

Директор ПАПОТО  
"Ишимский многопрофильный техникум"  
С.Г. Ковнев  
20.08.2019 2019г.

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

**Квалификация:** технолог

Год начала подготовки - 2019г.  
Дата утверждения ФГОС СПО  
07.05.2014 № 455

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

[illegible]

Условные обозначения:

Теоретическое  
обучение

## Производственная практика

Производственная  
практика (преддипломная)

### Промежуточная аттестация

Подготовка к  
государственной  
итоговой аттестации

Неделя отсутствует

☐

$y$

ΠΡ

X

**A**

11

☐

III

	*
--	---

### 3. План учебного процесса

140448	Наименование дисциплин	Распред. по семестрам				Максимальная учебная нагрузка студента, ч	Самостоятельная учебная нагрузка студента, ч	Время по видам учебной работы				Практика		Распределение по курсам							
		Экзаменов	Зачетов	Диф. зачёт	Контрольных работ			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	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
612	792	594	630	432	576	360	288														
17	22	16,5	17,5	12	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					6426	2142	4284	2061	2173	50			612	792	594	630	432	576	360	288
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины					2106	702	1404	815	589				612	792						
ОУД.00	Общие					1212	404	808	452	356				367	441						
ОУД.01	Русский язык	2				117	39	78	58	20				34	44						
ОУД.02	Литература			2		176	59	117	107	10				61	56						
ОУД.03	Иностранный язык			2		176	59	117	0	117				68	49						
ОУД.04	Математика	2				234	78	156	100	56				68	88						
ОУД.05	История			2		175	58	117	117	0				68	49						
ОУД.06	Физическая культура			2		175	58	117	2	115				34	83						
ОУД.07	ОБЖ			2		105	35	70	50	20				34	36						
ОУД.08	Астрономия			2		54	18	36	18	18					36						
ОУД.00	По выбору из обязательных предметных областей					836	279	557	334	223				206	351						
ОУД.09	Информатика			2		150	50	100	20	80				34	66						
ОУД.10	Физика			2		146	49	97	60	37				34	63						
ОУД.11	Химия	2				162	54	108	68	40				34	74						
ОУД.12	Обществознание, включая экономику и право			2		162	54	108	90	18				34	74						
ОУД.13	Биология	2				108	36	72	52	20				34	38						
ОУД.14	География			2		54	18	36	18	18					36						
ОУД.15	Экология			1		54	18	36	26	10				36							
ДУД.00	Дополнительные					58	19	39	29	10				39	0						
ОУД.16	Промышленная экология			1		58	19	39	29	10				39							
						4320	1440	2880	1246	1584	50					594	630	432	576	360	288
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл					788	316	472	138	334	0					124	118	94	64	40	32
ОГСЭ.01.	Основы философии			5		72	24	48	48									48			
ОГСЭ.02.	История			4		72	24	48	48								48				
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		57	468		240	80	160		160						34	34	24	32	20	16
ОГСЭ.04.	Физическая культура		57	468		320	160	160	2	158						34	36	22	32	20	16
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи			3		84	28	56	40	16						56					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл					108	36	72	50	22						40	32	0	0	0	0
ЕН.01.	Математика			3		60	20	40	30	10						40					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			4		48	16	32	20	12							32				
П.00	Профессиональный учебный цикл					3424	1088	2336	1058	1228	50					430	480	338	512	320	256
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					1174	390	784	362	422						136	258	104	122	92	72
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			6		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				96	32	64	34	30					64						
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	4				102	34	68	30	38						68					
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			5		102	34	68	30	38							68				
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				76	20	56	20	36								56			
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности			8		50	14	36	20	16									36		
ОП.12	Охрана труда			7		50	14	36	26	10								36			
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			4		102	34	68	40	28						68					
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты.ProfilUM)			5		72	36	36	16	20							36				
ОП.15	Использование энергосберегающих технологий			8		52	16	36	20	16									36		
ПМ.00	Профессиональные модули					2250	698	1552	696	806	50					294	222	234	390	228	184
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства	Э(кв)				488	160	328	120	178	30					178	150	0			
МДК.01.01*	Технологии производства продукции растениеводства	4				488	160	328	120	178	30					178	150				
УП.01.01	Технологические машины в сельском хозяйстве			4,5								144					72	72			
ПП.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства			5									108					108			
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства	Э(кв)				588	176	412	212	200								234	178		
МДК.02.01*	Технологии производства продукции животноводства	6		5		294	88	206	106	100								117	89		
МДК.02.02*	Кормопроизводство			5		294	88	206	106	100								117	89		
УП.02.01	Производство продукции животноводства			6								72							72		
УП.02.02	Производство кормов			6								72							72		
ПП.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства			6									108						108		
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции	Э(кв)				430	130	300	120	180										116	184
МДК.03.01*	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	8		7		260	80	180	70	110										86	94
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
УП.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции			8								36									36
ПП.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции			8									108								108
ПМ.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства	Э(кв)				162	50	112	40	52	20								0	112	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	7				162	50	112	40	52	20									112	
УП.04.01	Управление структурным подразделением организации			7								36								36	
ПП.04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства			7									36							36	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11997 Заготовитель продуктов и сырья 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов	Э(кв)				582	182	400	204	196						116	72		212		
МДК.05.01	Заготовитель продуктов и сырья	4				278	90	188	98	90						116	72				
УП.05.01	Заготовка продуктов и сырья			4								72					72				
ПП.05.01	Заготовка продуктов и сырья			4									72				72				
МДК.05.02	Приемщик сельскохозяйственных продуктов	6				304	92	212	106	106									212		
УП.05.02	Приемка сельскохозяйственных продуктов			7								72								72	



[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 и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам: ОУД.01. Русский язык, ОУД.03. Математика, ОУД.09. Химия, ОУД.15. Биология (как профильная дисциплина). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину. Экзамены сдаются за счет времени, выделенного на итоговую аттестацию по предметам общеобразовательного цикла (2 недели). Итоговые оценки по результатам обучения по дисциплинам общеобразовательного цикла вносятся в приложение к диплому СПО.



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 -86 часов;

- на увеличение количества часов при изучении профессиональных модулей - 722ч.

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 и экзамен. 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.