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

Директор ГАПОУ ТО
"Ишимский многопрофильный техникум"
_____ Г.Б.Онев
" 30 " марта 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02. 12 Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования
Год начала подготовки - 2023г
Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный
Дата утверждения ФГОС СПО
18.05.2022 № 343

Квалификация: техник -технолог

1. График учебного процесса

Курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август			
	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	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-25	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
1 курс																		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=
2 курс																		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=
3 курс																		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=
4 курс																		=	=																									*	*	*	*	*	*	*	*

Курс	Теоретическое обучение, нед	Теоретическое обучение, час	Промежуточная аттестация, часы	Промежуточная аттестация, нед	Учебная практика, часы	Учебная практика, нед	Производственная практика, часы	Производственная практика, нед	Преддипломная практика, часы	Преддипломная практика, нед	Государственная итоговая аттестация, часы	Государственная итоговая аттестация, нед	Каникулы, нед	ВСЕГО, часы	ВСЕГО, нед
1 курс	39,0	1404	72	2									11	1476	52,0
2 курс	39,4	1428	48	1,2	0	0	0	0					11	1476	51,6
3 курс	21,3	774	54	1,3	252	7	432	12					10	1512	51,6
4 курс	14,4	528	48	1,2	252	7	288	8	144	4	216	6	2	1476	42,6
	39,0	1404,0	72,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11,0	1476,0	52,0
	72,0	2730,0	150,0	4,0	504,0	14,0	720,0	20,0	144,0	4,0	216,0	6,0	23,0	4464,0	147,0
ВСЕГО	104,0	4134,0	222,0	6,0	504,0	14,0	720,0	20,0	144,0	4,0	216,0	6,0	34,0	5940,0	199,0

2. Сводные данные по бюджету времени

(в неделях)

Условные обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика в форме практической подготовки	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Неделя отсутствует
	У	П	Х	А	Ш	*

3. План учебного процесса

Индекс	Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся									Распределение по курсам и семестрам								Обязательная часть, %	Вариативная часть, %
															1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
															1	2	3	4	5	6	7	8		
															семестр, час									
															606	834	600	828	264	510	336	192		
															количество недель, дней									
															16,5	23,1	16,4	23	7,2	14,1	9,2	5,2		
															недельная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Другие формы контроля	Объем образовательной программы	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Курсовые работы (проекты)	Консультации	Промежуточная аттестация	36	36	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	25
	Общий объем образовательной программы					**5940**	**5754**	**1404**	**1696**	**2208**	**128**	**60**	**78**	**186**	**606**	**834**	**600**	**828**	**264**	**510**	**336**	**192**	**69**	**31**
ОП. 00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**					**1476**	**1440**	**0**	**642**	**762**	**0**	**0**	**36**	**36**	**606**	**834**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1548**	**0**
ОУД. 00	**Обязательные учебные дисциплины**					**1408**	**1372**	**0**	**602**	**734**	**0**	**0**	**36**	**36**	**606**	**766**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1408**	**0**
ОУД. 01	Русский язык	2		1		72	66		24	36			6	6	32	34							72	
ОУД. 02	Литература			2		108	108		54	54						108							108	
ОУД. 03	Математика	2		1		226	220		108	106			6	6	99	121							226	
ОУД. 04	Иностранный язык			2	1	72	72			72					34	38							72	
ОУД. 05	Информатика			1		108	108		10	98					108								108	
ОУД. 06	Физика			2	1	108	108		86	22					34	74							108	
ОУД. 07	Химия	2		1		144	138		66	66			6	6	64	74							144	
ОУД. 08	Биология	1,2				144	132		76	44			12	12	70	62							144	
ОУД.09	История	2		1		136	130		80	44			6	6	64	66							136	
ОУД. 10	Обществознание			2	1	72	72		36	36					34	38							72	
ОУД.11	География				2	72	72		36	36						72							72	
ОУД.12	Физическая культура			2	1	78	78		4	74					34	44							78	
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2	1	68	68		22	46					33	35							68	
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**					**68**	**68**	**0**	**40**	**28**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**0**
ДУД.14	Астрономия				2	36	36		30	6						36							36	
ДУД.15	Индивидуальный проект				2	32	32		10	22						32							32	
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**					**4464**	**4314**	**1404**	**1054**	**1446**	**128**	**60**	**42**	**150**	**0**	**0**	**600**	**828**	**264**	**510**	**336**	**192**	**2952**	**1296**
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**					**432**	**432**	**0**	**96**	**330**	**6**	**0**	**0**	**0**			**46**	**190**	**48**	**102**	**30**	**16**	**432**	***0***
СГ.01	История России			4		38	38		16	22								38					38	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5	4,6		72	72			68	4						12	18	18	24			72	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68		20	48								68					68	
СГ.04	Физическая культура		3,5,7	4,6.8		178	178		10	168							34	30	30	38	30	16	178	
СГ.05	Основы финансовой грамотности			8		40	40		26	12	2									40			40	
СГ.06	Основы бережливого производства			*4*		36	36		*24*	*12*								36					*36*	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**728**	**692**	**0**	**328**	**334**	**18**	**0**	**12**	**36**	**0**	**0**	**224**	**304**	**0**	**128**	**0**	**36**	**432**	**296**
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			4		40	40		26	14							40						40	
ОП.02	Процессы и аппараты	4				104	98		48	44	4		2	6			52	46					104	
ОП.03	Метрология и стандартизация	4				46	40		26	12			2	6				40					46	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	4				86	80		48	30			2	6				80					86	
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4				144	138		36	94	6		2	6				138					144	
ОП.06	*Охрана труда*			*3*		*36*	*36*		*18*	*18*							*36*							*36*
ОП.07*	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3				54	48		22	24			2	6			48						6	48
ОП.08*	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	3				54	48		22	24			2	6			48						6	48
ОП.09	*Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM) /Основы финансовой грамотности/Основы бизнес планирования/Агробизнес*				*6*	56	56		*28*	*20*	*8*									*56*				*56*
ОП.10	*Мультимедиа и Web-технологии/ 3D Моделирование/ Создание анимации/ Облачные технологии хранения данных/ Создание сайтов*				*6*	36	36		*18*	*18*										*36*				*36*
ОП.11	*Экологическая безопасность в строительстве/Экологическая безопасность в сельском хозяйстве/ Экологическая безопасность в энергетической области/Экологическая безопасность в пищевом производстве*			*8*		36	36		*18*	*18*												*36*		*36*

