

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Черепухина Светлана Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2023 09:43:15
Уникальный программный ключ:
aeab205ffb6b368a3f87797274b203b4c8e12d62e0ef97516913e78916c513ed

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

План рассмотрен на Ученом совете ФГБОУ ВО
Южно-Уральский ГАУ
Протокол № 13 от 28.03.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ Черепухина С.В.
"28 " марта 2023 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: <u>Техник-технолог</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок получения образования по ОП: <u>2г 10м</u>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <u>среднее общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

Виды деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной, воспитательной работе и молодежной политике _____ / Чичиланова С.А. /

Начальник Учебно-методического управления _____ / Перчаткина И.Н. /

Директор Института ветеринарной медицины _____ / Кабатов С.В. /

Разработчик: старший методист Учебно-методического управления _____ / Абдулкадырова Р.С. /

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
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 молочной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
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 молочной продукции.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнения работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
СГ	Социально- гуманитарный цикл	ОК 01. ПК 3.1	ОК 02. ПК 3.2	ОК 03. ПК 3.3	ОК 04. ПК 3.4	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.2.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
СГ.01	История России	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ПК 3.1	ПК 3.4					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ПК 1.2.	ПК 2.3.						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 2.2.	ПК 3.3						
СГ.04	Физическая культура	ОК 04.	ОК 08.	ПК 3.3									
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 3.3	ПК 3.4					
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 3.1	ПК 3.2						
СГ.07	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.									
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл												
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 01. ПК 3.2	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.							
ОП.02	Процессы и аппараты	ОК 01.	ОК 02.										
ОП.03	Метрология и стандартизация	ОК 01.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.					
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.	ОК 02.	ПК 1.2.	ПК 3.2								
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.								
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.						
ОП.08	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.				
ОП.09	Электротехника и электронная техника	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.2.								
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.								
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ОК 01. ПК 2.2.	ОК 02. ПК 2.3.	ОК 03. ПК 3.1	ОК 04. ПК 3.2	ОК 05. ПК 3.3	ОК 06. ПК 3.4	ОК 07. ПК 3.5	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
УП.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.			
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.			
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.			
УП.02	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.			
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)												
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПМ.04	Освоение профессии рабочего	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.				
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
	Подготовка дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					
	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5					

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.		Форма аттестации	Норма на контроль, час.		ЦК
УП	Учебная практика										
УП.01	Учебная практика ()	2	4	144		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
УП.02	Учебная практика (ПМ.02)	2	3	108		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
УП.01	Учебная практика ()	3	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	Зач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
УП.02	Учебная практика (ПМ.02)	3	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	Зач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	3	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.04)	4	4	144		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) ()	5	4	144		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	5	6	216		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.		<input type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) ()	6	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.02)	6	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	6	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)										
ПДП.1	Производственная практика (преддипломная)	6	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
<i>Консультации по</i>			
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	КАБИНЕТЫ:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	Экологических основ природопользования;
5	Инженерной графики;
6	Технической механики;
7	Технологии молока и молочных продуктов;
8	Технологического оборудования молочного производства
9	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	ЛАБОРАТОРИИ:
1	Химии;
2	Электротехники и электронной техники;
3	Автоматизации технологических процессов;
4	Метрологии и стандартизации;
5	Микробиологии, санитарии и гигиены.
	СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир;
	ЗАЛЫ:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный аграрный университет" по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 68942 от 21.06.2022).

Организация учебного процесса и режим занятий.

Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели - 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами 15 мин.; обеденный перерыв - 60 мин.

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе среднего общего образования при очной форме получения образования составляет 2 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы в академических часах составляет 5940 часов и включает циклы: социально-гуманитарный; общепрофессиональный; профессиональный. Объем обязательной части составляет не более 70% от общего объема образовательной программы.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура", "Безопасность жизнедеятельности", "Основы бережливого производства", "основы финансовой грамотности". Объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов, из них 48 час. от общего объема времени отведено на освоение основ военной службы.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с выбранными видами деятельности.

Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 30 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель проводится и реализуется перед государственной итоговой аттестацией. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы, уроков и всех видов практики.

Формирование вариативной части ППССЗ

Объем часов вариативной части ППССЗ направлен на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности. С целью углубления подготовки обучающихся для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда увеличен объем учебного времени, отведенного на освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Общепрофессиональный цикл расширен дополнительной дисциплиной "Основы предпринимательской деятельности", "Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве", Биохимия молока и молочных продуктов, Электротехника и электронная техника, Охрана труда. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена.

Формы проведения промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов 10.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и дипломной работы. Обязательное требование - соответствие темы дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Согласовано

Проректор по учебной, воспитательной работе и молодежной политике		С.А. Чичиланова
Начальник Учебно-методического управления		И.Н. Перчаткина
Директор Института ветеринарной медицины		С.В. Кабатов
Разработчик: старший методист Учебно-методического управления		Р.С. Абдулкадырова