

- Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения»

Код	19.02.12
Программа является адаптированной	нет
Государственная аккредитация	есть
Срок действия государственной аккредитации	до 23 июня 2024 г.
Языки, на которых осуществляется обучение	русский
Уровень образования	среднее профессиональное образование
Нормативный срок обучения	<b>3 года 10 месяцев</b>
Форма обучения	очная

- **Информация о численности обучающихся**

Общая численность обучающихся	<b>25</b>
Численность обучающихся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета (в том числе с выделением численности обучающихся, являющихся иностранными гражданами)	0
Численность обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации (в том числе с выделением численности обучающихся, являющихся иностранными гражданами)	<b>25</b>
Численность обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов (в том числе с	0

выделением численности обучающихся, являющихся иностранными гражданами)

---

Численность обучающихся по договорам об образовании, заключаемых при приеме на обучение за счет средств физического и (или) юридического лица (далее - договор об оказании платных образовательных услуг) (в том числе с выделением численности обучающихся, являющихся иностранными гражданами)	0
--	---

---

Численность обучающихся, являющихся иностранными гражданами	0
---	---

---

## Учебный план

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ РМ «Атяшевский аграрный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минпросвещения России № 343 от 18.05.2022, зарегистрировано Минюстом России (рег. № 44896 от 21.07.2022) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

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

Учебная неделя – шестидневная, выходной – воскресенье.

Продолжительность учебных занятий – 90 минут (2 академических часа) с перерывом в 5 минут.

При освоении ОПОП СПО применяются зачеты (в том числе дифференцированные зачеты с выставлением балльных отметок) и экзамены (в т. ч. экзамены квалификационные) по каждому профессиональному модулю).

Текущий и рубежный контроль включает в себя тестирование по отдельным темам и разделам дисциплины, профессионального модуля; зачеты по разделам; написание контрольных работ и письменных опросов; устный опрос.

В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5 - балльной оценке для всех установлены общедидактические критерии.

Учебная и производственная практики проводятся в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

По результатам производственной практики студенты предоставляют в учебное заведение дневник практики, заверенный печатью организации (предприятия), в которой проходила практика.

Преддипломная практика предназначена для закрепления профессиональных компетенций, полученных студентами в процессе обучения. В ходе преддипломной практики накапливается и анализируется материал для выполнения итоговой квалификационной работы выпускника. Преддипломная практика оформляется дневником практики, заверенным печатью предприятия (организации), в котором проходила практика.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период (в течение новогодних праздников).

### **Общеобразовательный цикл**

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 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). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется в течение 1 курса.

При изучении дисциплины «Иностранный язык» часы удваиваются, так как идет деление по подгруппам. При изучении дисциплины «Информатика» удваиваются часы, предусмотренные на проведение лабораторно-практических занятий.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

### **Формирование вариативной части ОПОП**

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.

Увеличение количества часов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям обусловлено необходимостью углубления получаемых знаний, умений и навыков для более эффективного выполнения всех видов деятельности, предусмотренных образовательной программой по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения».

### **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.

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 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», «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

По окончании каждого профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, позволяющий оценить степень овладения студентами определенными видами профессиональной деятельности.

По дисциплине «Физическая культура» по окончании каждого семестра проводится зачет (сдача нормативов).

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.

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

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 экзамена.

- [Учебный план \(3,3 МБ\)](#)

Календарный учебный график

Аннотации к рабочим программам, рабочие программы

- «Технология продуктов питания животного происхождения» (год начала подготовки 2023) (1,1 МБ)