 05	Производственная практика		3	72	72						72					72					
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19409 Формовщик колбасных изделий/Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12454 Изготовитель творага		1/1/-	162	36	36	0		36	72			6			36					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПА.00	Промежуточная аттестация (час.)		104		104								6	14	12	24	12	12	12	12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (час.)		216		216															216
	ИТОГО		5940		5940	2348	1736	60	432	1044		104	612	864	612	864	612	900	612	864
	Факультатив "Россия - Моя история"				32								16	16				35		
	Военные сборы				35															
Государственная итоговая аттестация																				
1. Программа обучения по специальности																				
1.1. Дипломный проект (работа)																				
Выполнение дипломного проекта (работы)																				
с 20.05 по 16.06.2027 (всего 4 нед.)																				
Защита дипломного проекта, демонстрационный экзамен																				
с 17.06 по 30.06.2027 (всего 2 нед.)																				
				Дисциплин и МДК (часов) Учебной практика Производственной практики по профилю специальности Преддипломной практики Экзаменов в том числе квалификационных дифференцированных зачетов зачетов время каникулярное (недель)																
				612 864 396 540 612 612 504 360 360 72 108 72 108 180 72 144 216 216 252 144 1 3 2 4 2 2 2 2 2 9 9 3 5 1 4 8 2 2 2 9 2 9 2 2 2 2 2																

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1	Кабинеты:
1.1	Социально-экономических дисциплин;
1.2	Иностранного языка;
1.3	Математических дисциплин;
1.4	Естественнонаучных дисциплин;
1.5	Информатики;
1.6	Безопасности жизнедеятельности;
1.7	Охраны труда;
1.8	Процессы и аппараты;
1.9	Технологии производства мясных продуктов;
1.10	Технологии молочных продуктов;
2	Лаборатории:
2.1	Химии;
2.2	Мясного и животного сырья и продукции;
2.3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
2.4	Микробиологии;
2.5	Биохимии молока и молочных продуктов;
2.6	Физико-химического анализа;
3	Мастерские:
3.1	Учебно-производственный участок производства мясных продуктов
3.2	Учебно-производственный участок производства молочных продуктов
4	Спортивный зал
5	Тренажерный зал общефизической подготовки
6	Залы:
6.1	Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;
26.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

1. Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Атяшевский аграрный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. №343. (зарегистрировано в Минюсте России 21 июня 2022 г. N 68942), примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и профессиональных стандартов 22.002 ПС Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, 22.007 ПС Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденных приказом Министерства труда и Социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 год №602н.

Нормативный срок освоения ООП по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев с присвоением квалификации «техник-технолог».

2. Организация учебного процесса и режим занятий:

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа) с перерывом в 5 минут.

Текущий контроль проводится в форме тестов, контрольных работ, рефератов, сообщений, лабораторных и практических работ; формы проведения консультаций - групповые и индивидуальные; учебная, производственная и преддипломная практики проводятся концентрированно и рассредоточено после изучения МДК ПМ.

3. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определяется в соответствии с Рекомендациями 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 среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Период изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ООП при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед.

Знания, умения и полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ООП социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ООП оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов и экзаменов: зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии или специальности.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык» и «Математика» - письменно и по общеобразовательным дисциплинам, изучаемым углубленно с учетом получаемой специальности СПО «Химия» и «Биология» - устно

Образовательное учреждение совместно с другими участниками образовательных отношений разрабатывает рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и спецификой ППСЗ.

В рабочих программах уточняется содержание обучения, в том числе изучаемое углубленно с учетом его значимости для освоения ППСЗ и специфики конкретной специальности; последовательность изучения материала, распределение часов по разделам и темам, лабораторные и практические занятия, тематику рефератов, самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся, включая выполнение индивидуальных проектов, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной аттестации студентов, рекомендуемые учебные пособия и др.

При изучении дисциплин «Иностранный язык», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Информатика», допускается деление на подгруппы численностью не менее 10 человек.

4. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 68 академических часов. Дисциплина "Физическая культура" способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Вариативная часть распределена на:

- дополнительные учебные дисциплины:

Биохимия мяса /Биохимия молока-68 часов;

Физико –химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов /Физико –химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов-104 часа.

-профессиональные модули:

-ПМ.04 Цифровые технологии в профессиональной деятельности -152 часа;

- ПМ .05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18735 Составитель фарша /12431 Изготовитель сметаны -144 часа;

- ПМ .06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 19409 Формовщик колбасных изделий/12454 Изготовитель творога-144 часа;

- ПМ .07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас/96.1 Изготовитель мороженого-144 часа;

- ПМ .08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15493 Оператор автоматической линии производства сосисок/13466 Маслодел-144 часа;

- ПМ .09 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов/19067 Сыродел -144 часа.

-Промежуточная аттестация-108 часов;

Увеличение часов на профессиональные модули:

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке/Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке -108 часов; ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения-36 часов

5. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в конце каждого семестра. При реализации ППССЗ используются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество зачетов–22 (в данное количество не входят зачеты по физической культуре).

Завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, является экзамен, который оценивается по пятибалльной системе, дифференцированный зачет, зачет. По каждому семестру предусмотрено не менее двух экзаменов, при этом количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

На промежуточную аттестацию предусмотрено 7 недель за все время освоения ППССЗ и включает в себя 22 зачета, 10 дифференцированных зачета, 18 экзаменов. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. На весь период обучения запланировано выполнение 2 курсовых проекта (работы) по профессиональным модулям: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»/«Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции» -30 час., «Обеспечение деятельности структурного подразделения»-30 час.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает обязательные аудиторные занятия и самостоятельную учебную нагрузку (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Учебная и производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика в объеме 12 недель проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 25 недель реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено. Преддипломная практика в объеме 4 недель проводится концентрированно на выпускном курсе после завершения теоретической и практической подготовки.

6. Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена, который включается в выпускную квалификационную работу. Образовательное учреждение самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, включая самостоятельное определение требований к объему времени на проводимый в рамках ВКР демонстрационный экзамен. Объем часов, отводимый на проведение государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

Согласовано

Начальник отдела ПО МО РМ

Зам. директора по учебно-производственной работе

Методист



Е.А. Куршева



Ю.Г. Третьяков



Т.В. Петрушкина