

Директор ГАПОУ Ю  
"Ишимский многопрофильный техникум"  
С.Г. Конев  
"20.05.2020г."

образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

Квалификация: технолог

2. Сводные данные по бюджету времени  
( в неделях)

[illegible]

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Каникулы	Подготовка к государственной итоговой аттестации	Государственная итоговая аттестация	Неделя отсутствия
	У	ПР	Х	А	=	Δ	III	*

### 3. План учебного процесса

Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Экзаменов	Зачетов	Диф. зачет	Другие формы контроля	Максимальная учебная нагрузка студента, ч	Самостоятельная учебная нагрузка студента, ч	Время по видам учебной работы				Практика		Распределение по курсам								Вариативная часть	
								Всего	в том числе			учебная	Производственная (по профилю специальности)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
									Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			1	2	3	4	5	6	7	8		
														семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр		
														612	792	594	648	414	576	360	288		
														17	22	16,5	18	11,5	16	10	8		
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
	Всего по учебному плану ППССЗ					6446	2162	4284	2001	2233	50			612	792	594	648	414	576	360	288	864	
ОН.00	Общеобразовательная подготовка					2106	702	1404	795	609				612	792								
ОУП.00	Общие учебные предметы					1212	404	808	432	376				331	477								
ОУП.01	Русский язык	2			1	117	39	78	58	20				34	44								
ОУП.02	Литература			2		176	59	117	107	10				59	58								
ОУП.03	Иностранный язык			2		176	59	117	0	117				68	49								
ОУП.04	Математика	2			1	234	78	156	100	56				68	88								
ОУП.05	История			2		175	58	117	117	0				68	49								
ОУП.06	Физическая культура			2		175	58	117	2	115				34	83								
ОУП.07	ОБЖ			2		105	35	70	30	40					70								
ОУП.08	Астрономия			2		54	18	36	18	18					36								
УПВ.00	По выбору из обязательных предметных областей					813	256	557	334	223				242	315								
УПВ.09	Информатика			2		140	40	100	20	80				34	66								
УПВ.10	Физика			2		147	50	97	60	37				34	63								
УПВ.11	Химия	2			1	158	50	108	68	40				34	74								
УПВ.12	Обществознание, включая экономику и право			2		158	50	108	90	18				34	74								
УПВ.13	Биология	2			1	102	30	72	52	20				34	38								
УПВ.14	География			1		54	18	36	18	18				36									
УПВ.15	Экология			1		54	18	36	26	10				36									
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы					81	42	39	29	10				39	0								
ДУП.16	Основы проектной деятельности (по направлениям: информационное, инженерное, инновационное, социальное)				1	41	2	39	29	10				39									
*	Индивидуальный проект (не является предметом)	2				40	40																
						4340	1460	2880	1206	1624	50					594	648	414	576	360	288	864	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл					788	316	472	138	334	0					68	72	84	116	100	32	56	
ОГСЭ.01.	Основы философии				6	72	24	48	48										48				
ОГСЭ.02.	История				5	72	24	48	48									48					
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		357	468		240	80	160		160						34	36	18	34	22	16		
ОГСЭ.04.	Физическая культура		357	468		320	160	160	2	158						34	36	18	34	22	16		
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи/ Психология общения/Коммуникативный практикум				7	84	28	56	40	16										56		56	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл					108	36	72	50	22						40	0	0	0	32	0	0	
ЕН.01.	Математика			3		60	20	40	30	10						40							
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			7		48	16	32	20	12										32			
П.00	Профессиональный учебный цикл					3444	1108	2336	1018	1268	50					486	576	330	460	228	256	808	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1292	426	866	404	462						226	408	104	56	0	72	168	
ОП.01	Основы агрономии			3		54	18	36	16	20						36							
ОП.02	Основы зоотехнии			3		54	18	36	16	20						36							
ОП.03	Основы механизации, электрофикации и автоматизации сельскохозяйственного производства			6		84	28	56	30	26									56				