ОП.12	*Товароведение растительного сырья для консервного производства/Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции/Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства/*			6		36	36		18	18										36				*36*
ПМ. 00	**Профессиональный цикл**					**3088**	**2974**	**1368**	**630**	**782**	**104**	**60**	**30**	**114**	**0**	**0**	**330**	**334**	**216**	**280**	**306**	**140**	**2088**	**1000**
ПМ. 01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**					**1240**	**1204**	**324**	**344**	**450**	**40**	**30**	**16**	**36**	**0**	**0**	**330**	**334**	**216**	**0**	**0**	**0**	**1204**	**36**
МДК. 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	4,5		3		434	422		172	222	20		8	12			158	164	100				434	
МДК. 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	4,5		3		470	458		172	228	20	30	8	12			172	170	116				470	
УП.01*	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			5		108	108	108											108				72	*36*
ПП. 01	Ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			5		216	216	216											216				216	
	Экзамен по модулю	*5*				12								*12*									12	
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**					**470**	**452**	**252**	**70**	**80**	**16**	**30**	**4**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**200**	**0**	**0**	**390**	**80**
МДК. 02.01*	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	6				206	200		70	80	16	30	4	6						200			126	*80*
УП. 02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке			6		108	108	108												108			108	
ПП. 02	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			6		144	144	144												144			144	
	Экзамен по модулю	6				12								12									12	
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**					200	**188**	**108**	**44**	**30**	**4**	**0**	**2**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**0**	**0**	**164**	**36**
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	6				86	80		44	30	4		2	6						80			86	
УП.03.01	*Организация работы структурного подразделения*			6		*36*	*36*	*36*												*36*				*36*
ПП.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения					72	72	72												72			72	
	Экзамен по модулю	6				6								6									6	
ПМ. 04	***Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов***					*584*	*560*	*288*	*116*	*128*	*24*	*0*	*4*	*24*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*132*	*140*	*168*	*416*
МДК. 04.01*	Технология производства колбасных изделий	8		7		142	136		58	64	12		2	6							66	70	6	136
МДК. 04.02*	Техпроизводства копченых изделий и полуфабрикатов	8		7		142	136		58	64	12		2	6							66	70	6	136
УП.04*	Технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов			8		144	144	144														144	72	72
ПП. 04*	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов			8		144	144	144														144	72	72
	Экзамен по модулю	*8*				*12*								*12*									*12*	
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 110117 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов**					**450**	**426**	**252**	**56**	**94**	**20**	**0**	**4**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**174**	**0**	**162**	**288**
МДК 05.01*	Термическая обработка мясопродуктов	7				96	90		28	50	10		2	6							90		6	*90*
УП. 05.01	*Термическая обработка мясопродуктов*			7		36	36	36													36			*36*
ПП.05.01	Термическая обработка мясопродуктов					72	72	72													72		72	
	Квалифиационный экзамен	7				6								6									6	
МДК 05.02	*Жиловка мяса и субпродуктов*	7				*90*	*84*		*28*	*44*	*10*		*2*	*6*							*84*			*90*
УП.05. 02	*Жиловка мяса и субпродуктов*			7		*72*	*72*	*72*													*72*			*72*
ПП.05.02	Жиловка мяса и субпродуктов					72	72	72													72		72	
	Квалифиационный экзамен	7				6								6									6	
*	Часы, выделенные из вариативной части																							

Курсив	Часы, выделенные из вариативной части																							
	Учебная практика					1224	504										0	0	108	144	108	144		
	Производственная практика						720										0	0	216	216	144	144		
	Преддипломная практика					144	144	144																*144*
	Промежуточная аттестация			8																				
ГИА	Государственная итоговая аттестация					216	216	36															216	
																							4464	
		Всего	Экзаменов											1	5	2	6	3	4	4	3			
			Зачётов															1		1				
			Диф. зачёт											5	5	3	5	2	5	4	5			
			Другие формы контроля											4	3				2					
			Курсовых работ (проектов)															1	1					

4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка (лингафонный);
- математики;
- нормативного правового обеспечения информационной безопасности;

информатики;

компьютерный класс;

методический.

