

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

Рассмотрено и принято
на заседании ПЦК
Протокол № от «16» мая 2025 г.
Председатель ПЦК
_____ Н.Г. Кони́на

Утверждаю
Директор ОГБПОУ КТТ
_____ Р.К. Таиров
«16» мая 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум»

по специальности

19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

базовой подготовки

Квалификация: Техник- технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 г.10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профильного
образования – естественнонаучный
Профессионалитет

План учебного процесса

Индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации (зачет, диф.зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой роект (работа)	Самостоятельная работа	Профессионально-ориентируемое содержание	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
														1 семестр, 17 недель	2 семестр, 24 недели (20+2+2)	3 семестр, 17 недель	4 семестр, 25 недель (13+7+5)	5 семестр, 17 недель (10+3+4) 6 семестр, 24 недели (9+2+3+4+6)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			13	14	15	16	17	18
	Всего часов на учебный год													612	864	612	900	612	864
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины	1,2,3,4	1476	223	1058	346	0	32	0	223	72	1476	0	612	530	253	81	0	0
ООД. 01	Русский язык	Э(1,2)	72	12	56	0	0	0	0	12	16	72	0	17	55	0	0	0	0
ООД. 02	Литература	ДЗ (2)	108	14	106	0	0	0	0	14	2	108	0	51	57	0	0	0	0
ООД. 03	История	ДЗ(4)	136	0	134	0	0	0	0	0	2	136	0	34	36	39	27	0	0
ООД. 04	Обществознание	ДЗ (2)	72	18	70	0	0	0	0	18	2	72	0	34	38	0	0	0	0
ООД. 05	География	ДЗ (3)	72	13	70	0	0	0	0	13	2	72	0	0	36	36	0	0	0
ООД. 06	Иностранный язык	ДЗ (2)	72	25	0	70	0	0	0	25	2	72	0	34	38	0	0	0	0
ООД. 07	Математика	Э(2,4)	232	52	216	0	0	0	0	52	16	232	0	85	72	52	23	0	0
ООД. 08	Информатика	ДЗ (4)	144	24	78	64	0	0	0	24	2	144	0	51	36	26	31	0	0
ООД. 09	Физическая культура	ДЗ(2)	72	20	0	68	0	0	0	20	4	72	0	51	21	0	0	0	0

ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ(1)	68	10	18	48	0	0	0	10	2	68	0	68	0	0	0	0	
ООД. 11	Физика	ДЗ(3)	108	22	84	22	0	0	0	22	2	108	0	34	54	20	0	0	
ООД. 12	Химия	Э(1,3)	144	6	106	22	0	0	0	6	16	144	0	68	36	40	0	0	
ООД. 13	Биология	ДЗ(3)	144	7	120	22	0	0	0	7	2	144	0	68	36	40	0	0	
ИП.00	Индивидуальный проект	ДЗ(2)	32	0	0	30	0	32	0	0	2	32	0	17	15	0	0	0	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	3,4,5,6	384	272	84	276	0	0	12	0	12	384	0	0	0	110	68	138	68
СГ.01	История России	ДЗ(5)	34	0	26	4	0	0	2	0	2	34	0	0	0	0	34	0	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	102	98	0	98	0	0	2	0	2	102	0	0	0	17	34	17	34
СГ.03	Физическая культура	ДЗ (6)	102	98	0	98	0	0	2	0	2	102	0	0	0	17	34	17	34
СГ.04	Основы финансовой грамотности	ДЗ (3)	38	16	18	16	0	0	2	0	2	38	0	0	0	38	0	0	0
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (5)	70	48	18	48	0	0	2	0	2	70	0	0	0	0	0	70	0
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ(3)	38	12	22	12	0	0	2		2	38	0	0	0	38	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3,4,5,6	352	170	140	170	0	0	10	0	32	352	0	0	102	102	24	85	39
ОП.01	Процессы и аппараты	Э(3)	128	64	54	64	0	0	2	0	8	128	0	0	60	68	0	0	0
ОП.02	Метрология и стандартизация	Э(2)	42	20	14	20	0	0	2	0	6	42	0	0	42	0	0	0	0
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э(4)	58	18	30	18	0	0	2	0	8	58	0	0	0	34	24	0	0
ОП.04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Э(6)	76	36	30	36	0	0	2	0	8	76	0	0	0	0	0	37	39
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ(5)	48	32	12	32	0	0	2	0	2	48	0	0	0	0	0	48	0

