Жданкин Георгий Валерьевич
Подписано цифровой подписью: Жданкин Георгий Валерьевич
Дата: 2021.08.30 11:26:10 +03'00'

Приложение 2
к ОПОП по специальности
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Ардатовский аграрный техникум»
по специальности среднего профессионального образования
35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
по программе **базовой** подготовки

Квалификация: **технолог**
Форма обучения – **заочная**
Нормативный срок освоения ППССЗ **– 3 года и 10 мес.**
на базе **среднего общего образования**

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ардатовский аграрный техникум» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 455 от 07 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32969 от 04.07. 2014г.), а также действующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273» (в действующей ред.);
- Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 (ред.от 22.01.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (в действующей ред.);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);
- Письма Министерства образования Российской Федерации от 30.12.1999 N 16-52-290ин//16-13 «О рекомендациях по организации учебного процесса по заочной форме обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»;
- Устава техникума;
- Локальных нормативных актов ГБПОУ «Ардатовский аграрный техникум», касающиеся организации образовательного процесса.

1.2.Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс по специальности и режим занятий организован следующим образом.

1. Начало учебного года – 01 декабря, окончание – 30 ноября. Начало учебного года может переноситься образовательной организацией при реализации основной профессиональной образовательной программы в заочной форме не более, чем на три месяца.
2. Максимальный объем обязательных аудиторных учебных занятий студентов в год составляет 160 академических часов. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения включает все виды учебной работы студента в образовательной организации и вне его: консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п. Виды самостоятельной работы по каждой учебной дисциплине, разделу междисциплинарного курса отражены в рабочих программах.

3. В общую продолжительность лабораторно-экзаменационной сессии включены дни отдыха студентов, сдачи экзаменов, а также время обязательных учебных занятий (установочные и обзорные занятия, лабораторные и практические занятия, курсовые работы), продолжительность которых должна составлять не более 8 часов ежедневно.
4. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность урока – один академический час (45 минут). Уроки сгруппированы парами продолжительностью 90 минут с короткими перерывами на отдых между уроками.
5. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если изучается в учебной группе два и более иностранных языка. Группы по изучению иностранного языка формируются преподавателями путем деления группы на подгруппы по иностранному языку (английский, немецкий), изучаемому обучающимися до поступления в техникум.
6. В течение учебного года проводятся индивидуальные и гуррповые консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.
7. По учебному плану предусматривается выполнение курсовых работ: по ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация с/х продукции МДК.03.01 Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции и по ПМ.04 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации и реализуются в пределах времени, отведенного на изучение этих дисциплин.
8. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются студентом самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета.
9. Производственная практика (преддипломная) является обязательной для всех студентов и предшествует государственной итоговой аттестации.
10. В процессе освоения ППССЗ обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.
11. Общая продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий в учебном году на 1 и 2 курсах составляет 30 календарных дней, на 3 и 4 курсах - 40 календарных дней.
12. В межсессионный период обучающиеся выполняют домашние контрольные работы.

1.3. Формирование вариативной части

Объем времени вариативной части ППССЗ в объеме 864 часов оптимально использован для профессиональной составляющей подготовки технолога:

Введены учебные дисциплины:

ЕН.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 60 часов

в цикле ОП.00:

ОП.14 Сельскохозяйственные биотехнологии – 54 часа

в цикле ПМ.00:

МДК.03.03. Технология переработки сельскохозяйственной продукции – 216 часов

Для увеличения количества часов на учебные дисциплины и модули обязательной части ППССЗ:
в цикл ЕН.00:

ЕН.01 Математика -12 часов

ЕН.02 Экологические основы природопользования -12 часов

в цикл ОП.00:

ОП. 03 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства – 52 часа

ОП.07 Основы аналитической химии – 30 часов

ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена – 30 часов

в цикле ПМ.00:– в объеме 398 часов на увеличение обязательных часов МДК профессиональных модулей

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Формами промежуточной аттестации являются: зачет, дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен.

1. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен по модулю. По итогам ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих проводится квалификационный экзамен с присвоением квалификации по рабочей профессии 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья (1-2 разряда).
2. Формами аттестации по учебной практике и производственной практике является комплексный дифференцированный зачет.
3. Экзамены проводятся на следующий день после окончания изучения дисциплины, без предоставления дней на подготовку.
4. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.
5. Государственная аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее – дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Сводные данные по бюджету времени в неделях.

