



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-10-16 10:41:55

Приложение 1
к ООП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
"Сергиево-Посадский колледж"
_____ Г.А.Носырева
" ____ " _____ 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

код и наименование специальности СПО

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования технологический

при реализации программы среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	30	2	8	0	1	0	11	52
III курс	30	2	8	0	2	0	10	52
IV курс	16	4	10	4	1	6	2	43
Всего	115	8	26	4	6	6	34	199

График учебного процесса

[illegible]

Обозначения:

Теоретическое
обучение

Практика
учебная

Производственная практика
(по профилю
специальности)

Производственная
практика
(преддипломная)

Промежуточная аттестация

Государственная
итоговая
аттестация

Каникулы

0

8

X

44

III

2

2. План учебного процесса

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения - группа - ПСП-038

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Самостоятельная учебная работа	во взаимодействии с преподавателем						Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс
		всего учебных занятий	В том числе в форме практической подготовки	Нагрузка на дисциплины и МДК, в том числе				1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недель	3 семестр 17 недель	4 семестр 23 недель	5 семестр 16 недель			6 семестр 24 недель	7 семестр 17 недель	8 семестр 17 недель				
				теоретическое обучение			лабораторные работы и практические занятия											курсовые работы (проекты)	Учебная и производственная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ООД	Общеобразовательный цикл	4/11/1		1476	0	1404	240	650	754	0	0	48	24	612	716	76	0	0	0	0	0
	Обязательные учебные дисциплины	4/9/1		1400	0	1340	222	614	726	0	0	36	24	580	684	76	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	-Э,-,-,-,-,-		84		72	6	36	36			8	4	34	38						
ООД.02	Литература	-ДЗ,-,-,-,-,-		102		102	14	48	54					36	66						
ООД.03	Иностранный язык	-ДЗ,-,-,-,-,-		72		72	20	0	72					34	38						
ООД.04	Математика	-Э,-,-,-,-,-		202		190	32	114	76			8	4	76	114						
ООДу.05	Информатика	-ДЗ,-,-,-,-,-		126		126	54	18	108					82	44						
ООД.06	История	-ДЗ,-,-,-,-,-		128		128		82	46					62	66						
ООД.07	Обществознание	-,-ДЗ,-,-,-,-		72		72	12	38	34						34	38					
ООД.08	География	-,-ДЗ,-,-,-,-		72		72	8	44	28						34	38					
ООД.09	Физика	-ДЗ,-,-,-,-,-		108		108		94	14					52	56						
ООДу.10	Химия	-Э,-,-,-,-,-		144		126	34	32	94			10	8	34	92						
ООДу.11	Биология	-Э,-,-,-,-,-		150		132	16	72	60			10	8	68	64						
ООД.12	Физическая культура	З,ДЗ,-,-,-,-,-		72		72	16	14	58					34	38						
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	З,ДЗ,-,-,-,-,-		68		68	10	22	46					68							
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся		0/2/0		76	0	64	18	36	28	0	0	12	0	32	32	0	0	0	0	0	0
ООД.14	Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект)	-ДЗ,-,-,-,-,-		44		32		22	10			12			32						
ООД.15	Производство продукции животноводства/Родной язык	ДЗ,-,-,-,-,-		32		32	18	14	18					32							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	0/6/5		504	18	486	390	96	390	0	0	0	0	0	0	88	180	48	70	76	42
СГ.01	История России	-,-ДЗ,-,-,-,-,-		38	4	34	22	12	22							38					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-ДЗ		144		144	144	0	144							24	36	22	30	18	14
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-ДЗ,-,-,-,-		68	6	62	28	34	28								68				
СГ.04	Физическая культура	-,-,З,З,З,З,ДЗ		178		178	168	10	168							26	40	26	40	18	28
СГ.05	Основы бережливого производства	-,-,-,-,-ДЗ,-		40	4	36	12	24	12											40	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	-,-,-ДЗ,-,-,-,-		36	4	32	16	16	16								36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/6/0		602	60	506	196	254	252	0	0	20	16	0	76	0	178	204	36	22	50
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ,-,-,-,-,-		40	6	34	20	14	20						40						
ОП.02	Процессы и аппараты	-,-,-,-Э,-,-,-,-		128	10	100	44	56	44			10	8				54	56			
ОП.03	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-ДЗ,-		58	8	50	12	38	12										36	22	
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	-,-,-,-Э,-,-,-,-		108	8	82	30	52	30			10	8				34	56			
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	-,-,-,-ДЗ,-,-,-		138	10	128	44	28	100								46	92			
ОП.06	Биохимия мясных продуктов	-ДЗ,-,-,-,-,-		36	6	30	18	12	18						36						
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,-ДЗ,-,-,-,-		44	4	40	16	24	16								44				
ОП.08	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	-,-,-,-,-ДЗ		50	8	42	12	30	12												50
П.00	Профессиональный цикл	10/7/0		2998	152	2738	1540	878	748	32	1080	60	48	0	0	448	470	324	758	514	376

ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-,-,-,-,-,Эм,-,-	1480	94	1350	728	602	300	16	432	20	16	0	0	208	154	324	758	0	0	
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-,-,-,-,-,Э,-,-	434	36	386	86	296	90			4	8			96	72	88	166			
МДК.01.02	Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-,-,-,-,-,Э,-,-	614	58	532	210	306	210	16		16	8			76	46	56	412			
УП. 01	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	144		144	144				144					36	36	36	36			
ПП. 01	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	288		288	288				288							144	144			
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	-,-,-,-,-,-,-,Эм	774	30	708	416	132	128	16	432	20	16	0	0	0	0	0	0	362	376	
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	-,-,-,-,-,-,-,Эм	214	18	178	80	82	80	16		10	8							90	106	
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	-,-,-,-,-,-,-,Э	128	12	98	48	50	48			10	8							56	54	
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	144		144	144				144									72	72	
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	288		288	144				288									144	144	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	-,-,-,-,-,-,-,Эм,-	152	8	144	102	36	36	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	152	0	
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-	80	8	72	30	36	36											80		
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ,-	72		72	72				72									72		
ПМ.04	Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	-,-,-,Эк,-,-,-,-	592	20	536	294	108	284	0	144	20	16	0	0	240	316	0	0	0	0	
МДК.04.01	Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	-,-,-,Э,-,-,-,-	152	10	124	80	54	70			10	8			48	86					
МДК.04.02	Технология выполнения работ по профессии 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	-,-,-,Э,-,-,-,-	152	10	124	70	54	70			10	8			48	86					
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	288		288	144		144		144					144	144					
ПДП	Преддипломная практика		144		144	144														144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																		
Всего часов обучения			16/30/6	5940	230	5278	2510	1878	2144	32	1080	128	88	612	792	612	828	576	864	612	612
												Всего	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
Государственная (итоговая) аттестация 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (всего 2 нед.) 1.2 Выполнение демонстрационного экзамена			Всего	Всего	дисциплин и МДК							4140	612	792	432	648	396	684	324	252	
					учебной практики							288	0	0	36	36	36	36	72	72	
					производственной практики							936	0	0	144	144	144	144	216	144	
					преддипломной практики							144	0	0	0	0	0	0	0	144	
					экзаменов, в т.ч. экзаменов по модулю и квалификационных							16	0	4	0	3	2	3	1	3	
					зачетов, в том числе дифференцированных							28	2	8	3	4	1	2	4	4	
					промежуточная аттестация							216	0	72	0	36	36	36	0	36	

3. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и других специальных помещений

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Истории и обществознания
5	Физики
6	Информатики
7	Химии и биологии
8	Основ безопасности жизнедеятельности
9	Социально-гуманитарных дисциплин
10	Процессов и аппаратов пищевых производств
11	Информационных технологий
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	Технология мяса и мясных продуктов
14	Технологическое оборудование мясного производства
	Лаборатории
1	Химии
2	Биохимии мяса и мясных продуктов
3	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	Автоматизации технологических процессов
5	Метрологии и стандартизации
	Спортивный комплекс
	Залы
1	Актальный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена с получением среднего общего образования разработан на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211) (в действующей редакции).
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885 / 390 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776)
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»).
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).
- 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 «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ с освоением:

общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

ПК 4.1 Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.

ПК 4.2 Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем

ПК 4.3 Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования

ПК 4.4 Вести учет сырья и проводить несложные анализы

4.2. Структура и объем образовательной программы

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 115 недель:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) с самостоятельной учебной работой, включенной в 36 часовую недельную нагрузку – 115 недель;
 - промежуточная аттестация – 6 недель;
 - учебная практика – 8 недель;
 - производственная практика – 26 недель;
 - преддипломная практика – 4 недели;
- ✓ государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- ✓ каникулы – 24 недели.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ социально-гуманитарный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебную и производственную практики;
- ✓ преддипломная практика;
- ✓ государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы на базе основного общего образования представлены в таблице 1.

Таблица 1

Структура и объем образовательной программы

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах				Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы
		Объем образовательной программы	В том числе в форме практической подготовки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа студентов, включенная в 36-часовую недельную нагрузку		
О.00	Общеобразовательный цикл	1404	240	1404	-	-	-
<i>Промежуточная аттестация</i>		72	-	-	-	-	-
Всего часов обучения по общеобразовательному циклу		1476	240	-	-	-	-
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	504	390	486	18	432	72
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	566	196	506	60	396	170
ПМ.00	Профессиональный цикл	2890	1540	2738	152	1980	910
<i>Промежуточная аттестация</i>		144	-	-	-	144	-
<i>Преддипломная практика</i>		144	144	-	-	-	144
Всего часов обучения по СГ.00, ОП.00, ПМ.00		4248	2270	3730	230	2952	1296
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216	-	-	-	216	-
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования		4428	2510	-	-	-	-

5.3. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план вводится с 01.09.2023 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- ✓ учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной специальности;
- ✓ продолжительность учебной недели – пятидневная;
- ✓ для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- ✓ объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, а также самостоятельную учебную работу;
- ✓ объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу О.00 составляет 36 академических часов в неделю;
- ✓ по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
- ✓ численность обучающихся в учебной группе определяется с учетом

требований санитарных правил и норм к площадям помещений, используемых при осуществлении образовательной деятельности.

✓ учебные занятия и практика могут проводиться с группами обучающихся различной численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы;

✓ промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля;

✓ количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям);

✓ курсовые проекты проводятся за счет часов, отведенных на изучение профессиональных модулей ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья - МДК.01.02 Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (3 курс), ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции (4 курс);

✓ в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 11 недель, на 3 курсе – 10 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 34 недели каникулярного времени, в том числе не менее двух недель в зимний период;

✓ в соответствии с приказом Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;

✓ дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках социально-гуманитарного цикла 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. Общий объем часов по дисциплине «Физическая культура» (СГ.04) составляет 178 академических часов занятий во взаимодействии с преподавателем;

✓ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;

✓ при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики образовательная деятельность частично организована в форме практической подготовки;

✓ реализация компонентов в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов

образовательной программы;

✓ практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

✓ практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

✓ практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика;

✓ учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;

✓ на учебную и производственную практики выделяется 34 недели (40,8 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла при нормативе по ФГОС - не менее 25 процентов);

✓ проведение преддипломной практики ориентировано на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (проекта);

✓ преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) и реализуется до начала процедуры государственной итоговой аттестации (ГИА);

✓ длительность проведения преддипломной практики, планируемой при построении образовательного процесса, составляет 144 часа;

✓ профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по профессиям 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов осуществляется в пределах освоения данной программы среднего профессионального образования.

5.4. Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, в действующей редакции), приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», а также с письмами Минпросвещения России от 14.04.2021 N

05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования») и от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

Образовательная программа среднего общего образования содержит обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть учебного плана включает в себя 13 дисциплин, обязательных к изучению. Часть учебного плана, формируемая участниками образовательных отношений, определяет время, отводимое на изучение учебных дисциплин, учебных курсов, учебных модулей по выбору обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, а также направлена на углубленное изучение учебных дисциплин, с целью удовлетворения различных интересов и потребностей обучающихся.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации, возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации.

Изучение родного языка осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный цикл ООП СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования с технологическим профилем получения среднего общего образования (1476 академических часов учебных занятий) содержит следующие учебные дисциплины:

- ✓ Обязательные учебные дисциплины (1400 часов):
 - Русский язык (84 часа);
 - Литература (102 часа);
 - Иностранный язык (72 часа);
 - Математика (202 часа);
 - Информатика (126 часов);
 - История (128 часов);
 - Обществознание (72 часа);
 - География (72 часа);
 - Физика (108 часов);
 - Химия (144 часа);
 - Биология (150 часов);
 - Физическая культура (72 часа);
 - Основы безопасности жизнедеятельности (68 часов);
- ✓ Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся (76 часов):
 - «Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект)» (44 часа);
 - «Производство продукции животноводства/Родной язык» (32 часа).

Профильными дисциплинами, изучаемыми на углубленном уровне для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения естественнонаучного

профиля определены ООДу.05 Информатика, ООДу.10 Химия, ООДу.11 Биология.

В соответствии с Распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования» реализация среднего общего образования в рамках освоения профессиональной образовательной программы предусматривает организацию практической подготовки как формы образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект (в том числе в форме практической подготовки), который выполняется самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной из профильных учебных дисциплин в любой избранной области деятельности: познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной.

5.5. Формирование вариативной части образовательной программы

На основании запросов работодателей и решения цикловой вариативная часть образовательной программы (1296 академических часов) направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно направленности образовательной программы, в т.ч. на увеличение объема времени социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов, на расширение объема времени необходимого на реализацию профессиональных модулей и практик обязательной части, а также на введение дополнительных дисциплин и междисциплинарных курсов с целью достижения дополнительных результатов освоения образовательной программы:

- на увеличение объема времени учебных дисциплин и профессиональных модулей – 320 часов;
- на увеличение практик – 468 академических часов (13 недель);
- на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (ОП.06 Биохимия мясных продуктов, ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.08 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения, МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли, МДК 04.01 Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас, МДК 04.02 Технология выполнения работ по профессии 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов – 508 часов (в том числе на выделение самостоятельной работы 50 часов).

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс цикла, дисциплины	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, практик	Вариативная часть программы	Учебный план программы	Обоснование распределения вариативной части в соответствии с запросами работодателей, а также нормативно-правовыми актами и методическими материалами органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования
Введение новых дисциплин, междисциплинарных курсов				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.06	Биохимия мясных продуктов	36	36	Введение дисциплины произведено с целью изучения ферментных систем и биохимических процессов, протекающих в животных тканях в послеубойный период и в процессе технологической обработки
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	44	44	Введение дисциплины произведено с целью изучить природные и производственные процессы, вызванные жизнедеятельностью микроорганизмов, методы их контроля и прогнозирования; оценки показателей качества и безопасности пищевых продуктов с точки зрения санитарно-бактериологических критериев; соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства
ОП.08	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	50	50	Введение дисциплины произведено с целью изучить связанные с инновационными технологиями переработки нетрадиционных видов сырья растительного и животного происхождения, вторичных ресурсов при производстве мясорастительных продуктов, и влияние добавок из растительного сырья на влагосвязывающую способность мяса
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке			
МДК.02.02	Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	110	110	Введение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью изучения технологий переработки вторичного сырья, образованного при технологической переработке мясного сырья
ПМ.04	Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов			
МДК 04.01	Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	134	134	Введение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью освоения компетенций работы на автоматизированном оборудовании, используемом при производстве вареных колбас
МДК 04.02	Технология выполнения работ по профессии 15465 Оператор автомата	134	134	Введение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью компетенций работы на автоматизированном оборудовании,

	по производству полуфабрикатов			используемом при производстве мясных полуфабрикатов
Расширение объема времени на изучение дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик)				
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	144	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися специальных терминов, связанных с переработкой сельскохозяйственного сырья
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.02	Процессы и аппараты	12	128	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися теоретических основ дисциплины, развития профессионального мышления в области массообменных и гидромеханических процессов, необходимые в пищевом производстве
ОП.03	Метрология и стандартизация	18	58	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися системы стандартизации и сертификации процессов и продуктов переработки сельскохозяйственного сырья
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	10	108	Увеличение объема времени произведено с целью более глубокого изучения обучающимися автоматизированных процессов и аппаратов, используемых при переработке сельскохозяйственного сырья
ПМ.00	Профессиональный цикл			
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			
МДК.01.02	Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	132	614	Увеличение объема времени на освоение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью более глубокого изучения технологических процессов, применяемых при переработке мясного сырья
УП.01	Учебная практика	72	144	Увеличение объема времени на учебную практику обусловлено необходимостью более глубокого изучения технологических процессов, применяемых при переработке мясного сырья
ПП.01	Производственная практика	72	288	Увеличение объема времени на производственную практику обусловлено необходимостью более глубокого изучения технологических процессов, применяемых при переработке мясного сырья
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке			
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной	76	214	Увеличение объема времени на освоение междисциплинарного курса обусловлено необходимостью более глубокого изучения способов и методов

	продукции			контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
УП.02	Учебная практика	36	144	Увеличение объема времени на учебную практику обусловлено необходимостью более глубокого изучения способов и методов контроля качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ПМ.04	<i>Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов</i>			
ПП.04	Производственная практика	144	288	Увеличение объема времени на производственную практику обусловлено необходимостью освоения компетенций работы на автоматизированном оборудовании, используемом при производстве вареных колбас и при производстве мясных полуфабрикатов
ПДП	<i>Преддипломная практика</i>	144	144	Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм
Итого – общее количество часов вариативной части – 1296 часов				

5.6. Консультации

По дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям предусмотрены консультации, которые рассчитываются за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Распределение консультаций представлено в таблице 3.

Таблица 3

Распределение консультаций по дисциплинам и семестрам

Наименование дисциплин, МДК	Общее кол-во часов	Распределение по семестрам				
		2 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	8 сем.
Русский язык	8	8				
Математика	8	8				
Химия	10	10				
Биология	10	10				
Проектная деятельность (в т.ч. индивидуальный проект)	12	12				

МДК 04.01 Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	10		10			
МДК 04.02 Технология выполнения работ по профессии 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	10		10			
ОП.02 Процессы и аппараты	10			10		
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	10			10		
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	4				4	
МДК.01.02 Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	16				16	
МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	10					10
МДК 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	10					10
Итого часов	128	48	20	20	20	20

5.7. Порядок распределения часов самостоятельной учебной работы

По учебному плану предусмотрено 230 часов самостоятельной учебной работы обучающихся. Объем нагрузки отводимый на самостоятельную работу и элементы программы, в которые входит самостоятельная работа, представлены в таблице 4.

Таблица 4

Распределение часов самостоятельной учебной работы

Наименование дисциплин, МДК	Общее кол-во часов	Распределение по семестрам						
		2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
СГ.01 История России	4		4					
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	6			6				
СГ. 05 Основы бережливого производства	4						4	
СГ. 06 Основы финансовой грамотности	4			4				
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	6	6						
ОП.02 Процессы и аппараты	10			6	4			
ОП.03 Метрология и стандартизация	8					6	2	
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	8			4	4			
ОП.05 Прикладные компьютерные	10			4	6			

программы в профессиональной деятельности							
ОП.06 Биохимия мясных продуктов	6	6					
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4			4			
ОП.08 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания животного происхождения	8						8
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	36		8	6	8	14	
МДК.01.02 Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	58		8	8	8	34	
МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	18						6 12
МДК 02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	12						4 8
МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	8						8
МДК 04.01 Технология выполнения работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	10		4	6			
МДК 04.02 Технология выполнения работ по профессии 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	10		4	6			
Всего часов	230	12	28	54	30	54	24 28

5.8. Порядок аттестации обучающихся

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися, в режиме тестирования и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины,

междисциплинарного курса, практики, что фиксируется в учебных программах. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены проводятся:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология»;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла: «Процессы и аппараты», «Автоматизация технологических процессов»;
- по междисциплинарным курсам: МДК.01.01, МДК.01.02, МДК.02.01, МДК.02.02, МДК 04.01, МДК 04.02;
- по всем профессиональным модулям.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю (для ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03) или квалификационный экзамен (для ПМ.04).

При этом квалификационный экзамен, проводимый по модулю ПМ.04 предполагает оценку освоенной квалификации. По результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего. Выдача свидетельств осуществляется на основании лицензии на реализацию программ профессионального обучения и соответствия результатов освоения профессионального модуля требованиям, установленным квалификационными требованиями (профессиональными стандартами). В таблице 5 приведен перечень присваиваемых квалификаций.

Таблица 5

Наименование присваиваемой квалификации

Наименование профессионального модуля	Присваиваемые квалификации
ПМ.04 Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	Оператор автомата по производству вареных колбас Оператор автомата по производству полуфабрикатов

Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестации) созданы оценочные и методические средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценочные средства для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Общий объем часов, отводимых во ФГОС

СПО на проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 216 часов.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором образовательной организации, реализующей программу СПО.