

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Пухляковский агропромышленный техникум"

План одобрен Педагогическим советом техникума
Протокол № 1 от 28.05.2024

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора

_____ Армейсков В.Н.

28 мая 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Направление 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Квалификация: техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Заочная

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

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Основной	Виды деятельности
+	ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
+	обеспечение деятельности структурного подразделения

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебной частью _____ / Мальцева Д.А./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I						Э	Э	Э										К	К				Э	Э	Э												Э	Э	Э		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II						Э	Э	Э										К	К				Э	Э	Э												Э	Э	Э			К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III						Э	Э	Э										К	К				Э	Э	Э							У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		
IV						Э	Э	Э		У	У	У	П	П	П	П	П	К	К					У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Самостоятельное изучение	14	18	32	13 4/6	19	32 4/6	14	9	23	6	4	10	97 4/6
У	Учебная практика								2	2	3	2	5	7
П	Производственная практика (по профилю специальности)								10	10	5	6	11	21
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Лабораторно-экзаменационная сессия	3	6	9	3 2/6	6	9 2/6	3	4	7	3	1	4	29 2/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
Г	Проведение государственного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2	1	3	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад. часов							Объём
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	1972	1952	2432	60	1044	3168
СГ.Социально-гуманитарный цикл									544	544	102	102	442			440
+	СГ.01	История России			1				50	50	12	12	38			44
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6			12345	156	156	36	36	120			142
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			3				68	68	12	12	56			68
+	СГ.04	Физическая культура			6			12345	156	156	24	24	132			138
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			2				58	58	12	12	46			40
+	СГ.06	Основы бережливого производства			5				56	56	6	6	50			8
ОП.Общепрофессиональный цикл									606	606	116	108	466	24		446
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2		1				182	182	36	34	140	6		166
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	12						208	208	38	34	158	12		174
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов			2				108	108	16	16	92			80
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	2						76	76	16	14	54	6		26
+	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности			2				32	32	10	10	22			
П.Профессиональный цикл									3098	3098	1538	1526	1524	36	1044	2066
+	ПМн.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	56		33445666	6			1188	1188	392	388	784	12	216	820
+	МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	5		34				408	408	56	54	346	6		316
+	МДКн.01.02	Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков			3456	6			552	552	118	118	434			288
+	УПн.01.01	Учебная практика			6				36	36	36	36			<u>36</u>	36
+	ППн.01.01	Производственная практика			6				180	180	180	180			<u>180</u>	180
+	ПМн.01.Э	Экзамен по модулю	6						12	12	2		4	6		
+	ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	6		45666				646	646	288	286	352	6	216	494
+	МДКн.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков			456				418	418	70	70	348			278

+	УПн.02.01	Учебная практика			6				36	36	36	36			<u>36</u>	36
+	ППн.02.01	Производственная практика			6				180	180	180	180			<u>180</u>	180
+	ПМн.02.Э	Экзамен по модулю	6						12	12	2		4	6		
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	8		888		8	78	500	500	322	320	172	6	<u>216</u>	384
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль			8		8	7	190	190	72	72	118			88
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции						8	82	82	32	32	50			80
+	УП.03.01	Учебная практика			8				72	72	72	72			<u>72</u>	72
+	ПП.03.01	Производственная практика			8				144	144	144	144			<u>144</u>	144
+	ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	8						12	12	2		4	6		
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8		78			7	236	236	170	168	60	6	<u>72</u>	224
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения						7	80	80	24	24	56			80
+	УП.04.01	Учебная практика			7				72	72	72	72				72
+	ПП.04.01	Производственная практика			8				72	72	72	72			<u>72</u>	72
+	ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	8						12	12	2		4	6		
+	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	7		777			6	384	384	222	220	156	6	<u>180</u>	
+	МДК.05.01	Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях			7			6	192	192	40	40	152			
+	УП.05.01	Учебная практика			7				36	36	36	36			<u>36</u>	
+	ПП.05.01	Производственная практика			7				144	144	144	144			<u>144</u>	
+	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	7						12	12	2		4	6		
+	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)			8				144	144	144	144			<u>144</u>	144
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216	216	216				216
+	ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен							72	72	72	72				72
+	ГИА.02(Д)	Защита дипломной работы							144	144	144	144				144