Курс	Самостоятельное обучение	Лабораторно-экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	Каникулы	Всего недель
1	40	4	-	-	-	-	8	52
2	37	4	4	-	-	-	8	52
3	28	6	8	5	-	-	8	52
4	9	6	5,5	6,5	4	6	2	43
Итого	114	20	17,5	11,5	4	6	26	199

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (для ОПОП СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Контрольная работа	Макс. нагрузка на студента, в часах	Самостоятельная учебная нагрузка студента в часах	Обязательная учебная нагрузка в часах			Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам												
		Курс								В том числе		1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
		1	2	3	4				Всего	Теоретические занятия на уроках	ЛПЗ	Обзорных и устано.	ЛПЗ	Контрольная работа	Обзорных и устано.	ЛПЗ	Контрольная работа	Обзорных и устано.	ЛПЗ	Контрольная работа	Обзорных и устано.	ЛПЗ	Контрольная работа	Курсовая работа
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл**	**-/ 1Дз**	**1Дз/ -**	**0**	**-/2Дз**	**5**	**624**	**562**	**62**	**32**	**30**	**18**	**6**	**2**	**10**	**8**	**3**	**2**	**8**	**0**	**2**	**8**	**0**	
ОГСЭ.01.	Основы философии		Дз/-			1	54	44	10	10		2			8		1							+
ОГСЭ.02.	История	-/Дз				1	54	44	10	10		10		1										+
ОГСЭ.03.	Иностранный язык				-/Дз	2	196	162	34	4	30	4	6	1		8	1		8			8		+/ +
ОГСЭ.04.	Физическая культура				-/Дз	1	320	312	8	8		2			2		1	2			2			+
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**1Э 2Дз /**	**0**			**2**	**204**	**172**	**32**	**20**	**12**	**20**	**12**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
ЕН.01.	Математика	Дз/-				1	72	60	12	6	6	6	6	1										+
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	Дз/-					72	66	6	6		6												+
ЕН 03.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э/-				1	60	46	14	8	6	8	6	1										+

П. 00	**Профессиональный учебный цикл**	**1Э 2Дз / 1Э 2Дз**	**2Э 2Дз /1Э 1Дз**	**1Э 2Дз / 2Э 5Дз**	**2Э 3Дэ / 1Э 3Дз**	**23**	**3492**	**2946**	**546**	**330**	**216**	**66**	**38**	**4**	**90**	**52**	**5**	**88**	**62**	**9**	**86**	**64**	**3**	
ОП. 00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1Э 2Дз /2Э 1Дз**	**2Э 2Дз /1Э**	**1Э 2Дз /-**		**11**	**1296**	**1088**	**208**	**134**	**74**	**66**	**38**	**4**	**46**	**24**	**3**	**22**	**12**	**3**				
ОП. 01.	Основы агрономии	Дз/-				1	72	62	10	6	4	6	4	1										+
ОП. 02.	Основы зоотехнии	Дз/-				1	72	62	10	6	4	6	4	1										
ОП. 03.	Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства		Э /-/			1	165	133	32	22	10	12	4		10	6	1							
ОП. 04.	Инженерная графика	-/Дз					72	58	14	8	6	8	6											
ОП. 05.	Техническая механика	-/Э					102	88	14	8	6	8	6											
ОП. 06.	Материаловедение		Дз/-				72	62	10	6	4				6	4								
ОП. 07.	Основы аналитической химии	-/Э				1	135	119	16	10	6	10	6	1										+
ОП. 08.	Микробиология, санитария и гигиена	Э/-				1	135	115	20	12	8	12	8	1										+
ОП. 09.	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		Дз /-/			1	72	58	14	8	6	2			6	6	1							+
ОП. 10.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			Дз/-		1	72	52	20	12	8				2			10	8	1				+
ОП. 11.	Правовые основы профессиональной деятельности			Дз/-		1	72	62	10	8	2				2			6	2	1				+
ОП. 12.	Охрана труда			Э/-		1	72	62	10	8	2				2			6	2	1				+
ОП. 13.	Безопасность жизнедеятельности		Э/-			1	102	86	16	12	4	2			10	4	1							+
ОП. 14	Сельскохозяйственные биотехнологии		-/Э			1	81	69	12	8	4				8	4	1							
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**-/ 1Дз**	**-/2Э 5Дз**	**2Э 4Дэ/ 1Э 3Дз**	**12**	**2196**	**1858**	**338**	**196**	**142**	**0**	**0**	**0**	**44**	**28**	**2**	**66**	**50**	**6**	**86**	**64**	**3**	**3**
ПМ.01	**Производство и первичная обработка продукции растениеводства**			**-/1Э 2Дз**		**2**	**422**	**360**	**62**	**34**	**28**				**18**	**14**	**1**	**16**	**14**	**1**				

