

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 28 августа 2023 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор по учебно-методической работе, проректор по качеству образования
И.Ю. Скляр



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность программы: Производство продуктов питания из мясного сырья

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Виды деятельности

обеспечение деятельности структурного подразделения

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 343 от 18.05.2022

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель управления организации образовательного процесса

Н.А. Тунина

Директор института среднего профессионального образования

О.С. Гаврилова

Заместитель директора по учебно-методической работе института СПО

Л.И. Соболева

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого				
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1276	1276	188	12		1476		612	864									
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1276	1276	188	12		1476		612	864									
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	222		11122 22222 222		1207	1207	1090	1090	105	12		1207		505	702									
+	ОУП.01	Русский язык			2*		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.02	Литература			2*		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.03У	Математика	2		1		273	273	224	224	45	4		273		123	150									
+	ОУП.04	Иностранный язык			2*		117	117	112	112	5			117		48	69									
+	ОУП.05	Информатика			2*		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.06	Физика			2		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.07 У	Химия	2		1		113	113	98	98	11	4		113		46	67									
+	ОУП.08 У	Биология	2		1		78	78	66	66	8	4		78		32	46									
+	ОУП.09	История			2*		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.10	Обществознание			2*		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.11	География			2		40	40	36	36	4			40		16	24									
+	ОУП.12	Физическая культура			2		78	78	74	74	4			78		32	46									
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		40	40	36	36	4			40		16	24									
+	ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			22		269	269	186	186	83			269		107	162									
+	ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература			2*		44	44	38	38	6			44		16	28									
+	ДУПКВ.02	Введение в специальность			2		180	180	148	148	32			180		74	106									
+	*	Индивидуальный проект (предметом не является)					45	45			45			45		17	28									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3984	3966	402	78		3226	1238			612	900	612	900	612	828			
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл							514	514	480	480	34			514				102	224	48	48	44	48			
+	СГ.01	История России			3		38	38	30	30	8			38				38								
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		166	166	166	166				166				32	40	24	24	22	24			
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	50	50	18			68				68								
+	СГ.04	Физическая культура			8		166	166	166	166				166				32	40	24	24	22	24			
+	СГ.05	Основы бережливого производства			4		40	40	34	34	6			40				40								
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			4		36	36	34	34	2			36					36							
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							660	660	586	578	50	24		396	264			298	218				72	72		
+	ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			3		40	40	34	34	6			40				40								
+	ОП.02	Процессы и аппараты			3		98	98	88	88	10			98				98								
+	ОП.03	Метрология и стандартизация			3		40	40	34	34	6			40				40								
+	ОП.04	Автоматизация технологических процессов	4				80	80	70	68	4	6		80					80							
+	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4				138	138	122	120	10	6		138					138							
+	ОП.06	Микробиология, санитария, гигиена	3				40	40	32	30	2	6		40				40								
+	ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7		36	36	34	34	2			36								36				
+	ОП.08	Основы предпринимательской деятельности			8		72	72	68	68	4			72									72			
+	ОП.09	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	3				80	80	70	68	4	6		80				80								
+	ОП.10	Охрана труда / Основы интеллектуального труда			7		36	36	34	34	2			36								36				
ПЦ.Профессиональный цикл							3074	3074	2702	2692	318	54		2100	974			212	458	564	852	496	492			
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	555		45	5	1234	1234	1038	1034	178	18		1094	140			212	458	564						
+	МДК.01.01	Организация технологического процесса производства	5			5	478	478	390	388	82	6		400	78			90	180	208						

