

План одобрен Ученым советом
Протокол № _____ от _____

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования



19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация: <i>Техник-технолог</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>
Уровень образования при приеме на обучение: <i>среднее общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
22.009	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОЦЕССОВ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Виды деятельности
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
обеспечение деятельности структурного подразделения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:02 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Учебный план

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3	
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер- тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
														Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																			
				4496	4496	1738	1802	1278	84		3212	1284	418	896	674	920	596	992	
СГ. Социально-гуманитарный цикл				436	436	258	258	178			404	32	174	106	26	34	56	40	
СГ.01	История России		1		38	38	20	18			38		38						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1	2	72	72	50	50	22		72		34	38					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		1		68	68	38	38	30		68		68						
СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		12345		150	150	88	88	62		150		34	36	26	34	20		
СГ.05	Основы бережливого производства		5	6	40	40	24	24	16		40						20	20	
СГ.06	Основы финансовой грамотности		5	6	36	36	20	20	16		36						16	20	
СГ.В.01	Социальная адаптация личности		2		32	32	18	18	14			32		32					
ОП. Общепрофессиональный цикл				432	432	246	246	150	36		432		74	88	86	184			
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		1		40	40	24	24	16		40		40						
ОП.02	Процессы и аппараты	3	2		110	110	70	70	28	12	110			50	60				
ОП.03	Метрология и стандартизация		4		40	40	20	20	20		40					40			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	4			92	92	60	60	20	12	92					92			
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4	123		150	150	72	72	66	12	150		34	38	26	52			
П. Профессиональный цикл				3412	3412	1234	1298	734	48		2160	1252	170	702	562	702	540	736	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	46	122223	3345	1132	1132	518	534	322	24	650	482	102	336	286	294	40	74	
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	4	12	3	422	422	246	246	164	12	206	216	102	78	80	162			
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6	23	45	458	458	272	288	158	12	192	266		114	98	132	40	74	
УП.01.01	Учебная практика		2		72	72					72			72					
ПП.01.01	Производственная практика		2	3	180	180					180			72	108				
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		555	66	444	444	50	66	54		352	92					220	224	
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		5	6	120	120	50	66	54		28	92					40	80	
УП.02.01	Учебная практика		5		108	108					108						108		
ПП.02.01	Производственная практика		5	6	216	216					216						72	144	
ПМ.03	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	46	122223	3345	1132	1132	556	572	284	24	650	482	68	366	276	300	40	82	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:02 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	технологических линиях производства молочной продукции																		
МДК.03.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	4	12	3	422	422	278	278	132	12		206	216	68	112	80	162		
МДК.03.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	6	23	45	458	458	278	294	152	12		192	266		110	88	138	40	82
УП.03.01	Учебная практика		2		72	72						72			72				
ПП.03.01	Производственная практика		2	3	180	180						180			72	108			
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		555	66	444	444	70	86	34			352	92					220	224
МДК.04.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции		5	6	120	120	70	86	34			28	92					40	80
УП.04.01	Учебная практика		5		108	108						108						108	
ПП.04.01	Производственная практика		5	6	216	216						216						72	144
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения		5	66	152	152	40	40	40			102	50					20	132
МДК.05.01	Организация работы структурного подразделения		5	6	80	80	40	40	40			30	50					20	60
ПП.05.01	Производственная практика			6	72	72						72							72
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		4		108	108						54	54				108		
ПП.06.01	Производственная практика		4		108	108						54	54				108		
ИА. Итоговая аттестация					216	216			216			216							216
ИА.01(Д)	Итоговая аттестация	6			216	216			216			216							216

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

24.09.24 14:02 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и профессиональным модулям	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	35	4	4	1	-	8	52
2	33	-	9	2	-	8	52
3	12	6	14	2	6	3	43
Всего	80	10	27	5	6	19	147

2. План учебного процесса

См. приложение 1.

3. Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-гуманитарных дисциплин;
2	иностранного языка;
3	процессов и аппаратов пищевых производств;
4	информационных технологий;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	технология молока и молочных продуктов (по выбору);
7	технологическое оборудование молочного производства (по выбору);
8	технология мяса и мясных продуктов (по выбору);
9	технологическое оборудование мясного производства (по выбору).
Лаборатории:	
1	химии;
2	биохимии молока и молочных продуктов (по выбору);
3	биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5	автоматизации технологических процессов;
6	метрологии и стандартизации.
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
Залы:	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

4. Пояснительная записка

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

Учебный год начинается 1 сентября и разделен на два семестра

Продолжительность учебного года (недель)	52 / 52 / 43 недели
Продолжительность каникул (недель)	8 / 8 / 3 недели
Продолжительность учебной недели (дней)	6 дней
Количество смен в организации	одна
Продолжительность занятий (мин.)	45 мин.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часов в неделю.