Лаборатории:

безопасности жизнедеятельности;

- электроники и схемотехники;
- информационных технологий, программирования и баз данных;
- сетей и систем передачи информации;
- программных и программно-аппаратных средств защиты информации;

технических средств защиты информации.

Мастерские:

- лаборатория технических средств информатизации,
- или лаборатория информационных технологий,
- или мастерская по наладке технологического оборудования .
-

Спортивный комплекс

Залы:

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

5. Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказом Минобрнауки России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167);
3. Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.06.2022 N 68942);
4. Приказ от 30 августа 2019 г. N 602н Об утверждении профессионально стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;
5. Приказ Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюсте России 7 декабря 2021г., регистрационный № 66211);
6. Приказ Минобрнауки России № 885 Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
7. Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;
8. Письмо Министерства Просвещения РФ от 25.08.2022г. №05-1443 «Об интеграции курса «Россия-Моя история».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа
2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»
3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям

2. Общие положения

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Начало учебного года 1 сентября, режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена: "техник-технолог".

3.Структура и объем образовательной программы

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69% от общего объема времени, отведенного на ее освоение без учета объема времени на государственную итоговую аттестацию.

Вариативная часть образовательной программы (31%) дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Вариативной часть образовательной программы сформирована следующим образом:

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**296**
ОП.06	*Охрана труда*	*36*
ОП.07	*Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов*	*48*
ОП.08	*Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных*	*48*
ОП.09	*Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)/Основы финансовой грамотности/Основы бизнес планирования/Агробизнес*	*56*
ОП.10	*Мультимедиа и Web-технологии/ 3D Моделирование/ Создание анимации/ Облачные технологии хранения данных/ Создание сайтов*	*36*
ОП.11	*Экологическая безопасность в строительстве/Экологическая безопасность в сельском хозяйстве/ Экологическая безопасность в энергетической области/Экологическая безопасность в пищевом производстве*	*36*

ОП.12	*Товароведение растительного сырья для консервного производства/Основы применения растительных пищеконцентратов в производстве мясной продукции/Основы оценки и качества сырья животного происхождения для хлебобулочного производства/*	*36*
ПМ. 00	**Профессиональный цикл**	**1000**
ПМ. 01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	**36**
УП.01*	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	*36*
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**80**
МДК. 02.01*	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	*80*
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**36**
УП.03.01	Организация работы структурного подразделения	*36*
ПМ. 04	***Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов***	***416***
МДК. 04.01	*Технология производства колбасных изделий*	*136*
МДК. 04.02	*Техпроизводства копченых изделий и полуфабрикатов*	*136*
УП.04	*Технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов*	*72*
ПП. 04	*Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов*	*72*
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим** **110117 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов** **11953 Жиловщик мяса и субпродуктов**	**288**
МДК 05.01	*Термическая обработка мясопродуктов*	*90*
УП. 05.01	*Термическая обработка мясопродуктов*	*36*
МДК 05.02	*Жиловка мяса и субпродуктов*	*90*
УП.05. 02	Жиловка мяса и субпродуктов	*72*
	Преддипломная практика	*144*
		1296

Структура и объем образовательной программы включает:

- дисциплины (модули);
- практику;
- государственную итоговую аттестацию.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный цикл	1476
Дисциплины	2880
Практика	1368
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования	5940

Образовательная программа включает циклы:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Перечень, содержание и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 98 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 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.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 178 академических часов.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

Основные виды деятельности	**Профессиональные модули**
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПМ.01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Производство колбасных изделий, копчёных изделий полуфабрикатов	ПМ.04. Производство колбасных изделий, копчёных изделий полуфабрикатов
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО	ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим 110117 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика и преддипломная. которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная и преддипломная практики реализуются как в несколько

периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 44 процента от профессионального цикла образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Квалификационный экзамен
- Зачет
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовая работа
- Семестровый контроль, защита проекта (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 762 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс –10 зачетов, 6 экзаменов;

2 курс - 8 зачетов, 8 экзаменов;

3 курс - 7 зачетов, 7 экзаменов, 2 курсовых работы;

4 курс - 9 зачетов, 7 экзамена.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требования федеральногр государственного образовательного стандарта среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение

- обязательных учебных дисциплин,
- дополнительных учебных дисциплин.

Общеобразовательный цикл содержит 15 учебных дисциплин.

При этом учебный план профиля обучения содержит 2 учебные дисциплины, изучаемых на углубленном уровне:

- химия;
- биология.

В рамках освоения общеобразовательного цикла, обучающиеся выполняют индивидуальный проект в течение 1 года на 1 курсе обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Рассмотрено на заседании ЦК
строительных специальностей и техноагросферы
Протокол № 8
« 23 » марта 2023г.
Председатель ЦК _____ / Астаева С.С.