м ОП	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8
Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
1296	296	550	372	486	508	868	556	828
104	110	130	132	60	84	28		
6	50							
14	30	36	32	30	14	14		
			68					
18	30	36	32	30	14	14		
18		58						
48					56			
160	186	420						
16	80	102						
34	106	102						
28		108						
50		76						
32		32						
1032			240	426	424	840	556	612
368			240	286	286	376		
92			120	144	144			
264			120	142	142	148		
						36		
						180		
12						12		
152				140	138	368		
140				140	138	140		

[illegible]

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
СГ	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	
СГ.06	Основы бережливого производства	
ОП	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	
П	Профессиональный цикл	
ПМн.01	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
МДКн.01.02	Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
УПн.01.01	Учебная практика	
ППн.01.01	Производственная практика	
ПМн.01.Э	Экзамен по модулю	
ПМн.02	Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
МДКн.02.01	Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	
УПн.02.01	Учебная практика	
ППн.02.01	Производственная практика	
ПМн.02.Э	Экзамен по модулю	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	

	ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	
ПМ.04		Обеспечение деятельности структурного подразделения	
	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	
	УП.04.01	Учебная практика	
	ПП.04.01	Производственная практика	
	ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	
ПМ.05		Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
	МДК.05.01	Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	
	УП.05.01	Учебная практика	
	ПП.05.01	Производственная практика	
	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	
	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)	
ГИА		Государственная итоговая аттестация	
	ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	
	ГИА.02(Д)	Защита дипломной работы	

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
СГ.Социально-гуманитарный цикл													
+	СГ.01	История России	1		50								
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		30								
			2		36								
			3		32								
			4		30								
			5		14								
			6		14								
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	3		68								
+	СГ.04	Физическая культура	1		30								
			2		36								
			3		32								
			4		30								
			5		14								
			6		14								
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности	2		58								
+	СГ.06	Основы бережливого производства	5		56								
ОП.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1		80								
			2		102								
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	1		106								
			2		102								
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	2		108								
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	2		76								
+	ОП.05	Основы предпринимательской деятельности	2		32								
П.Профессиональный цикл													
			3		120								

+	МДКн.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	4		144							
			5		144							
+	МДКн.01.02	Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	3		120							
			4		142							
			5		142							
			6		148							
+	УПн.01.01	Учебная практика	6		36	<u>36</u>			<u>36</u>			
+	ППн.01.01	Производственная практика	6		180	<u>180</u>			<u>180</u>			
+	ПМн.01.Э	Экзамен по модулю	6		12							
+	МДКн.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	4		140							
			5		138							
			6		140							
+	УПн.02.01	Учебная практика	6		36	<u>36</u>			<u>36</u>			
+	ППн.02.01	Производственная практика	6		180	<u>180</u>			<u>180</u>			
+	ПМн.02.Э	Экзамен по модулю	6		12							
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	7		116							
			8		74							
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8		82							
+	УП.03.01	Учебная практика	8		72	<u>72</u>			<u>72</u>			
+	ПП.03.01	Производственная практика	8		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	8		12							
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	7		80							
+	УП.04.01	Учебная практика	7		72							
+	ПП.04.01	Производственная практика	8		72	<u>72</u>			<u>72</u>			
+	ПМ.04.Э	Экзамен по модулю	8		12							

+	МДК.05.01	Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	6		96								
			7		96								
+	УП.05.01	Учебная практика	7		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.05.01	Производственная практика	7		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	7		12								
+	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)	8		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
ГИА.Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.01(Г)	Демонстрационный экзамен	8		72								
+	ГИА.02(Д)	Защита дипломной работы	8		144								
						1044			1044				