

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ

Согласовано
Первый Заместитель Министра
образования Республики Мордовия
Ю.В. Грызгулина
«10» 2024 г.

Согласовано

Генеральный директор
ООО «МПК «Атяшевский»

В.В. Бирюков
« » 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
ГБПОУ РМ «Атяшевский аграрный техникум»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.12 Технология 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

Утверждаю
Директор ГБПОУ РМ
«Атяшевский аграрный техникум»
А.И. Петрушкин
«10» 2024 г.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика
П	Производственная практика	ПД	Преддипломная практика	К	Каникулы
Пз	Подготовка к ГИА	ГИА	Государственная итоговая аттестация	*	Неделя отсутствует

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

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 полугодие	2 полугодие	всего	1 полугодие	2 полугодие	всего						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	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	576	468	1044		180	180		216	216				36	36	72		360	1872
IV курс	324	324	648		72	72	252	72	324		144	144	36	36	72	216	72	1548
Всего	1890	2158	4048	72	360	432	396	504	900		144	144	90	110	200	216	1224	7164

2 План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)													Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (недель и часов)							
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем												Во взаимодействии с преподавателем							
					всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам, МДК			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовое проектирование	Учебная	Производственная			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21				
ООД	Общеобразовательный цикл	4/2/8	1476		1456	736	720					20	606	850										
ООД.01	Русский язык	"-/Э"	72		68	36	32						4	30	38									
ООД.02	Литература	"-/ДЗ"	108		108	52	56						40	68										
ООД.03	Математика	"-/Э"	232		228	184	44					4	90	138										
ООД.04	Иностранный язык	"-/ДЗ"	72		72		72						30	42										
ООД.05	Информатика	"-/ДЗ"	144		144	30	114						50	94										
ООД.06	Физика	"-/Э"	108		108	86	22						40	68										
ООД.07	Химия	"-/Э"	144		138	50	88					6	30	108										
ООД.08	Биология	"Э/-"	144		138	76	62					6	138											
ООД.09	История	"-/ДЗ"	136		136	90	46						50	86										
ООД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	"-/ДЗ"	72		72	36	36						30	42										
ООД.11	География	"-/ДЗ"	72		72	42	30						30	42										
ООД.12	Физическая культура	3/ДЗ	72		72	12	60						30	42										
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины	"-/ДЗ"	68		68	20	48						18	50										
ООД.14	Индивидуальный проект	"-/ДЗ"	32		32	22	10						32											
СТ.00	Социально - гуманитарный цикл	"-/6/-"	432	0	432	140	292								20	64	32	88	80	148				
СТ.01	История России		38		38	38										38								
СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		72		72		72													72				
СТ.03	Безопасность жизнедеятельности		68		68	40	28											68						
СТ.04	Физическая культура	"-----3"	178		178	10	168								20	26	32	20	40	40				
СТ.05	Основы бережливого производства		40		40	28	12													40				
СТ.06	Основы финансовой грамотности		36		36	24	12													36				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	"2/3/-"	432	0	396	180	216						36		0	0	178	66	72	80				
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		40		40	26	14													40				
ОП.02	Процессы и аппараты		98		98	56	42										98							
ОП.03	Метрология и стандартизация		40		40	28	12													40				
ОП.04	Автоматизации технологических процессов		98		80	32	48						18				80							
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		156		138	38	100						18					66	72					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок образовательной организации	"-/2/-	244		244	160	84								92	152	0	0	0	0
ОП.06	Биохимия мяса	3	68		68	44	24								68					
ОП.07	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	3	104		104	72	32									104				
ОП.08	Промышленная санитария и гигиена	3	72		72	44	28								24	48				
ПМ.00	Профессиональный цикл	6/11/-	2076	0	1224	818	346	60	216	540		96			200	192	366	314	122	30
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	2/3/-	1192	0	880	620	230	30	72	216	0	24			200	192	246	242		
МДК 01.01	Организация технологического процесса производства и первичная переработка скота, птицы и кроликов	-Э	188		182	142	40					6			80	102				
МДК 01.02	Обработка продуктов убоя и холодильная обработка мяса	"-,-,-,3	246		240	190	50					6			60	40	76	64		
МДК 01.03	Технология производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов	"-,-,-,3	326		320	184	106	30				6			60	50	106	104		
МДК 01.04	Технология производства сельномышечных мясопродуктов и мясных консервов	"-,-,3	144		138	104	34					6					64	74		
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	3/-/1	678	0	264	148	116		108	252		54					120	72	72	0
МДК 02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	Э	138		120	68	52					18					120			
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	Э	90		72	40	32					18						72		
МДК 02.03	Переработка вторичных сырьевых ресурсов и отходов производства мясной промышленности	3	90		72	40	32					18							72	
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/-	206	0	80	50		30	36	72		18						50	30	
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения	3	98		80	50		30				18							50	30
УП.03	Учебная практика	3	36		36				36											36
ПП.03	Производственная практика	3	72		72					72										72
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок образовательной организации	1/1/-	170		116	70	46		36			18							50	66

