

Директор ИАИ СО  
"Тибетский многопрофильный институт"  
С.Г. Ковев  
26 июня 2022 г.

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

Форма обучения очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования  
Год начала подготовки - 2022г  
Профиль получаемого профессионального образования -  
естественно-научный  
Дата утверждения ФГОС СПО  
07.05.2014 № 455

### 1. График учебного процесса

## 2. Сводные данные по бюджету времени

( в неделях )

[illegible]

Практическая подготовка  
производственная практика

### Учебная практика

Производственная практика

### Преддипломная

### Промежуточная аттестация

Государственная итоговая  
аттестация

Неделя отсутствует

5



### 3. План учебного процесса

Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплин, практик	Экспертная оценка	Зачеты	Дифференциальная оценка	Другие формы контроля	Объем образовательной программы	Самостоятельная работа	Всего	Учебная нагрузка обучающихся							Распределение по курсам и семестрам								Обязательная часть	В факультетской части	
								В том числе в форме практической подготовки	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовые работы (проекты)	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
														1	2	3	4	5	6	7	8				
														семестр, час											
														584	820	594	576	432	612	378	288				
														количество недель, дней											
														16,3	22,3	16,3	16	12	17	10,3	8				
недельная нагрузка															36	37	36	36	36	36	36	36			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
	Общий объем образовательной программы					6386	5292	4284	1008	1921	2313	50	24	48	584	820	594	576	432	612	378	288			
ОП.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2066	702	1404	0	732	672	0	24	48	584	820	0	0	0	0	0	0	886	518	
ОУП.00	Общие учебные предметы					1290	444	886	0	466	420	0	12	30	424	462							886	0	
ОУП.01	Русский язык	1,2				117	39	78		68	10		4	12	32	46							78		
ОУП.02	Литература			1		156	59	97		87	10				97								97		
ОУП.03	Иностранный язык			2	1	176	59	117		0	117				64	53							117		
ОУП.04	Математика	1,2				292	78	214		114	100		8	12	96	118							214		
ОУП.05	История			2		175	58	117		107	10				32	85							117		
ОУП.06	Физическая культура		1,2			175	58	117		2	115				51	66							117		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	105	35	70		30	40				35	35							70		
ОУП.08	Астрономия			2		54	18	36		18	18					36							36		
*	Индивидуальный проект (не является предметом)	2				40	40	40		40				6	17	23							40		
УПВ.00	Учебные предметы по выбору					506	168	338	0	172	166	0	12	18	124	214								338	
УПВ.09	Родная литература/ Родной язык			2		54	18	36		18	18					36								36	
УПВ.10	Химия	1,2				247	62	185		97	88		8	12	90	95								185	
УПВ.11	Биология	2		1		205	88	117		57	60		4	6	34	83								117	
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы					270	90	180	0	94	86	0	0	0	36	144								180	
ДУП.12	Введение в специальность				1,2	270	90	180		94	86				36	144								180	
ДУП.12.01	Информатика для технологов			1		54	18	36		6	30					36								36	
ДУП.12.02	Основы проектной деятельности ( по направлениям: информационное, технологическое, историческое, социально-экономическое)				1	54	18	36		18	18				36									36	
ДУП.12.03	Физика для технологов				2	54	18	36		18	18					36								36	
ДУП.12.04	Общественные науки				2	108	36	72		52	20					72								72	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4320	1440	2880	1008	1189	1641	50	0	0	0	0	594	576	432	612	378	288	3060	864	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					788	316	472	0	138	334	0	0	0	0	0	68	68	42	158	104	32	416	56	
ОГСЭ.01	Основы философии				6	72	24	48		48										48				48	
ОГСЭ.02	История				6	72	24	48		48										48				48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	357	468			240	80	160			160						34	34	20	32	24	16	160		
ОГСЭ.04	Физическая культура	357	468			320	160	160		2	158						34	34	22	30	24	16	160		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи; Психология общения; Коммуникативный практикум; Этикет делового общения				7	84	28	56		40	16										56			56	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					108	36	72	0	50	22	0	0	0	0	0	40	32	0	0	0	0	72	0	
ЕН.01	Математика		3			60	20	40		30	10						40							40	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4			48	16	32		20	12							32						32	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					1335	433	902	0	410	492	0	0	0	0	0	206	240	236	92	56	72	698	204	
ОП.01	Основы агрономии		3			54	18	36		16	20						36							36	
ОП.02	Основы зоотехнии		3			54	18	36		16	20						36							36	
ОП.03	Основы механизации, электрофикации и автоматизации		6			84	28	56		30	26									56				56	
ОП.04	Инженерная графика		5			98	32	66		7	64								66					66	
ОП.05	Техническая механика				5	100	34	66		36	30								66					66	
ОП.06	Материаловедение				4	82	26	56		26	30						56							56	
ОП.07	Основы аналитической химии	3				75	25	50		24	26						50							50	
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена	4				102	34	68		30	38							68						68	
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			4		102	34	68		30	38							68						68	
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				7	76	20	56		20	36										56			56	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности				8	50	14	36		20	16											36		36	



ОП.12	Охрана труда			3	50	14	36	26	10						36					36			
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		5		102	34	68	40	38							68				68			
ОП.14.	Основы предпринимательской деятельности(Расширяем горизонты. РгаиИИМ) Основы финансовой грамотности Основы бизнес планирования Агробизнес			5	54	18	36	16	20.							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		54	18	36	20	16									36			36		
ОП.16	Основы переработки зерновых культур/ Основы переработки продукции растениеводства/Основы переработки плодовых культур/ Основы переработки овощных культур		4		72	24	48	20	28						48						48		
ОП.17	Органическое земледелие/Земледелие с основами почвоведения/ Общее земледелие/ Адаптивное земледелие			3	72	24	48	28	20						48						48		
ОП.18	Облачные технологии хранения баз данных Основы информационной безопасности и защиты информации		6		54	18	36	10	26								36				36		
ПМ.00	Профессиональный цикл				2089	655	1434	1008	591	793	50	0	0	0	0	280	236	154	362	218	184	1874	604
ПМ.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства				472	144	328	252	120	178	30	0	0	0	0	154	174	0	0	0	0	492	88
МДК.01.01	Технологии производства продукции растениеводства	4	3		340	100	240		76	134	30					154	86					240	
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	4			132	44	88		44	44						88						88	
УП.01	Производство продукции растениеводства и защита растений		5		144		144	144								72	72					144	
ПП.01	Производство и первичная обработка продукции растениеводства				108		108	108									108					108	
ПМ.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства				490	160	330	252	130	200	0	0	0	0	0	0	0	154	176	0	0	440	142
МДК.02.01*	Технологии производства продукции животноводства	6	5		245	80	165		65	100							77	88				94	71
МДК.02.02*	Кормопроизводство	6	5		245	80	165		65	100							77	88				94	71
УП.02.01	Производство продукции животноводства				72		72	72										72				72	
УП.02.02	Производство кормов		6		72		72	72										72				72	
ПП.02	Производство и первичная обработка продукции животноводства				108		108	108										108				108	
ПМ.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции				450	160	290	180	110	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	184	470	0
МДК.03.01	Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	8	7		250	80	170		60	110									76	94		170	
МДК.03.02	Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	8	7		200	80	120		50	70									30	90		120	
УП.03.01	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной		8		36		36	36												36		36	
УП.03.02	Сооружение и оборудование по хранению и переработке				36		36	36												36		36	
ПП.03	Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной		8		108		108	108												108		108	
ПМ04	Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства				162	50	112	72	40	52	20	0	0	0	0	0	0	0	0	112	0	184	0
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	7			162	50	112		40	52	20								112			112	
УП.04.01	Управление структурным подразделением организации		7		36		36	36											36			36	
ПП.04	Управление работами по производству и переработке продукции				36		36	36											36			36	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11997 Заготовитель продуктов и сырья 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов				515	141	374	288	191	183	0	0	0	0	0	126	62	0	186	0	0	288	374
МДК.05.01	Заготовитель продуктов и сырья	4			258	70	188		98	90						126	62						188
УП.05.01	Заготовка продуктов и сырья		4		72		72	72									72						72
ПП.05.01	Заготовка продуктов и сырья				72		72	72									72						72
МДК.05.02	Приемщик сельскохозяйственных продуктов	6			257	71	186		93	93								186					186
УП.05.02	Приемка сельскохозяйственных продуктов		6		72		72	72											72				72
ПП.05.02	Приемка сельскохозяйственных продуктов				72		72	72											72				72
*	Часы, выделенные из вариативной части																						



[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.



### Пояснительная записка

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 с изменениями от 13 июля 2021г № 450, зарегистрировано в Минюсте от 14 октября 2021г № 65410.

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); 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 1,2 курсах – 11 недель, на 3 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.

В соответствии с письмом Министерства Просвещения РФ от 25.08.2022г. №05-1443 «Об интеграции курса «Россия-Моя история» в

общеобразовательный цикл включен курс лекций «Россия – Моя история» в рамках учебного предмета ОУП.05. История в количестве 32ч. 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;
- на внесение в рабочий учебный план дополнительных дисциплин и увеличения количества часов общепрофессиональных дисциплин - 204 ч.;
- на увеличение количества часов при изучении профессиональных модулей - 604ч.

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.

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, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный 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.

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. В конце каждой производственной практики студенты сдают экзамен (квалификационный) по соответствующим модулям. Учебная и производственная практика составляет 29 недель.



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.

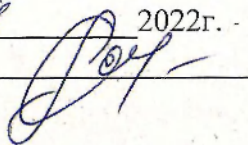
Государственная итоговая аттестация. Освоение образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Программой государственной итоговой аттестацией. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая 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 № 1

" 30 " 08 2022г.

Председатель ЦК  Котляревская С.В.