Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (на базе среднего общего образования) 26768

Форма обучения: очная Год начала подготовки: 2024

I I. Учебный план

№	Перечень циклов, учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы контроля: Экз.	Зачёт	КР ИП	Контр раб	Трудоёмкость: Общая Часов	в т.ч. контактная работа (учебные занятия): всего	урок/лекции	занятия семинарского типа: лаб. зан.	практ зан.	КР и ИП	Консультации	Промежуточная аттестация	Практ подг.	Сам. раб.	Распределение по курсам: 1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
																семестры									
																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
																количество недель									
																16	19	12	15	12	10				
СГ	СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ					645	568.00	207		361															
СГ.Б.00	*Обязательная часть*					448	427.00	162		265															
СГ.Б.01	ИСТОРИЯ РОССИИ		1д			96	96.00	80		16						5/0/1									
СГ.Б.02	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				2	76	76.00			76							0/0/4								
СГ.Б.03	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ				2	76	76.00	38		38							2/0/2								
СГ.Б.04	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		3,4,5,6д			104	83.00			83					21.00			0/0/2	0/0/1	0/0/2	0/0/2				
СГ.Б.05	ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА				3	48	48.00	12		36								1/0/3							
СГ.Б.06	ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ				1	48	48.00	32		16						2/0/1									
СГ.Д.00	*Вариативная часть (дополнительные учебные предметы)*					197	141.00	45		96															
СГ.Д.01	ХИМИЯ	2			1	133	102.00	16		86		1	0.2		29.80	1/0/3	0/0/2								
СГ.Д.02	ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ				6	32	20.00	10		10					12.00						1/0/1				
СГ.Д.03	ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ				2	32	19.00	19							13.00		1/0/0								
ОПЦ	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1442	1380.00	657	80	643															
ОПЦ.Б.00	*Обязательная часть*					489	458.00	248		210															
ОПЦ.Б.01	КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				6	50	50.00	50													5/0/0				
ОПЦ.Б.02	ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ				4	90	90.00	30		60									2/0/4						
ОПЦ.Б.03	МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ		5д			84	84.00	60		24										5/0/2					
ОПЦ.Б.04	АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	5	4			193	162.00	108		54		1	0.2	12	29.80				4/0/2	4/0/2					
ОПЦ.Б.05	ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		3д			72	72.00			72								0/0/6							
ОПЦ.В.00	*Вариативная часть (учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей)*					168	168.00	44	80	44															
ОПЦ.В.01.01	ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		1д			80	80.00		80							0/5/0									
ОПЦ.В.01.02	АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ																								
ОПЦ.В.02.01	ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				5,6	88	88.00	44		44										2/0/2	2/0/2				
ОПЦ.В.02.02	СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ																								
ОПЦ.Д.00	*Вариативная часть (дополнительные учебные предметы)*					785	754.00	365		389															
ОПЦ.Д.01	ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА		2д			95	95.00	19		76							1/0/4								
ОПЦ.Д.02	ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА		2д			76	76.00	57		19							3/0/1								
ОПЦ.Д.03	ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ		1			64	64.00	48		16						3/0/1									
ОПЦ.Д.04	МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	1				127	96.00	32		64		1	0.2	6	29.80	2/0/4									
ОПЦ.Д.05	АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ		2д			95	95.00	57		38							3/0/2								
ОПЦ.Д.06	БИОХИМИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ				3	96	96.00	36		60								3/0/5							
ОПЦ.Д.07	ОХРАНА ТРУДА				6	100	100.00	50		50											5/0/5				
ОПЦ.Д.08	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ				3,4	132	132.00	66		66								3/0/3	2/0/2						
ПМ	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1117	1010.00	471		539															
ПМ.Б.00	*Обязательная часть*					1117	1010.00	471		539															
ПМ.Б.01	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ	4																							
ПМ.Б.01 МДК.01	ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ				1,2	172	172.00	86		86						3/0/3	2/0/2								
ПМ.Б.01 МДК.02	ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ	2				145	114.00	57		57		1	0.2	6	29.80		3/0/3								
ПМ.Б.01 МДК.03	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	3,4		4 КР		218	162.00	66		96		2	0.4	12	53.60			3/0/3	2/0/4						
ПМ.Б.02	ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ	5																							
ПМ.Б.02 МДК.01	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ		5д		4	207	207.00	90		117									2/0/3	5/0/6					
ПМ.Б.03	ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ	6																							
ПМ.Б.03 МДК.01	ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ		6д		5	222	202.00	130		72				12	20.00					5/0/1	7/0/6				
ПМ.Б.04	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	4																							
ПМ.Б.04 МДК.01	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО "ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ"		4д		3	153	153.00	42		111								1/0/3	2/0/5						

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
Количество часов недельной аудиторной нагрузки	34	35	36	35	36	36				
Количество часов недельной учебной нагрузки	35	36	36	36	35	35				
Количество экзаменов в семестр	1	2	1	3	2	1				
Количество зачётов в семестр	3	5	2	6	4	4				
Количество курсовых работ (проектов), индивидуальных проектов в семестр				1						

Сводные данные по учебному плану

Трудоёмкость	в часах	Трудоёмкость	в часах
дисциплин, модулей	3204	государственной итоговой аттестации	216
учебных практик	432	учебного плана	4464
производственных практик	612		

Учебная практика

Модуль	Тип	Сем	Нед	Форма промежуточной аттестации	Вид
ПМ.Б.01	УП	2	2	диф.зачёт	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПМ.Б.04	УП	3	4	диф.зачёт	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПМ.Б.01	УП	4	1	диф.зачёт	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПМ.Б.02	УП	4	2	диф.зачёт	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПМ.Б.02	УП	5	2	диф.зачёт	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПМ.Б.03	УП	6	1	диф.зачёт	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Производственная практика

Модуль	Тип	Сем	Нед	Форма промежуточной аттестации	Вид
ПМ.Б.1	ПП	2	2	диф.зачёт	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.Б.2	ПП	4	2	диф.зачёт	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.Б.4	ПП	4	4	диф.зачёт	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.Б.1	ПП	5	2	диф.зачёт	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.Б.3	ПП	6	3	диф.зачёт	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
		6	4	диф.зачёт	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Государственная итоговая аттестация

Сем	Нед	Вид аттестационного испытания	Структурные элементы ГИА
6	6	ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	Демонстрационный экзамен
		ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ	Защита дипломного проекта (работы)

Дата печати 24.06.24

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева"

Колледж Астраханского государственного университета имени В.Н. Татищева

Утверждаю
И.о. ректора
_____ И.А. Алексеев
"26" 02 2024 г.

План одобрен педагогическим советом колледжа
Протокол № 6 от 15.02.24

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(на базе среднего общего образования)

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2024
Срок обучения: 2 года 10 мес.

I. Календарный учебный график

| Курс | Учебные недели | | |