ДПБ.00	Дополнительный профессиональный блок.Общепрофессиональные дисциплины	3,4,5,6	314	144	126	144	0	0	12	0	30	314	314	0	0	38	##	46	38
ОП.06	Охрана труда	ДЗ (5)	38	20	14	20	0	0	2	0	2	38	38	0	0	0	12	26	0
ОП.07	Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э(5)	82	30	42	30	0	0	2	0	8	82	82	0	0	0	62	20	0
ОП. 08	Оборудование	Э(4)	44	20	14	20	0	0	2	0	8	44	44	0	0	0	44	0	0
ОП. 09	Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов	Э(4)	74	30	34	30	0	0	2	0	8	74	74	0	0	0	74	0	0
ОП. 10	Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса	ДЗ(6)	38	12	22	12	0	0	2	0	2	38	38	0	0	0	0	0	38
ОП. 11	Основы технического черчения	ДЗ(3)	38	32	0	34	0	0	2	0	2	38	38	0	0	38	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	3,4,5,6	1578	1170	278	166	1004	40	14	0	76	1578	583	0	232	109	##	343	359
ПМ.00	Профессиональные модули		1578	1170	278	166	1004	40	14	0	76	1578	583	0	232	109	##	343	359
ПМ.01.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ЭК (3)	232																
				166	32	22	144	20	2	0	12	232	72	0	232	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Э(3)	84																
				22	32	22	0	20	2	0	8	84	0	0	84	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ (3)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	36	0	74	0	0	0	0

ПП.01	Производственная практика	ДЗ (3)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	36	0	74	0	0	0	0
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЭК (4)	232	166	32	22	144	20	2	0	12	232	43	0	0	49	##	0	0
МДК.02.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Э(4)	84	22	32	22	0	20	2	0	8	84	0	0	0	49	35	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ (4)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	36	0	0	0	74	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ (4)	74	74	0	0	72	0	0	0	2	74	7	0	0	0	74	0	0
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		12	0	0
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах её производства и обращения на рынке	ЭК (4)	232	190	28	10	180	0	2	0	12	232	0	0	0	0	##	0	0

МДК.03.0 1	Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	Э(4)	48	10	28	10	0	0	2	0	8	48	0	0	0	0	48	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ (4)	110	108	0	0	108	0	0	0	2	110	0	0	0	0	110	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ (4)	74	72	0	0	72	0	0	0	2	74	0	0	0	0	74	0	0
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	ЭК (5)	232	190	28	10	180	0	2	0	12	232	0	0	0	0	0	232	0
МДК.04.0 1	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Э(5)	48	10	28	10	0	0	2	0	8	48	0	0	0	0	0	48	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ(5)	110	0	0	0	108	0	0	0	2	110	0	0	0	0	0	110	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ(5)	74	0	0	0	72	0	0	0	2	74	0	0	0	0	0	74	0
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЭК (6)	182	108	62	36	72	0	2	0	10	182	0		0	0	39	143	
МДК.05.0 1	Управление структурным подразделением организации	Э(6)	108	36	62	36	0	0	2	0	8	108	0	0	0	0	39	69	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ(6)	74	0	0	0	72	0	0	0	2	74	0	0	0	0	0	74	
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	
ДПБ.00	Дополнительный профессиональный блок . Профессиональный модуль		216	144	58	36	108	0	2	0	12	216	216	0	0	0	0	216	
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел-мастер"	ЭК (6)	216	144	58	36	108	0	2	0	12	216	216	0	0	0	0	216	
МДК.06.0 1	Технология производства различных видов сыров	Э(6)	104	36	58	36	0	0	2	0	8	104	104	0	0	0	0	104	
УП.06	Учебная практика	ДЗ(6)	74	0	0	0	72	0	0	0	2	74	74	0	0	0	0	74	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ(6)	38	0	0	0	36	0	0	0	2	38	38	0	0	0	0	38	
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	
ПМ.07	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	ЭК (5)	252	206	38	30	176	0	2	0	6	252	252	0	0	60	##	72	0
МДК.07.0 1	Автоматизация и цифровизация производства	ДЗ (4)	72	30	38	30	0	0	2	0	2	72	72	0	0	60	12	0	0
УП.07	Учебная практика	ДЗ (4)	72	0	0	0	70	0	0	0	2	72	72		0	0	72	0	
ПП.07	Производственная	ДЗ(5)	108	0	0	0	106	0	0	0	2	108	108	0	0	0	36	72	0

