МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Пензенский казачий институт технологий (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе _____ *Стояновский М.Ю.*

30 марта 2023 г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 10 от 25.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (направленность мясное сырье)

Кафедра: Колледж(Пенза)

Факультет: СПО-Пензенский казачий институт технологий (филиал)

Квалификация: техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022

Форма обучения: Очная форма

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

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

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)
+	+	обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)
+	+	обеспечение деятельности структурного подразделения
-	-	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
-	-	обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4												Закрепленная кафедра	
																Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Контр.	Экзаменов	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1372	56	48		100%	0%	612	410	42	160				864	392	34	334	56	48																																								
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1372	56	48		1476		612	410	42	160				864	392	34	334	56	48																																								
+	БОУД	**Базовые общеобразовательные учебные дисциплины**	**2**		**12222 22222 3**		**11111 11111**	1156	**1156**	**1132**	**8**	**16**		1156		504	**330**	**14**	**160**				652	**344**	**26**	**258**	**8**	**16**																																										
+	БОУД.01	Русский язык	2				1	72	72	48	8	16		72		30	30						42	18			8	16																																						264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.02	Литература			2		1	108	108	108				108		46	46						62	62																																											264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.03	История			2		1	136	136	136				136		60	56		4				76	72		4																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.04	Обществознание			2		1	72	72	72				72		30	24		6				42	32		10																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.05	География			2		1	72	72	72				72		30	24		6				42	26		16																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.06	Иностранный язык			2		1	72	72	72				72		30			30				42			42																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.07	Информатика			2		1	144	144	144				144		78	14		64				66	14		52																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.08	Физическая культура			12			72	72	72				72		34	2		32				38	2		36																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	68	68	68				68		30	26		4				38	28		10																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	БОУД.10	Математика			2		1	232	232	232				232		68	54		14				164	76		88																																										242	ПЦК Технологических дисциплин
+	БОУД.11	Физика			2		1	108	108	108				108		68	54	14					40	14	26																																										264	ПЦК Общеобразовательных дисциплин
+	ПОУД	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**	**22**		**11**			288	**288**	**240**	**16**	**32**		288		108	**80**	**28**					180	**48**	**8**	**76**	**16**	**32**																																										
+	ПОУД.01	Химия	2		1			144	144	120	8	16		144		54	40	14					90	24	4	38	8	16																																										
+	ПОУД.02	Биология	2		1			144	144	120	8	16		144		54	40	14					90	24	4	38	8	16																																										
+	СОО.12	**Предпринимательство**			**2**			32	**32**		**32**			32									32				**32**																																										
+	ИП.01	Индивидуальный проект			2			32	32		32			32									32				32																																										
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3716	470	278	836	3188	1276														612	262	8	325		17		864	324		402		126	12	612	100	4	362		134	12	900	74	4	694	20	92	16	612	168		408		30	6	864	134		447		51	232		
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл								789	789	710	73	6		432	357														211	72		132		7		166	26		106		28	6	22			22				20			20				112	56		56				258	78		142		38			
+	СГЦ.01	История России	4		3			146	146	112	28	6		38	108														68	34		34				78	22		22		28	6																									S3	Истории
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			34			78	78	78				72	6														34			34				44			44																													I9	Иностранных языков
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			78			80	80	80				68	12																																												42	28		14				38	26		12			
+	СГЦ.04	Физическая культура		345678				184	184	174	10			178	6														34	4		30				44	4		40				22			22				20			20				28			28				36			26		10	
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства			8			92	92	78	14			40	52																																												92	26		52		14			
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности					78	134	134	120	14			36	98																																											42	28		14				92	26		52		14			
+	СГЦ.07	Естествознание					3	75	75	68	7				75														75	34		34		7																																	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								1032	1032	920	88	24		432	600														401	190	8	193		10		216	66		110		34	6	108	24		58		14	12	32			32				232	56		140		30	6	43			43					
+	ОПЦ.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			7			56	56	56				40	16																																												56	14		42										
+	ОПЦ.02	Процессы и аппараты	5		34			173	173	157	10	6		111	62														51	26		25				72	22		44		6		50	12		28		4	6																			
+	ОПЦ.03	Метрология и стандартизация	7					112	112	76	30	6		55	57																																											112	42		34		30	6							
+	ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов			3			102	102	102				77	25														102	34		68																																					
+	ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			5678			161	161	161				149	12																													22			22				32			32				64			64				43			43					
+	ОПЦ.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4		3			171	171	151	14	6			171														85	36	8	41				86	22		44		14	6																												
+	ОПЦ.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных			3			61	61	51	10				61														61	26		25		10																																	
+	ОПЦ.08	Охрана труда					3	51	51	51					51														51	34		17																																			
+	ОПЦ.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				36	145	145	115	24	6			145														51	34		17				58	22		22		14		36	12		8		10	6																			
ПЦ.Профессиональный цикл								2427	2427	2086	309	32	836	2108	319																					482	232		186		64		482	76	4	282		120		848	74	4	642	20	92	16	268	56		212				347	56		262		13	16		
+	ПМ.01	**Организация и ведение технологического производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**	**6**		**5666**	**6**	**4455**	1194	**1194**	**920**	**266**	**8**	**292**	1168	**26**																					356	**168**		**140**		**48**		342	**68**		**162**		**112**		496	**56**		**326**	**20**	**86**	**8**														
+	МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			6		45	440	440	317	123		2	422	18																					178	84		70		24		135	34		45		56		127	28		56		43														
+	МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			6	6	45	458	458	315	143		2	458																						178	84		70		24		135	34		45		56		145	28		54	20	43														
+	ИУ.01.01	Учебная практика			5			72	72	72			72	72																													72			72																				
+	ПУ.01.01	Производственная практика			6			216	216	216			216	216																																				216			216												
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					8	8			8			*8*																																			8						*8*									
+	ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**6**		**45566**			618	**618**	**580**	**30**	**8**	**288**	516	**102**																					126	**64**		**46**		**16**		140	**8**	**4**	**120**		**8**		352	**18**	**4**	**316**		**6**	**8**														
+	МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			456			214	214	184	30		2	120	94																					126	64		46		16		32	8	4	12		8		56	18	4	28		6														
+	УП.02.01	Учебная практика			5			108	108	108			108	108																													108			108																				
+	ПП.02.01	Производственная практика			6			288	288	288			288	288																																				288			288												
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					8	8			8			*8*																																			8						*8*									
+	ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**8**		**78**		**78**	291	**291**	**270**	**13**	**8**		152	**139**																																												110	**28**		**82**				181	**28**		**132**		**13**	**8**		
+	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения					78	211	211	198	13			80	131																																												110	28		82				101	28		60		13			
+	ПП.03.01	Производственная практика			78			72	72	72				72																																																		72			72					
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					8	8			8			*8*																																																	8						*8*		
+	ПМ.04	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**8**		**7788**			324	**324**	**316**		**8**	**146**	272	**52**																																												158	**28**		**130**				166	**28**		**130**			**8**		
+	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"			78			172	172	172			2	128	44																																												86	28		58				86	28		58					
+	ПП.04.01	Производственная практика			78			144	144	144			144	144																																																						
+	ПМ.04.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*8*					8	8			8			*8*																																																					
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216			216		216																																																			216						216		
+	ГИА(Д)	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)						216	216			216		216																																																						