ПМ.04	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	1/1/-	170		116	70	46		36		18					50	66
МДК.04.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	Э	134		116	70	46				18					50	66
УП.03	Учебная практика	3	36		36				36								36
ДПБ 2	Дополнительный профессиональный блок ООО "МПК "Атшевский"(ГК "ТАЛИНА")	5/5/-	750		180	180			180	360	30	0	0	72	108	0	0
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11206 Боец скота	1/1/-	150		36	36			36	72	6			36			
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 11206 Боец скота	Э	42		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 15141 Обвалщик мяса	1/1/-	150		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
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса	Э	42		36	36					6			36			
УП.06	Учебная практика	3	36		36				36					36			
ПП.06	Производственная практика	3	72		72					72				72			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11953 Жильщик мяса и субпродуктов	1/1/-	150		36	36			36	72	6				36		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 11953 Жильщик мяса и субпродуктов	Э	42		36	36					6				36		
УП.07	Учебная практика	3	36		36				36						36		
ПП.07	Производственная практика	3	72		72					72					72		
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18735 Составитель фарша	1/1/-	150		36	36			36	72	6				36		
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 18735 Составитель фарша	Э	42		36	36					6				36		
УП.08	Учебная практика	3	36		36				36						36		
ПП.08	Производственная практика	3	72		72					72					72		
ПМ.09	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	1/1/-	150		36	36			36	72	6				36		
МДК.09.01	Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	Э	42		36	36					6				36		
УП.09	Учебная практика	3	36		36				36						36		
ПП.09	Производственная практика	3	72		72					72					72		

Теоретическое обучение		18/22/10	4048	4048	2284	1704	60	432	900	200	606	850	384	516	576	468	324	324		
по	Производственная практика, в т.ч.		1332	1332									216	324		396	252	144		
уп	Учебная практика		432	432									72	108		180	72	72		
пп	Производственная практика		900	900									144	216		216	252	72		
плп	Преддипломная практика		144	144					144									144		
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.)		200	200									6	14	12	24	36	36	36	36
гпа.00	Государственная итоговая аттестация (час.)		216	216																216
	ИТОГО		5940	5940	2284	1704	60	432	1044	200	612	864	612	864	612	900	612	900	612	864
	Факультатив "Россия - Моя история"			32							16	16								
	Факультатив "Кодекс корпоративной этики"			17								17								
	Военные сборы			35								35								
Государственная итоговая аттестация		дисциплин и МДК (часов)																		
1. Программа обучения по специальности		учебной практики																		
1.1. Дипломный проект (работа)		производственной практики по профилю специальности																		
Выполнение дипломного проекта (работы)		преддипломной практики																		
с 19.05 по 15.06.2028 (всего 4 нед.)		экзаменов																		
Защита дипломного проекта, демонстрационный экзамен		в том числе квалификационных																		
с 16.06 по 30.06.2028 (всего 2 нед.)		дифференцированных зачётов																		
		зачётов																		
		время каникулярное (неделя)																		
											2	9	2	9	2	9	2	8	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.	Актный 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 ОПОП 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 получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего образования (письмо Минпросвещения России от 1 марта 2023 г. № 05-592).

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 ОПОП социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ОПОП 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 ППССЗ.

В рабочих программах уточняется содержание обучения, в том числе изучаемое углубленно с учетом его значимости для освоения ППССЗ 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 - 68 часов;

Физико – химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов - 104 часа;

Промышленная санитария и гигиена – 72 часа.

- профессиональные модули:
- ПМ.04 Цифровые технологии в профессиональной деятельности - 152 часа;
- ПМ .05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11206 Боец скота - 144 часа;
- ПМ .06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 15141 Обвальщик мяса - 144 часа;
- ПМ .07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11953 Жилловщик мяса и супродуктов - 144 часа;
- ПМ .08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18735 Составитель фарша - 144 часа;
- ПМ .09 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов - 144 часа.
- Промежуточная аттестация - 200 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 - 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 5,5 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» - 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 проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). 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. 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