	практика																		
ПА	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0
ПДП	Преддипломная практика		144				144					144							144
ПА	Промежуточная аттестация																		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216				216					216							216
Итого:			4464	1979	1688	1102	1364	40	48	0	222	1476	897	612	864	612	900	612	864

$$\text{PrO} = \frac{\text{ЛПЗ} + \text{КР} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}}{\text{Унобяз} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}} \times 100 = \frac{2410 + 40 + 1030 + 144}{4104 + 1030 + 144} \times 100 = 68,7 \text{ \% практикоориентированность};$$

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	35	1260	16	576	19	684	2	72	1	36	1	36	4	144	0	0	4	144	0	0	11	1476
2 курс	28	1008	16	576	12	432	2	72	1	36	1	36	12	432	0	0	12	432	0	0	10	1512
3 курс	17	612	9	324	8	288	2	72	1	36	1	36	16	576	7	252	9	324	6	216	2	1476
Всего	80	2880	41	1476	39	1404	6	216	3	108	3	108	32	1152	7	252	25	900	6	216	23	4464

Обозначения и сокращения:

36

ПА

□

– обучение по модулям и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 ак.ч. в неделю); – каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения» (базовый уровень подготовки), утвержденного приказом Минпросвещения России № 343 от 18 мая 2022 года.

Организация учебного процесса

Начало учебного года - 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса 05 июля. Обязательный объем учебной нагрузки 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели - пятидневная, занятия группируются парами, перерыв между уроками в парах - 5 минут, между парами 10 минут. Общий объем каникулярного времени на 1 курсе составляет 11 недель, из них 2 недели в зимний период, на 2-ом курсе - 10 недель, на 3 курсе - 2 недели в зимний период.

Реализация среднего общего образования

На первом курсе реализуется Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения» при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 41 нед.
- каникулярное время - 11 нед.

На общеобразовательный цикл отводится 1476 часов.

За основу принят естественнонаучный профиль.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений и компетенций оговорены в программах учебных дисциплин. Итоговый экзамен предусмотрен по 3 дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия».

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Вариативная часть ППССЗ (710 часов) распределена:

Увеличены часы на дисциплины:

ОП.01 Процессы и аппараты – 60 час.

ОП.03 Автоматизация технологических процессов- 14 час.

ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности- 32 час.

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности- 32час.

Итого: 138 часов

3

Увеличены часы на междисциплинарные курсы:

МДК. 01.01 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях- 30 часов

МДК. 02.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - 30 часов

МДК. 03.01 Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке - 30 часов

МДК. 04.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке -30 часов

МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации -30 часов

МДК. 06.01 Технология производства различных видов сыров -108 часов

Итого: 258 часов

Введены учебные дисциплины:

ОП. 06 Охрана труда- 38 часов

ОП.07 Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве -82 часа

ОП.08 Оборудование -44 часа

ОП.09 Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов -74 часа

ОП.10 Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса -38 часов

ОП.11 Основы технического черчения – 38 часов

Итого: 314 часов .

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по ПМ.01. МДК.01.01 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях» и ПМ.02. МДК.02.01 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях».

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

В рамках профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают, согласно приложения к ФГОС, профессию **19068 «Сыродел- мастер»**.

Для подгрупп девушек 48 часов (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

С юношами проводятся пятидневные военные сборы за счет часов, отводимых на дисциплину безопасность жизнедеятельности.

Организация практик

Учебная и производственные практики проводятся рассредоточено и концентрировано как на базе образовательного учреждения, так и в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 144 часов/4 недели в 8-ом семестре на базе организаций (предприятий) - социальных партнеров, с которыми заключены договоры и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Формой аттестации преддипломной практики является дифференцированный зачет.

Во время прохождения преддипломной практики на производстве студент выполняет индивидуальное практическое задание, согласованное с руководителем практики на производстве. По итогам выполнения индивидуального задания выполняется дипломная работа - 4 недели.

Порядок проведения аттестации выпускников

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Умения и знания студентов при проведении промежуточной и итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Промежуточная аттестация студентов при освоении программы среднего общего образования в первом и втором семестрах проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Два обязательных экзамена по русскому языку и математике, один экзамен по химии проводится по выбору учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов и производственной практики.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в учреждении.

После освоения студентами курса теоретической и практической подготовки проводится процедура государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность у студента компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает: демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель, в т.ч. 4 недели на выполнение дипломной работы, 2 недели – на демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы.

Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в учреждении.

Зам. директора по УР:

М.Н. Терентьев

Согласовано:

Е.А. Хохлова