ОП.04	Инженерная графика			4		98	32	66	2	64							66					
ОП.05	Техническая механика				4	100	34	66	36	30							66					
ОП.06	Материаловедение				4	82	26	56	26	30							56					
ОП.07*	Основы аналитической химии	3				75	25	50	24	26						50						
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	4				102	34	68	30	38							68					
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			4		102	34	68	30	38							68					
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				3	76	20	56	20	36						56						36
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности			8		50	14	36	20	16												
ОП.12	Охрана труда				4	50	14	36	26	10							36					
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			5		102	34	68	40	28								68				
ОП.14.	Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/ Основы бизнес планирования/ Агробизнес				5	72	36	36	20	16								36				36
ОП.15	Современные ресурсосберегающие технологии / Энергосберегающие технологии в машиностроении/ Энергосберегающие технологии в производственной сфере и в быту/ Энергосберегающие технологии в АПК/Энергосберегающие технологии в ЖКХ			8		52	16	36	20	16											36	36
ОП.16	Основы переработки зерновых культур/ Основы переработки продукции растениеводства/Основы переработки плодовых культур/ Основы переработки овощных культур			3		68	20	48	20	28						48						48
ОП.17	Органическое земледелие/Земледелие с основами почвоведения/ Общее земледелие/ Адаптивное земледелие				4	71	23	48	28	20							48					48
ПМ.00	Профессиональные модули					2152	682	1470	614	806	50					260	168	226	404	228	184	640
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	Э				488	160	328	120	178	30					144	96	88				88
МДК.01.01*	Технологии производства продукции растениеводства	4		3		356	116	240	76	134	30					144	96					
МДК.01.02	Защита растений, энтомология и фитопатология зерновых культур/ Защита растений, энтомология и фитопатология плодовых культур/Защита растений, энтомология и фитопатология овощных культур/ Защита растений, энтомология и фитопатология цветочно-декоративных культур		5			132	44	88	44	44							88					88
УП.01.01	Производство продукции растениеводства			4							72					72						
УП.01.02	Защита растений			5							72						72					
ПП.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства			5								108						108				
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	Э				490	160	330	130	200							138	192				142
МДК.02.01*	Технологии производства продукции животноводства	6		5		245	80	165	65	100							69	96				71
МДК.02.02*	Кормопроизводство			5		245	80	165	65	100							69	96				71
УП.02.01	Производство продукции животноводства										72							72				
УП.02.02	Производство кормов			6							72							72				
ПП.02	Производство и первичная обработка продукции											108						108				
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Э				430	130	300	120	180										116	184	10
МДК.03.01*	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	8		7		260	80	180	70	110										86	94	10
МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	8		7		170	50	120	50	70									30	90		
УП.03.01	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции				8							36									36	



[illegible]



#### **4. Перечень, кабинетов, лабораторий и мастерских**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
инженерной графики;  
материаловедения;  
агрономии;  
зоотехнии;  
товароведения сельскохозяйственной продукции;  
экологических основ природопользования;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

технической механики;  
механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
метрологии, стандартизации и оценки качества;  
технологий производства продукции растениеводства;  
технологий производства продукции животноводства;  
кормопроизводства;  
технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

##### **Мастерские:**

учебно-производственные.

##### **Полигон:**

учебно-производственное хозяйство.

##### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.



### Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 7 мая 2014 года, зарегистрирован Минюсте России 04.07.2014г №32969 по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции продуктов базовой подготовки при очной форме обучения на базе основного общего образования -3г. 10 месяцев.

**Организация учебного процесса.** Продолжительность учебной недели – шестидневная. Обучение производится в соответствии с настоящим учебным планом, разрабатываемым в техникуме на весь период обучения по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. При формировании учебного плана учтены нормы нагрузки студентов: максимальный объем учебной нагрузки в неделю – 54 академических часа (включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы); максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

Теоретическое обучение – 119 недель. Учебная и производственная практика – 29 недель. Промежуточная аттестация – 7 недель. Преддипломная практика – 4 недели. Проведение ГИА – 6 недель. Каникулярное время – на 1,3 курсах – 11 недель, на 2 курсе – 10 недель, на 4- курсе – 2 недели (34 недели). Всего – 199 недель.

**Общеобразовательная подготовка.** Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе обучения (1-2 семестры) в течение 39 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределяется на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. В рабочих программах конкретизировано содержание профильной составляющей учебного материала с учетом специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Указаны лабораторно-практические работы, виды самостоятельной работы, формы и методы текущего контроля учебных достижений и промежуточной аттестации студентов. Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

По итогам 1,2 семестра обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в виде зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, других форм контроля (семестровый контроль). Экзамены проводятся по предметам: ОУД.01. Русский язык, ОУД.03. Математика, ОУД.09. Химия, ОУД.15. Биология (как профильный ). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на предмет. Экзамены сдаются за счет времени, выделенного на аттестацию по предметам общеобразовательного цикла (2 недели). Итоговые оценки по результатам обучения по дисциплинам общеобразовательного цикла вносятся в приложение к диплому СПО.



В рамках общеобразовательного цикла студенты выполняют индивидуальный проект.

На 2-4 курсах обучение идет по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Количество часов, отведенное на обучение по учебным циклам составляет 2880ч. (80недель), максимальное – 4320ч. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах в процессе изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального учебных циклов, а также в процессе освоения профессиональных модулей.

**Вариативная часть.** Вариативной части по специальности 38.02.08 Технология мяса и мясных продуктов отводится 864 ч.

В аспекте формирования дополнительных умений и знаний по специальности вариативная часть распределена следующим образом:

- на внесение в рабочий учебный план дополнительных дисциплин Общего гуманитарного и социально-экономического цикла -56 часов:

Русский язык и культура речи;

- на внесение в рабочий учебный план дополнительных дисциплин и увеличения количества часов общепрофессиональных дисциплин -

134 ч.:

ОП.07. Основы аналитической химии -14ч.

ОП.14. Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)/

Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)(Финансовая грамотность в бизнесе)/

Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)(Агробизнес) - 36ч.

ОП.15. Использование энергосберегающих технологий -36ч.

