

## Учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области "Псковский агротехнический колледж"

Утверждаю  
Директор  
\_\_\_\_\_ С.А. Янкин

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Квалификация - техник-технолог

"30" августа 2024 г.

Форма обучения - очная  
Срок получения СПО по ППССЗ - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

### 1. Календарный график учебного процесса

### 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август				Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего			
	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24												
	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	8	15	22	29	12	19	26	10	17	24	31	7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	31												
1																																										1	41					11	52						
2																																										2	41					11	52						
3								0	0	0															0	0	0	0	8	8	8	8													3	31	7	4			10	52			
4					8	8	8	8	8	8	0	0	0	8	8															8	8	8	8	Δ	Δ	Δ	Δ	x	III									4	12	3	16	4	6	34	199
																												<b>Итого</b>	<b>125</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>																				

Обозначения:

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная практика

Государственный экзамен (демонстрационный)

Промежуточная аттестация

Государственная итоговая аттестация

Подготовка к государственной итоговой аттестации

Каникулы

0

8

x

::

III

Δ

=

Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (час.)	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах, в том числе										Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)								3168	
	экзамен	дифференцированный зачет	зачет			Учебные занятия					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			Обязат
						Всего	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Учебная	Производственная				1 семестр 17/0 недель	2 семестр 24/0 недель	3 семестр 17/0 недель	4 семестр 17/0 недель	5 семестр 14/3 недель	6 семестр 17/8 недель	7 семестр 6/11 недель	8 семестр 6/8/4/6 недель		
<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>				<b>4464</b>	<b>126</b>	<b>3582</b>	<b>1440</b>	<b>1124</b>	<b>148</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>222</b>	<b>360</b>	<b>138</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>СГ.00 Социально-гуманитарный учебный цикл</b>				<b>502</b>	<b>34</b>	<b>468</b>	<b>168</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>230</b>	<b>84</b>	<b>34</b>	<b>102</b>	<b>12</b>	<b>40</b>	
СГ.01 История России		3		58	2	56	54							2					58						40
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	4	124	10	114		110						4					50	50	12	12			124
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности		6		68	4	64	34	28						2							68				68
СГ.04 Физическая культура		7	4,6	124	12	112		106						6					34	34	22	22	12		124
СГ.05 Основы бережливого производства		8		40	2	38	24	12						2										40	40
СГ.06 Основы финансовой грамотности		3		36	2	34	20	12						2					36						36
СГ.07 Русский язык и культура речи		3		52	2	50	36	12						2					52						
<b>ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл</b>				<b>986</b>	<b>42</b>	<b>944</b>	<b>430</b>	<b>372</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>222</b>	<b>360</b>	<b>138</b>	<b>266</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3		60	2	58	22	14	20					2					60						40
ОП.02 Процессы и аппараты	4			98	4	94	42	44					2	6					46	52					98
ОП.03 Метрология и стандартизация	6			70	4	66	28	30					2	6							70				40
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	5			90	2	88	50	30					2	6							90				80
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4			138	6	132	24	100					2	6							138				138
ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		90	4	86	60	24						2							90				
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3			116	4	112	38	46	20				2	6					116						
ОП.08 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов		4		94	4	90	34	30	24					2							94				
ОП.09 Охрана труда		6		34	2	32	22	8						2								34			
ОП.10 Химия пищевых производств	5			124	6	118	66	24	20				2	6							76	48			
ОП.11 Основы исследовательской деятельности		6		72	4	68	44	22						2							72				
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл</b>				<b>2976</b>	<b>50</b>	<b>2170</b>	<b>842</b>	<b>472</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>360</b>	<b>864</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>420</b>	<b>440</b>	<b>532</b>	<b>600</b>	<b>824</b>		
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>				<b>2616</b>	<b>50</b>	<b>2170</b>	<b>842</b>	<b>472</b>	<b>64</b>	<b>40</b>	<b>360</b>	<b>720</b>	<b>8</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>160</b>	<b>420</b>	<b>440</b>	<b>532</b>	<b>600</b>	<b>464</b>		
<b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции</b>				<b>1246</b>	<b>24</b>	<b>1168</b>	<b>614</b>	<b>220</b>				<b>144</b>	<b>216</b>	<b>4</b>	<b>24</b>			<b>160</b>	<b>320</b>	<b>126</b>	<b>262</b>	<b>378</b>			
МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	6	4		422	12	410	310	90						2	8				160	160	56	46			422
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	7	4,6		458	12	446	304	130						2	10					160	70	72	156		458
УП.01 Учебная практика		6		144								144										144			72
ПП.01 Производственная практика		7		216									216										216		216
Экзамен по ПМ.01	7			6											6							6			
<b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>				<b>708</b>	<b>10</b>	<b>692</b>	<b>82</b>	<b>120</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>108</b>	<b>288</b>	<b>2</b>	<b>14</b>						<b>104</b>	<b>120</b>	<b>216</b>	<b>268</b>		
МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	8	6		306	10	296	82	120	64	20			2	8						104	120	36	46		120
УП.02 Учебная практика		7		108		108						108											108		108
ПП.02 Производственная практика		8		288		288							288										72	216	288
Экзамен по ПМ.02	8			6											6								6		
<b>ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>				<b>202</b>	<b>6</b>	<b>118</b>	<b>56</b>	<b>40</b>		<b>20</b>		<b>72</b>		<b>8</b>								<b>6</b>	<b>196</b>		
МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации		8		124	6	118	56	40		20				2								6	118		80
ПП.03 Производственная практика		8		72									72										72		72
Экзамен по ПМ.03	8			6											6								6		
<b>ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)</b>				<b>460</b>	<b>10</b>	<b>192</b>	<b>90</b>	<b>92</b>				<b>108</b>	<b>144</b>	<b>2</b>	<b>14</b>					<b>100</b>	<b>210</b>	<b>150</b>			
МДК 04.01 Технология производства кисломолочных продуктов, бактериальных заквасок и детских молочных продуктов.	5	4		202	10	192	90	92						2	8					100	102				
УП.04 Учебная практика		5		108									108										108		
ПП.04 Производственная практика		5		144										144									144		144
Квалификационный экзамен	6			6											6							6			
ПДП Производственная практика (Преддипломная)				144										144										144	144

