

Сертификат: 3B94F5E7E23F80EB3704950367AC8E5C
Владелец: Янкин Сергей Алексеевич
Действителен: с 10.03.2025 до 03.06.2026

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области "Псковский агротехнический колледж"

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Утверждаю

Директор

С.А. Янкин

"29"августа 2025 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)

[illegible]

Обозначения:

Теоретическое
обучение

Учебная практика

Производственная
практика

Государственный экзамен
(демонстрационный)

Промежуточная аттестация

Государственная
итоговая аттестация

Подготовка к
государственной
итоговой
аттестации

Каникулы

0

8

X

44

III

△

11

	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)								
		экзамен	дифференцированный зачет	зачет			Учебные занятия					Практика		Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							Всего	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Учебная	Производственная				1 семестр р 17/0 неделя	2 семестр р 24/0 неделя	3 семестр р 17/0 неделя	4 семестр р 24/0 неделя	5 семестр р 14/3 неделя	6 семестр р 17/8 неделя	7 семестр р 6/11 неделя	8 семестр р 6/12/6 неделя	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
O.00	Общеобразовательный цикл				1476	48	1352	690	546	116	0	0	0	38	38		612	864							
ОД 01	Русский язык	1			72		64	34	30					2	6		72								
ОД 02	Литература		2		108		106	52	54						2		32	76							
ОД 03	История		2		136	12	122	78	44						2		72	64							
ОД 04	Обществознание		2		72		70	36	34						2			72							
ОД 05	География		1		72		70	42	28						2		72								
ОД 06	Иностранный язык		2		72		70		70						2		32	40							
ОД 07	Математика		2		232	12	218	168	50						2		104	128							
ОД 08	Информатика		2		144		142	40	34	68					2		60	84							
ОД 09	Физическая культура		2	1	72		70	12	58						2		32	40							
ОД 10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		66	20	46						2			68							
ОД 11	Физика		2		108		106	92		14					2		60	48							
ОД 12	Химия	2			144	12	124	42	52	30				2	6		38	106							
ОД 13	Биология	2			144	12	124	74	46	4				2	6		38	106							
	Индивидуальный проект			2	32									32				32							
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам					4464	126	2978	1420	1084	210	40	360	864	20	124	216	0	0	612	864	612	900	612	864	
СГ.00	Социально-гуманитарный учебный цикл				502	34	464	148	302	0	0	0	0	0	18	0	0	0	230	84	34	102	12	40	
СГ.01	История России		3		58	2	56	54							2				58						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		124	10	112		112						2				50	50	12	12			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		6		68	4	62	14	48						2						68				
СГ.04	Физическая культура		7	4,6	124	12	112		106						6				34	34	22	22	12		
СГ.05	Основы бережливого производства		8		40	2	38	24	12						2									40	
СГ.06	Основы финансовой грамотности		3		36	2	34	20	12						2				36						
СГ.07	Русский язык и культура речи		3		52	2	50	36	12						2				52						
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				986	42	944	430	372	84	0	0	0	12	46	0	0	0	222	360	138	266	0	0	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		3		60	2	58	22	14	20					2				60						
ОП.02	Процессы и аппараты	4			98	4	94	42	44					2	6				46	52					
ОП.03	Метрология и стандартизация	6			70	4	66	28	30					2	6						70				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	5			90	2	88	50	30					2	6						90				
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4			138	6	132	24	100					2	6					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 предпринимательской деятельности		6		72	4	68	44	22						2							72		
П.00	Профессиональный учебный цикл				2976	50	1570	842	410	126	40	360	864	8	60	216	0	0	160	420	440	532	600	824
ПМ.00	Профессиональные модули				2760	50	1570	842	410	126	40	360	864	8	60	0	0	0	160	420	440	532	600	608
ПМ 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции				1318	24	856	614	220	0	0	144	288	4	24	0	0	0	160	320	126	262	450	0
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		
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	
УП.01	Учебная практика		6		144							144										144		
ПП.01	Производственная практика		7		288								288										288	
	Экзамен по ПМ.01	7			6										6								6	
ПМ 02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке				744	10	404	82	120	64	20	108	324	2	14	0	0	0	0	0	104	120	144	376
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
УП.02	Учебная практика		7		108		108					108											108	
ПП.02	Производственная практика		8		324								324											324
	Экзамен по ПМ.02	8			6										6									6
ПМ 03	Обеспечение деятельности структурного подразделения				238	6	118	56	40	0	20	0	108	0	8	0	0	0	0	0	0	0	6	232
МДК 03.01	Управление структурным подразделением организации		8		124	6	118	56	40		20				2							6	118	
ПП.03	Производственная практика		8		108								108											108
	Экзамен по ПМ 03	8			6										6									6
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)				460	10	192	90	30	62	0	108	144	2	14	0	0	0	0	100	210	150	0	0
МДК 04.01	Технология производства кисломолочных продуктов, бактериальных заквасок и детских молочных продуктов.	5	4		202	10	192	90	30	62				2	8					100	102			
УП 04	Учебная практика		5		108							108									108			
ПП. 04	Производственная практика		6		144								144									144		
	Квалификационный экзамен	6			6										6							6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				144											144								144
ГИА.02	Государственный экзамен (демонстрационный экзамен)				36											36								36
ГИА.03	Защита выпускной квалификационной работы				36											36								36

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
	Всего:		34

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
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
	Лаборатории:
1	химии;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	автоматизации технологических процессов;
4	метрологии и стандартизации.
	Мастерские:
1	Сельскохозяйственных биотехнологий
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
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. Общеобразовательный цикл содержит следующие общеобразовательные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Математика", "Иностранный язык", "Информатика", "Физика", "Химия", "Биология", "История", "Обществознание", "География", "Физическая культура", "Основы безопасности и защиты Родины". 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Учебным планом предусмотрено последовательное изучение дисциплин Физическая культура, Иностранный язык общеобразовательного учебного цикла и социально-гуманитарного учебного цикла.
9. 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 Плате 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).
10. 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 - 8 недель, 8 семестр ПМ.02 - 9 недель, ПМ.03 - 3 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.
11. В рамках профессиональных модулей предусмотрено выполнение курсовых работ: ПМ. 02, ПМ. 03
12. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.
13. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).