

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области  
"Ишимский многопрофильный техникум"



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация: технолог

Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования  
Год начала подготовки - 2021г  
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)

Курс	сентябрь		октябрь		ноябрь		декабрь		январь		февраль		март		апрель		май		июнь		июль		август		нед	час	часы	нед	часы	нед	часы	нед	часы	нед	часы	нед	часы	нед	часы	нед																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
	Недели																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15																	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
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	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							</

Условные обозначения:

Теоретическое обучение ☐ Учебная практика ☐ Практическая подготовка Производственная практика ☐ Преддипломная ☐ Промежуточная аттестация ☐ Государственная итоговая аттестация ☐ Неделя отсутствует ☐

### 3. План учебного процесса

	Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплины, практик					Учебная нагрузка обучающихся							Распределение по курсам и семестрам								0	0		
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированный зачет	Другие формы контроля	Объем образовательной программы	Самостоятельная работа	Всего	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		Обязательная часть	Вариативная часть
															1	2	3	4	5	6	7	8		
															семестр, час									
															584	820	594	612	414	612	360	288		
															количество недель, дней									
															16,3	22,3	16,3	17	11,3	17	10	8		
															недельная нагрузка									
36	37	36	36	37	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					8568	4284	4284	0	1938	2296	50	24	48	584	820	594	612	414	612	360	288		
ОП. 00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ					2066	702	1404	0	749	655	0	24	48	584	820	0	0	0	0	0	0	846	558
ОУП. 00	Общие учебные предметы					1290	444	886	0	466	420	0	12	30	424	462							846	40
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		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	177	161	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		90	95		8	12	90	95								185
УПВ. 11	Биология	2		1		205	88	117		69	48		4	6	34	83								117
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы					270	90	180	0	106	74	0	0	0	36	144								180
ДУП.12	Введение в специальность				1,2	270	90	180		106	74				36	144								180
ДУП.12.01	Информатика для технологов				1	54	18	36		18	18					36								36
ДУП.12.02	Основы проектной деятельности ( по направлениям: информационное, технологическое, экологическое, культурологическое, социальное)				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
						0																		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4320	1440	2880		1189	1641	50	0	0	0	0	594	612	414	612	360	288	3060	864
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					788	316	472		138	334	0	0	0	0	0	68	92	68	66	98	80	416	56
ОГСЭ. 01	Основы философии				8	72	24	48		48												48	48	
ОГСЭ. 02	История				5	72	24	48		48							20	28					48	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык		357	468		240	80	160			160						34	36	20	34	20	16	160	
ОГСЭ. 04	Физическая культура		357	468		320	160	160		2	158						34	36	20	32	22	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		50	22	0	0	0	0	0	40	0	0	0	32	0	72	0
ЕН.01	Математика			3		60	20	40		30	10						40						40	
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			7		48	16	32		20	12										32		32	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					1335	433	902		410	492	0	0	0	0	0	206	372	104	184	0	36	698	204
ОП.01	Основы агрономии			3		54	18	36	20	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			4		98	32	66		2	64						66						66	
ОП.05	Техническая механика				4	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				6	76	20	56		20	36									56			56	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности				6	50	14	36		20	16									36			36	



[illegible]



[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 1,2 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.

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.

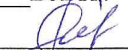
Государственная итоговая аттестация. Освоение образовательной программы по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Программой государственной итоговой аттестацией. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Государственная итоговая 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

" 24 " 05 2021г.

Председатель ЦК  Котляревская С.В.