	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (час.)	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах, в том числе							Распределение часов по курсам и семестрам (час. в семестр)								3168					
		экзамен	дифференцированный зачет	зачет			Учебные занятия					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		Обязат		
							Всего	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Учебная	Производственная				1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 24/0 неделя	3 семестр 17/0 неделя	4 семестр 17/0 неделя	5 семестр 14/3 неделя	6 семестр 17/8 неделя	7 семестр 6/11 неделя	8 семестр 6/8/4/6 неделя			
																									в том числе		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																					216	216

#### 4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	5,6,7	10
ПП.00	Производственная практика	6,7,8	24
	<b>Всего:</b>		<b>39</b>

#### 5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-гуманитарных дисциплин;
2	иностранного языка;
3	процессов и аппаратов пищевых производств;
4	информационных технологий;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	технология молока и молочных продуктов
7	технологическое оборудование молочного производства
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	автоматизации технологических процессов;
4	метрологии и стандартизации.
	<b>Мастерские:</b>
1	Сельскохозяйственных биотехнологий
	<b>Спортивный комплекс</b>
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

#### 6. Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. N 05-592 "О направлении рекомендаций"), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 21.02.19 Землеустройство, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 343, зарегистрированным в Минюсте РФ 21 июня 2022 г. № 68942, Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности»; Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 02.09.2020 г. № 457; Приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 08.11.2021г. № 800.

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком .

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов.

5. Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Математика", "Иностранный язык", "Информатика", "Физика", "Химия", "Биология", "История", "Обществознание", "География", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности". Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой специальности СПО. Объем общеобразовательных дисциплин определяется в зависимости от специфики получаемой специальности. Принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой специальности, выбора двух общеобразовательных дисциплин Химия и Биология с увеличенным объемом на освоение содержания, а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности. Учет профессиональной направленности осуществляется в виде формирования профессионально ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается цикловыми методическими комиссиями с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности.

6. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не более 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов профессиональных модулей, введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, профессиональных компетенций.

7. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла, так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках социально-гуманитарного учебного цикла. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

9. Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и социально-гуманитарного учебного цикла.

10. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, консультаций. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Плане учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения общеобразовательных учебных дисциплин предусмотрены: письменный экзамен по дисциплине Русский язык (1 семестр), устные экзамены по дисциплинам Химия и Биология (2 семестр). По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям, по итогам проверки которого выносится решение: «основной вид деятельности освоен / не освоен» с оценкой, а также принимается решение о присвоении или не присвоении квалификационной категории по рабочей профессии или должности служащего (если применимо).

11. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 10 недель (360 часов), объем производственной практики составляет 24 недели (864 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика реализуется по основным видам деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: 5 семестр ПМ.04 - 3 недели, 6 семестр ПМ.01 - 4 недели, 7 семестр ПМ.02 - 3 недели. Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 24 недели реализуется по основным видам деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: 6 семестр ПМ.04- 4 недели, 7 семестр ПМ.01 - 6 недель, ПМ.02 - 2 недели, 8 семестр ПМ.02 - 6 недель, ПМ.03 - 2 недели, ПДП - 4 недели. В рамках освоения программ ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осваивается профессия рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов. Каждый вид и этап практики завершается зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

12. В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ: ПМ. 02, ПМ. 03

13. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 48 академических часов от общего объема времени, на прохождение военных сборов - 36 академических часов от общего объема времени.

14. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена.