

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО РГАУ

А.В. Шемякин

2024г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 343

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент. - 5 окт.	6-12	13-19	20-26	27 окт. - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек. - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 март	2-8	9-15	16-22	23-29	30 март - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 мая	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июн - 2 авг	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	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

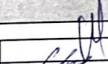
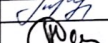

- Обозначения:
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
 - X Производственная практика (преддипломная)
 - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	40	16	24	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2					10	52	
II	38	16	22	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2					10	52	
III	27	12	15	2	1	1	3	2	1	10	2	8									4	2	12	52
IV	14	5	9	2	1	1	4	3	1	10	8	2									4	2	12	52
Всего	119	2258	2848	8			9			20											4	2	42	208

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу приему 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	Проводить оценку качества сдаваемой и принимаемой продукции и сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ.
ПК 4.2	Создавать условия хранения принятой продукции и сырья.
ПК 4.3	Оформлять сопроводительную документацию.

№	Наименование
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Инженерной графики
5	Материаловедения
6	Агрономии
7	Зоотехнии
8	Товароведения сельскохозяйственной продукции
9	Экологических основ природопользования
10	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1	Технической механики
2	Механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Метрологии, стандартизации и оценки качества
5	Технологий производства продукции растениеводства
6	Технологий производства продукции животноводства
7	Кормопроизводства
8	Технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
1	Учебно-производственные
1	Учебно-производственное хозяйство
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Пояснения		
1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработан на основе ФГОС Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрирован 21.06.2022 № 68942)		
2. Организация учебного процесса. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. На ФДП и СПО установлена шестидневная рабочая неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами). Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. В форме практической подготовки могут проводиться практические занятия, лабораторные занятия, теоретическое обучение. Практика проводится в форме практической подготовки. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей объемом 29 недель реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная (преддипломная) практика в количестве 4 недель реализуется непосредственно перед государственной итоговой аттестацией и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
3. Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.		
4. Формирование вариативной части ППССЗ. Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ППССЗ 9.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения" (30,51 % от общего объема времени - 1296 аудиторных часа) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. В цикл ОГСЗ введены дисциплины русский язык и культура речи (48 ч.), с целью получения дополнительных знаний для обеспечения конкурентоспособности и возможности продолжения образования выпускников. Цикл ОП увеличен на 330 часов, профессиональный учебный цикл увеличен на 556 часов.		
5. Порядок аттестации обучающихся. Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на изучение соответствующего модуля или дисциплины непосредственно после завершения изучения дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится 2 раза в год в формате сессии продолжительностью 1 неделя в семестр. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Для проведения государственной итоговой аттестации предусмотрено 6 недель (в соответствии с ФГОС). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).		
Согласовано		
Первый проректор		С.Н. Борычев
Начальник учебного управления		И.В. Лучкова
Декан факультета дополнительного профессионального и среднего профессионального образования		А.С. Емельянова