ОП.16. Основы переработки зерновых культур/

Основы переработки плодовых и овощных культур- 48ч.

- на увеличение количества часов при изучении профессиональных модулей - 674ч.

МДК 01.02. Защита растений, энтомология и фитопатология зерновых культур/

Защита растений, энтомология и фитопатология плодовых и овощных культур -88ч.

МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства -88ч.

МДК.02.02. Кормопроизводство -88 ч.

МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции -10ч.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 11997 Заготовитель продуктов и сырья 17282

Приемщик сельскохозяйственных продуктов -400ч.



В рамках изучения ПМ.05 студенты осваивают рабочие профессии, рекомендованные ФГОС 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом потребностей регионального рынка труда: 11997 Заготовитель продуктов и сырья, 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Текущий контроль знаний. В ходе обучения учебным дисциплинам и МДК преподавателями проводится текущий контроль знаний. Формы и процедуры текущего контроля знаний определяет преподаватель, ведущий дисциплину или МДК. С формами и порядком организации текущего контроля знаний преподаватель знакомит обучающихся в начале обучения. Формами контроля по дисциплине, МДК может быть фронтальный опрос, самостоятельная работа, тест, контрольная работа по теме, решение профессиональных проблем (ситуаций), лабораторные занятия и практические работы. В течение всего периода обучения с обучающимися проводятся консультации из расчета 4 часа на одного студента в год. Консультации могут быть как групповые (для разъяснения наиболее сложных тем программы учебной дисциплины, МДК), так и индивидуальные (консультирование по выполнению задания, реферата, проекта и т.п.). Консультации проводятся по расписанию, составляемому преподавателем.

Промежуточная аттестация. На промежуточную аттестацию по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции отводится 7 недель (с учетом 2х недель по предметам общеобразовательного цикла). Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не более - 8 экзаменов, зачетов - 10 за курс. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, другие формы контроля: семестровый контроль и защита проекта. Экзамен проводится за счет времени, выделенного на экзамены. Результаты промежуточной аттестации вносятся в зачетную книжку студента. На подготовку к экзамену отводится 1-2 дня. Экзамены проводятся в период зимней и летней сессии по окончании изучения учебной дисциплины, МДК. В рамках профессиональных модулей проводятся экзамены по всем междисциплинарным курсам. Изучение МДК 01.01.Технологии производства продукции растениеводства, МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации завершаются защитой курсовой работы. Для промежуточной аттестации студентов по каждой учебной дисциплине, МДК, ПМ создаются фонды оценочных средств, которые позволяют оценить знания, умения, приобретенные компетенции. В состав аттестационной комиссии по профессиональному модулю, кроме преподавателей конкретной дисциплины или МДК, включаются представители работодателя.

Практикоориентированность составляет – 65% . Организация учебной и производственной практики. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Учебная практика реализуется по рабочей учебной программе, разработанной в техникуме в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика реализуется на 2-4 курсах концентрированно в условиях учебных мастерских техникума и направлена на получение первичных профессиональных техника. Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения. Перед каждой темой приводится перечень формируемых умений (элементов компетенций). Каждый новый раздел программы практики начинается с инструктажа, в процессе которого перед студентами ставится цель предстоящей работы и объясняются организационно-технические условия ее выполнения. Производственную практику студенты проходят на 2-4 курсах концентрированно в условиях предприятия, задачами которой является приобретение опыта. В конце каждой производственной практики студенты сдают экзамен (квалификационный) по соответствующим модулям. Учебная и производственная практика составляет 29 недель. По учебной практике и производственной практике – дифференцированный зачет.

Преддипломная практика проводится в конце 8 семестра по месту работы студента в течение 4 недель и является подготовительной стадией разработки выпускной квалификационной работы. Задачей преддипломной практики является сбор и подготовка материала по теме выпускной квалификационной работы, обобщение данных и информации, накопленной студентом в период обучения. Содержание преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы и потребностями предприятий в изучении методов решения технических, экономических и других специальных вопросов. По окончании практики студент представляет отчет, содержащий сведения о работе, краткое описание предприятия, его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения. Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от техникума и которая вносится в приложение к диплому. Техникум обеспечивает заключение договоров на организацию и проведение практик, согласование с предприятиями программ практики, учебно-методическое руководство практикой, в том числе по вопросам охраны труда, личной безопасности студентов, контроль организации, проведения, соблюдения сроков практики студентов на предприятиях города и района. Совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студентов, освоенных при прохождении практики.

Государственная итоговая аттестация. Освоение образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Программой государственной итоговой аттестацией. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая аттестация включает: подготовку выпускной квалификационной работы – 4 недели, защита выпускной квалификационной работы – 2 недели. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускник выбирает тему работы из предложенного преподавателем перечня или предлагает свою тему, соответствующую выше названным условиям. С условиями и процедурой подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускник должен быть ознакомлен не позднее, чем за 6 месяцев до защиты.



Рассмотрено на заседании ЦК  
по направлению 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Протокол № 10  
" 28 " 05 2020г.

Председатель ЦК  Котляревская С.В.