Максимальный объем с учетом внеаудиторной самостоятельной работы не превышает 54 часа в неделю.

Учебная практика проводится на базе учебных мастерских образовательной организации – по 36 часов в неделю, концентрировано.

Производственная практика проводится на базе специализированных предприятий в соответствии с договорами, заключаемыми между образовательной организацией и соответствующим предприятием – по 36 часов в неделю. При необходимости, обучающиеся могут проходить производственную практику на базе образовательного учреждения. Производственная практика проводится в каждом семестре после завершения изучения МДК профессиональных модулей, концентрировано.

Оценка знаний и компетенций обучающихся осуществляется

- для зачетов с оценкой и экзаменов по четырехбалльной системе (5 - отлично, 4 - хорошо, 3 - удовлетворительно, 2 - неудовлетворительно);
- для зачетов – зачтено, не зачтено.

При сдаче экзамена по профессиональному модулю итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

4.1. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть циклов ООП (1284 часа (30%)) использована:

	Дисциплины (модули)	Кол-во часов вариативной части
СГ.В.01	Социальная адаптация личности	32
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических	216

	линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	266
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	92
МДК.03.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	216
МДК.03.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	266
МДК.04.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	92
МДК.05.01	Организация работы структурного подразделения	50
ПП.06.01	Производственная практика	54
Итого		1284

4.2. Формы проведения промежуточной аттестации

Текущая аттестация проводится на практических и лабораторных занятиях. Текущий контроль знаний осуществляется через проведение лабораторных, практических, контрольных работ, выполнение индивидуальных и групповых проектов, написание докладов, рефератов, проведение психологических и иных тренингов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр.

Промежуточная аттестация проводится по общепрофессиональным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, профессиональным модулям в целом, и обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся, ее корректировку.

В ходе промежуточной аттестации определяется:

- соответствие уровня и качества подготовки рабочих ФГОС СПО;
- полнота усвоения теоретических знаний;
- степень сформированности умений обучающихся применять полученные теоретические знания;
- компетенции обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзаменов, зачетов и зачетов с оценкой и разбита по семестрам с учетом требований по общему количеству за год.

1 семестр: экзамены (кол-во 0), зачеты (кол-во 8), зачеты с оценкой (кол-во 0):

зачеты (кол-во 8):

№ п/п	Наименование
1	История России
2	Иностранный язык в профессиональной деятельности
3	Безопасность жизнедеятельности
4	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
5	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
6	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
7	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

8	МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
---	--

2 семестр: экзамены (кол-во 0), зачеты (кол-во 10), зачеты с оценкой (кол-во 1):
зачеты (кол-во 10):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Социальная адаптация личности
3	Процессы и аппараты
4	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
5	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
6	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
7	МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
8	МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
9	Учебная практика
10	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	Иностранный язык в профессиональной деятельности

3 семестр: экзамены (кол-во 1), зачеты (кол-во 5), зачеты с оценкой (кол-во 3):
экзамены (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	Процессы и аппараты

зачеты (кол-во 5):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
3	МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
4	МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
5	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

4 семестр: экзамены (кол-во 4), зачеты (кол-во 3), зачеты с оценкой (кол-во 2):
экзамены (кол-во 4):

№ п/п	Наименование
1	Автоматизация технологических процессов
2	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
3	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
4	МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

зачеты (кол-во 10):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Метрология и стандартизация
3	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
2	МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

5 семестр: экзамены (кол-во 0), зачеты (кол-во 8), зачеты с оценкой (кол-во 2):

зачеты (кол-во 8):

№ п/п	Наименование
1	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
2	Основы бережливого производства
3	Основы финансовой грамотности
4	МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
5	МДК.04.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
6	МДК.05.01 Организация работы структурного подразделения
7	Учебная практика
8	Производственная практика

зачеты с оценкой (кол-во 1):

№ п/п	Наименование
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
2	МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

6 семестр: экзамены (кол-во 2), зачеты (кол-во 0), зачеты с оценкой (кол-во 6):

экзамены (кол-во 2):

№ п/п	Наименование
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
2	МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

зачеты с оценкой (кол-во 6):

№ п/п	Наименование
1	Основы бережливого производства
2	Основы финансовой грамотности
3	МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
4	МДК.04.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
5	МДК.05.01 Организация работы структурного подразделения

Промежуточная аттестация в виде зачета или зачета с оценкой проводится на последнем занятии. Промежуточная аттестация в виде экзамена по модулю проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На экзамен по модулю выделяется 18 часов.

4.3. Формы проведения итоговой аттестации¹

Формы и порядок проведения **итоговой аттестации** определяется «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

Итоговая аттестация проводится в течение 6 недель в течение второй половины мая - июнь в форме защиты выпускной квалификационной работы.

¹ Государственная итоговая аттестация после прохождения процедуры государственной аккредитации