

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы									
		Экзаменов	Диф. зачет	Другие формы контроля	Всего	в том числе			1 курс		2 курс		3 курс	
						Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	1	2	3	4	5	6
									семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр
16 нед.	13 нед.	11 нед.	14 нед.	12 нед.	9 нед.									
1	2	3	4	5	8	9	10	11	14	15	16	17	18	19
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				544	158	386		64	52	78	146	88	116
СГ.01	История России		4		48	48	0					48		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2,4,6		154	0	154		32	26	24	30	26	16
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		68	48	20				30	38		
СГ.04	Физическая культура		2,4,6		154	0	154		32	26	24	30	26	16
СГ.05	Основы финансовой грамотности		5		36	20	16						36	
СГ.06	Основы бережливого производства		6		48	24	24							48
СГ.07	<i>История и философия техники/Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия/Теория знаний и критическое мышление/ Устойчивое развитие/Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/Документационное обеспечение профессиональной деятельности</i>		6		36	18	18							36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				912	414	498		288	140	76	212	100	96
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4			96	32	64				40	56		
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств		1		60	30	30		60					
ОП.03	Автоматизация технологических процессов		1		60	30	30		60					
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		2		72	22	50		32	40				
ОП.05	<i>Основы агрономии</i>		1		36	18	18		36					
ОП.06	<i>Техническая механика</i>		1		52	32	20		52					
ОП.07	<i>Материаловедение</i>		1		48	28	20		48					
ОП.08	<i>Основы аналитической химии</i>	2			64	32	32			64				
ОП.09	<i>Метрология, стандартизация и подтверждение качества</i>		4		48	20	28					48		
ОП.10	<i>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>		5		64	24	40						64	
ОП.11	<i>Правовые основы профессиональной деятельности</i>		6		48	32	16							48
ОП.12	<i>Охрана труда</i>	4			72	30	42					72		
ОП.13	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. profilUM)</i>		6		48	16	32							48
ОП.14	<i>Технологии цифровой культуры и безопасности/Системы сетевого планирования и управления/Программирование Web-ресурсов/Программирование Excel/Информационные технологии в технологическом проектировании/Информационное обеспечение технологических процессов в растениеводстве/Сетевая социализация/Автоматизированные системы учёта и контроля электроэнергии</i>			5	36	12	24							36
ОП.15	<i>История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес-планирование собственного дела/Социальное предпринимательство /Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства</i>			2	36	20	16			36				
ОП.16	<i>Учётная практика в АПК/Технологические тренды сельского хозяйства/Инновационные технологии в АПК/Био+технология/ Основы сельского хозяйства с биотехнологией растений/Современные электротехнологии в АПК/Биотехнологии/Современные технологии в АПК</i>		4		36	18	18					36		
ОП.17	<i>Технологии личной и профессиональной успешности/Психология межличностного общения/Этика делового общения/ Инструменты бережливого мышления/Психогигиена и умение управлять своими эмоциями/Культура делового общения/ Эффективное поведение в конфликте/Эффективное поведение на рынке труда</i>		3		36	18	18				36			

ПМ.00	Профессиональный цикл				1244	542	662	40	224	276	242	146	244	112	
ПМ.01	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	3			478	210	228	40	174	186	118				
МДК 01.01	Технологические операции по хранению и переработке зерна и семян	3	2		252	100	112	40	94	90	68				
МДК 01.02	Техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья		3		226	110	116		80	96	50				
УП.01	Учебная практика		2		144				36	108					
ПП.01	Производственная практика		3		180						180				
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства, хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	6			214	100	114				0	56	96	62	
МДК 02.01	Организационное и технологическое обеспечение, хранение и переработка растительного сырья	6			214	100	114					56	96	62	
УП.02	Учебная практика		4		72							72			
ПП.02	Производственная практика		6		180							108	36	36	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	5			292	118	174				124	90	78	0	
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества продуктов питания из растительного сырья		5		182	78	104				94	40	48		
МДК 03.02	Сельскохозяйственные биотехнологии в растениеводстве		5		110	40	70				30	50	30		
УП.03	Учебная практика		4		144						36	108			
ПП.03	Производственная практика		5		144							72	72		
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	6			120	60	60						70	50	
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации	6			120	60	60						70	50	
УП.04	Учебная практика		5		72								72		
ПП.04	Производственная практика		6		108									108	
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья/11997 Заготовитель продуктов и сырья/15699 Оператор машинного доения	2			140	54	86		50	90					
МДК 05.01	Приём сельскохозяйственных продуктов и сырья/Организация сбора и заготовки продуктов и сырья/Выполнение операций по машинному доению	2			140	54	86		50	90					
УП.05	Учебная практика		2		108					108					
ПП.05	Производственная практика		2		144					144					
	Объём образовательной программы в академических часах по учебным циклам				2700	1114	1546	40	576	468	396	504	432	324	
УП.00	Учебная практика				540				36	216	36	180	72	0	
ПП.00	Производственная практика				756				0	144	180	180	108	144	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)				144									144	
ПА.00	Промежуточная аттестация				108										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216										
	Общий объём образовательной программы				4464										
Консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Примечание: * комплексный экзамен, зачёт ** практический экзамен по профессиональному модулю															
		Всего			Изучаемых дисциплин, МДК (часов)				576	468	396	504	432	324	
					Экзаменов				0	2	0	2	0	2	0
					Диф. зачётов				5	5	3	7	4	6	6
					Другие формы контроля					1				1	
					Курсовых работ (проектов)							1			
					Практическая подготовка (часов):				36	360	216	360	180	180	288
					учебной практики				36	216	36	180	72	0	
		производственной практики				0	144	180	180	108	288				

4. Условия обеспечения реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- материаловедения;
- агрономии;
- товароведения сельскохозяйственной продукции;
- экологических основ природопользования;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- технической механики;
- автоматизации технологических процессов;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии, стандартизации и оценки качества;
- технологий производства продукции растениеводства;
- технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Мастерские:

- сельскохозяйственные биотехнологии

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации) или место для стрельбы.

Залы:

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

Пояснительная записка

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным 18 мая 2022 года № 341. Регистрационный номер № 68840.

2. При освоении программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня выпускнику присваивается квалификация - "техник-технолог", срок реализации данной программы на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

3. Общий объем учебной нагрузки составляет 4464 часа

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по шестидневной учебной неделе.

6. Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды: учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки

Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7. Промежуточная аттестация организуется следующим образом: зачеты проводятся за счет учебного времени, выделенного на их изучение; экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период сессии. Практический экзамен по профессиональному модулю проводится по завершению освоения всех элементов: междисциплинарных курсов и практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 в учебном году, а количество зачётов-10. В указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре.

8. Учебным планом предусматривается выполнение курсовых работ по ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

9. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на его (их) изучение.

10. Консультации проводятся согласно расписанию, вне сетки обязательных учебных занятий, по формам проведения: индивидуальные и групповые по подготовке к экзаменам и зачетам, рефератов, сообщений, самостоятельной внеаудиторной работы, выполнению выпускной квалификационной работы из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

11. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. На проведение государственной итоговой аттестации отводится шесть недель.