МДК.01.01.	Технологии производства продукции растениеводства			-/Дз		2	422	360	62	34	28				18	14	1	16	14	1				**1**
УП. 01	**Учебная практика**			**-/Дз**			**144 (4н)**								**72 (2н)**			**72 (2н)**						
ПП. 01	**Производственная практика**						**72(2н)**											**72**						
ПМ.02	**Производство и первичная обработка продукции животноводства**			**-/1Э 2Дз**		**3**	**618**	**538**	**80**	**48**	**32**				**26**	**14**	**1**	**22**	**18**	**2**				**1**
МДК.02.01.	Технологии производства продукции животноводства			**-/Дз**		2	422	366	56	32	24				10	6		22	18	2				1
МДК.02.02.	Кормопроизводство		-/Дз			1	196	172	24	16	8				16	8	1							
УП.02	**Учебная практика**			**-/Дз**			**180 (5 н)**								**72 (2н)**			**108 (3н)**						+
ПП.02	**Производственная практика**						**108 (3н)**											108 (3н)						
ПМ.03	**Хранение, транспортировка и реализация с/х продукции**			**-/1Дз**	**-/1Э 3Дз**	**7**	**844**	**692**	**152**	**88**	**64**							**22**	**14**	**2**	**66**	**50**	**4**	**1 +**
МДК.03.01.	Технологии хранения, транспортировки и реализации с/х продукции				**-/Дз**	2	330	260	70	40	30							6	4	1	34	26	1	
МДК.03.02.	Сооружения и оборудование по хранению и переработке с/х продукции			**-/Дз**		1	150	126	24	14	10							14	10	1				
МДК.03.03.	Технологии переработки сельскохозяйственной продукции				**-/Дз**	2	364	306	58	34	24							2			32	24	2	1
УП.03.	**Учебная практика**				**-/Дз**		**216 (6 н)**											**108 (3н)**			**108 (3н)**			+
ПП.03	**Производственная практика**						**180 (5 н)**														**180 (5н)**			+
ПМ.04	**Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства**				**1Э 2Дз /-**	**1**	**152**	**124**	**28**	**16**	**12**							**6**	**4**	**1**	**10**	**8**		+
МДК.04.01.	Управление структурным подразделением организации				Дз/-	1	152	124	28	16	12							6	4	1	10	8		
УП 04	**Учебная практика**				Дз/-		**54** (1,5н)														**54** 1,5н			+

ПП.04	**Производственная практика**						**18** (0,5н)														**18** (0,5н			+
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**				**1Э 2Дз /-**		**160**	**144**	**16**	**10**	**6**										**10**	**6**		
МДК.05.01.	Прием сельскохозяйственных продуктов и сырья				Дз/-		160	144	16	10	6										10	6		
УП.05.01	**Учебная практика**				Дз/-		**36 (1нед)**														**36 (1н)**			
ПП.05	**Производственная практика**						**36**(1н)														**36**(1н)			
	Всего :	**2Э, 4Дз /1Э, 3Дз**	**2Э 3Дз/ 1Э 2Дз**	**1Э 2Дз/ 2Э 5Дз**	**2Э, 3Дз /1Э, 5Дз**	**30**	**4320**	**3680**	**640**	**382**	**258**	**104**	**56**	**8**	**100**	**60**	**9**	**90**	**70**	**9**	**88**	**72**	**4**	**3**
ПДП.00	**Преддипломная практика**				Дз																		**4 нед**	+
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																						**6 нед**	

Консультации на учебную группу предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная итоговая аттестация

1. **Программа базовой подготовки**

Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы.

Выполнение дипломной работы - 4 недели

Защита дипломной работы - 2 недели

ВСЕГО				
дисциплин и МДК	12	11	10	6
учебной практики (17,5 недель.)	0	4	8	5,5
производственной практики (по профилю специальности) 11,5 нед.	0	0	5	6,5
преддипломной практики	0	0	0	144
экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификацион-ных	3	3	3	3
дифф. зачетов	7	5	7	8
Курсовые	0	0	2	1

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты:
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;
	Лаборатории:
11	технической механики;
12	механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственных работ;
13	микробиологии, санитарии и гигиены;
14	метрологии, стандартизации и оценки качества;
15	технологии производства продукции растениеводства;
16	технологии производства продукции животноводства;
17	кормопроизводства;
18	технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
	Мастерские:
19	учебно-производственные.
	Полигон
20	учебно-производственное хозяйство
	Спортивный комплекс:
21	спортивный зал;

22	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
23	стрелковый тир (место для стрельбы).
	Залы:
24	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
25	актовый зал.