**Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности**

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Всего | В т.ч. в форме практ. подготовки | Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий | | | | | | | | Рекомен-дуемый курс изучения |
| Теоретические занятия | Лабораторные и практические занятия | Курсовая работа / проект | | Практики | | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |
|
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | | 9 | 10 | 11 |
| Обязательная часть образовательной программы | | **2952** | **1736** | **1072** | **804** | | **32** | | **900** |  | **144** |  |
| **СГ.00** | **Социально-гуманитарный цикл** | **432** | **314** | **118** | **314** |  | |  | |  |  | **1-3** |
| СГ.01 | История России | **38** | **22** | 16 | 22 |  | |  | |  |  | 1 |
| СГ.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | **72** | 72 |  | 72 |  | |  | |  |  | 1 |
| СГ.03 | Безопасность жизнедеятельности | **68** | 28 | 40 | 28 |  | |  | |  |  | 1 |
| *СГ.04* | Физическая культура | **178** | 178 | 10 | 168 |  | |  | |  |  | 1,2,3 |
| *СГ.05* | Основы бережливого производства | **40** | 12 | 28 | 12 |  | |  | |  |  | 3 |
| *СГ.06* | Основы финансовой грамотности | **36** | 12 | 24 | 12 |  | |  | |  |  | 3 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **432** | **200** | **196** | **200** |  | |  | |  | **36** | **1-2** |
| ОП.01 | Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | **40** | 14 | 26 | 14 |  | |  | |  |  | 1 |
| ОП.02 | Процессы и аппараты | **98** | 44 | 54 | 44 |  | |  | |  |  | 1,2 |
| ОП.03 | Метрология и стандартизация | **40** | 12 | 28 | 12 |  | |  | |  |  | 2 |
| ОП.04 | Автоматизация технологических процессов | **80** | 30 | 50 | 30 |  | |  | |  |  | 2 |
| ОП.05 | Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности | **138** | 100 | 38 | 100 |  | |  | |  |  | 1,2 |
| **П. 00** | **Профессиональный цикл** | **2088** | **1222** | **758** | **290** | **32** | | **900** | |  | **108** | 1-3 |
| **ПМн1. 01** | **Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья** | **1168** | **504** | **664** | **200** | **16** | | **288** | |  |  | **1-3** |
| МДКн.  01.01 | Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | **422** | 90 | 332 | 90 |  | |  | |  |  | 1,2 |
| МДКн.  01.02 | Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | **458** | 126 | 332 | 110 | 16 | |  | |  |  | 1,2,3 |
| УП. 01 | Учебная практика | **72** | 72 |  |  |  | | 72 | |  |  | 1 |
| ПП. 01 | Производственная практика | **216** | **216** |  |  |  | | 216 | |  |  | 1,2 |
| **ПМн. 02** | **Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** | **516** | **472** | **44** | **60** | **16** | | **396** | |  |  | 2-3 |
| МДКн.02.01 | Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции | **120** | 76 | 44 | 60 | 16 | |  | |  |  | **3** |
| УП. 02 | Учебная практика | **108** | 108 |  |  |  | | 108 | |  |  | 2 |
| ПП. 02 | Производственная практика | **288** | 288 |  |  |  | | 288 | |  |  | 2,3 |
| **ПМн2. 01** | **Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции** | **1168** | **504** | **664** | **200** | **16** | | **288** | |  |  | **1-3** |
| МДК.01.01 | Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | **422** | 90 | 332 | 90 |  | |  | |  |  | 1,2 |
| МДК.01.02 | Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья | **458** | 126 | 332 | 110 | 16 | |  | |  |  | 1,2,3 |
| УП. 01 | Учебная практика | **72** |  |  |  |  | | 108 | |  |  | 1 |
| ПП. 01 | Производственная практика | **216** |  |  |  |  | | 288 | |  |  | 1,2 |
| **ПМн. 02** | **Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке** | **516** | **472** | **44** | **60** | **16** | | 396 | |  |  | 2-3 |
| МДК.02.01 | Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции | **120** | 76 | 44 | 60 | 16 | |  | |  |  | **3** |
| УП. 02 | Учебная практика | **108** |  |  |  |  | | 108 | |  |  | 2 |
| ПП. 02 | Производственная практика | **288** |  |  |  |  | | 288 | |  |  | 2,3 |
| **ПМ 03** | **Обеспечение деятельности структурного подразделения** | **152** | **102** | **50** | **30** |  | | **72** | |  |  | 3 |
| МДК 03.01 | Организация работы структурного подразделения | **80** | 30 | 50 | 30 |  | |  | |  |  | 3 |
| ПП.03 | Производственная практика | **72** |  |  |  |  | | 72 | |  |  | 3 |
| **ПМ.04** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **144** | **144** |  |  |  | | **144** | |  |  |  |
| ПП. 04 | Производственная практика | **144** | **144** |  |  |  | | 144 | |  |  | 1,2,3 |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **216** | **36** |  |  |  | |  | |  |  | **3** |
| **Итого:** | | **4464** |  |  |  | | | | |  |  |  |