

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на 2023-2027 г.г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс			
					Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			экзамен				Консультации к экзамену	Самостоятельная работа	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 15 нед. + 1 нед. УП, 1 нед. ПП	4 сем. 20 нед.. вт.ч. + 1 нед. УП, 2 нед. ПП	5 сем. 12 нед. + 2 нед. УП, 3 нед. ПП	6 сем. 13 нед., + 2 нед. УП, 7 нед. ПП	7 сем. 9 + 3 нед. УП, 5 нед. ПП	8 сем. 6 + 1 нед. УП, 7 нед. ПП 4 ПДП
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11				13	14	15	16	17	18			
О.00	Общеобразовательный цикл	13/10ДЗ/3Э	1476	42	1322	652	670			40	16	34	22	612	792							
ОУД.01	Русский язык	–, Э	104	2	78	35	43				4	12	8	34	44/2							
ОУД.02	Литература	–, ДЗ	119	2	117	67	50							51	66/2							
ОУД.03	Математика	–, Э	205	4	177	94	83				4	12	8	51	126/4							
ОУД.04	Иностранный язык	–, ДЗ	119	2	117	0	117							51	66/2							
ОУД.05	Информатика	–, ДЗ	80	2	78	25	53							34	44/2							
ОУД.06	Физика	–, ДЗ	82	4	78	38	40							34	44/4							
ОУД.07 у	Химия	ДЗ	119	2	117	67	50							51	66/2							
ОУД.08 у	Биология	–, Э	154	4	126	72	54				8	10	6	50	76/4							

ОУД.09	История	–, ДЗ	124	4	120	114	6						68	52/4						
ОУД.10	Обществознание	–, ДЗ	80	2	78	56	22						34	44/2						
ОУД.11	География	ДЗ	44	4	40	22	18						40/4							
ОУД.12	Физическая культура	3,ДЗ	82	4	78	0	78						34	44/4						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	–, ДЗ	82	4	78	30	48						34	44/4						
*	Выполнение индивидуального проекта по учебной дисциплине		40							40				40						
ДУДКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору																			
ДУДКВ.01	Родной язык / Родная литература	ДЗ	42	2	40	32	8						40/2							
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		502	16	486	130	356								162	186	68	38	34	14
СГ.01	История России	ДЗ	48	2	46	42	4								46 2					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	–, –; –, ДЗ	112	10	102		102								30 2	30 8	34	8		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	2	66	18	48									66 2				
СГ.04	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	178		178	10	168								3 4	32	34	30	34	14
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	48	2	46	36	10									46 2				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	48	0	48	24	24								48					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		608	48	524	232	292				24	12			140	246	90	132		
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	э	76	8	68	28	40				6	3			34 2	34 6				

ОП.02	Процессы и аппараты	ДЗ	98	0	98	54	44										34	64			
ОП.03	Метрология и стандартизация	э	90	10	80	60	20			6	3					34	56				
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	80	0	80	50	30											34	46		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	э	138	18	120	20	100			6	3					34	69	22	13		
ОП.06	Товароведение продукции животного происхождения	э	90	12	78	20	58			6	3					36	54				
ПА	Промежуточная аттестация		36														27		9		
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		<u>1276</u>	<u>64</u>	<u>816</u>	<u>500</u>	<u>316</u>			<u>360</u>	<u>16</u>	<u>12</u>	<u>8</u>			<u>136</u>	<u>172</u>	174	206	274	314

МДК.01 .01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-,Э (компл)	422	32	390	390	0								68	129	68	32	68	57
МДК.01 .02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		458	32	426	110	316								68	43	70	66	134	77
	Экзамен по МДК комплексный		18						8	6	4									18
УП.01	<i>Учебная практика</i>	ДЗ	144						144								36	36	36	36
ПП.01	<i>Производственная практика</i>		216						216									72	36	108
	Экзамен по ПМ	Э	18						8	6	4									18
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		<u>540</u>	<u>10</u>	<u>110</u>	<u>10</u>	<u>100</u>	<u>16</u>	<u>396</u>	<u>8</u>	<u>6</u>	<u>10</u>							<u>304</u>	<u>236</u>

	ИТОГО		5580	202	3826	1876	2032	16	1296	40	88	80	48	612	864	612	864	612	864	612	540
ПДП	Преддипломная практика, 4 нед.		144																		144
ГИА	Государственная итоговая аттестация, 6 нед.		216																		216
	ВСЕГО		5940											612	864	612	864	612	864	612	900
Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа обучения по специальности 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы (всего 4 нед.) Защита дипломной работы (всего 2 нед.) Выполнение демонстрационного экзамена					Всего	дисциплин и МДК								612	792	540	729	432	459	324	180
						учебной практики							0	0	36	36	72	72	108	36	
						производст в. практики							0	0	36	72	108	252	180	252	
						преддиплом . практики							0	0	0	0	0	0	0	144	
						экзаменов									5		3		3	3	
						дифф. зачётов										7	2	2		7	5
						зачётов										1	0	1	1	1	0