ТПЖ 101

Квалификация: Техник-технолог Форма обучения - очная Соро получения образования - <u>3 года и 10 мес.</u> на бож <u>семовного обрастовато</u> Профиль колученного профессионального образования: <u>естественно-научный</u>

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация и	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс					0	11	52
II курс					0	11	52
III курс					6	2	43
	0	0	0	0	6	24	147

			0 0 0												0 6 24 147_ о образования, естественно-научный профиль)																
		2. План	н учебного процесс	для специ	альности 1	19.02.12 Te	киология продуктов питания животного провскождения (на базе основного общего образов: Учебная нагрука обучающихся (час.)									вания, естеств	ания, естественно-научный профиль) Распределение обязательной нагрузыя по курсам и семестрам. (час. в семестр) 1 курс. 2 курс. 3 курс.														
		Формы промежут	точной аттестации	Объем	ута		Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем																								
Индекс Наименование учебных циклов, дисциллин, профессиональных модулей, МДК, практик				образоват ельной нагрузки	учебная рабе	занятий	Обучение по предметам, Основное содержан			прикла; ние моду. (практич		і (проекты)	(проекты) еблая н венная		аттестация	1 сем.\17	7 нед.	2 сем.\24 нед.		1 сем.\17 нед.		м.\17 нед. 2 сем.\24 нед.		1 сем.\17 нед.		2 сем.\24	нед.	1 сем.\17	нед.	2 сем.\24 н	ед.
		ачеты	замены		мостоятельна	Всего учебнью	ретическое хбучение	занятия	ораторные работы	подгот редисиме редисиме редисиме	жинатия (видо	рсовые работі	Практика у производс	Консультац	ромежуточна	контактная работа препод. с обуч	c/p	контактная работа препод. с обуч	c/p	контактная работа препод. с	c/p	контактная работа препод. с	c/p s	онтактна я работа препод. с	c/p						
1 ООП	2 Общий объем образовательной программы	3	ි 4	5 5940	6 66	7 4326	8 2062	9 1530	10 326	11 82	12 588	£ 13 90	14 1800	15 220	16 356	гя 17 612	0	ея 19 864	0	обуч-ся 21 612	0	обуч-ся 23 864	0	обуч-ся 25 612	0	обуч-ся 27 860	40	обуч-ся 612		обуч-ся	26
0.00 ОД.01	Блок ОД Русский язык	9	5 1,	1476 72		1404 62	616 28	444 24	26	82 4		0	0	38 2	34 8.0	594 62	0	670	0	140	0	0	0	0	0	0	0	012	-	022	20
ОД.02 ОД.03	Литература История	3,	_2	104 138	0	102 128	52 86	36 36			14 6			2 2	8.0	32 32		30 96		40											
ОД.04 ОД.05	Обществознание География	_2		72 72	0	68 70	30 32	20		8	8			2		32		36		70									_		
ОД.06 ОД.07 ОД.08	Иностранный язык Математика Информатика	I	_2	74 230 144	0 0	70 222 140	140 16	50 40 52		14 14	20 28 58			2 4	6.0	30 78 140		144											#		_
ОД.09	Физическая культура ОБЖ	_2		72 70	0	70	8	42		4	16 10			2 4		34		36 66											#		
	Физика Химия	1,	_2,	108 144	0	104 136	64 42	10 40	18	16 8	14 28			4 2	6	104 50		86											=		
	Биология Индивидуальный проект	3,	_2	144 32	0	136 30	68 30	36	8	8	16			2	6			136		30	_										
СГ.00 СГ.01	Социально-гуманитарный цикл История России	21 3,, 3,4,5,6,7,8	0	38 126	0 0	38 126	104 16	22 126	0	0	352 22 84	0	0	0	0	0	0	0	0	138 38 22	0	72	0	56 20	0	28	0	32	0	114	2
СГ.02 СГ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	3,4,5,6,7,8		86	0	86	22	64			64									10		12		8		18		8	_	20 30	
	Физическая культура Основы бережливого производства	3,4,5,6,7,8		168 40	0	168 40	10 28	158 12			158 12									28 40		32		28		40		16	#	24	
СГ.06 ОП.00	Основы финансовой грамотности Общепрофессиональный цикл	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	6	42 1208	2 32	40 1104	28 594	12 438	72	0	12 0	0	0	28	44	0	0	140	0	220	0	72	0	150	0	314	18	56	0	40 152	2 14
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	6,		46	0	46	30	16	10											20						46			\perp		
ОП.02 ОП.03 ОП.04	Процессы и аппараты Метрология и стандартизация Автоматизация технологических процессов	6,	8	100 46 102	6 10	100 40 80	56 28 50	34 12 30	10					4	8.0			70		30						40	6		#	80	10
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7		142	4	138	38	100																		82	4	56			
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		JJ3	78	0	64	44		20					6	8.0					64											
ОП.07 ОП.08	Охрана труда Правовые основы в профессиональной	3,		36 64	0	36 64	20 44	16 20												36						64			\dashv	$-\mathbb{T}$	\dashv
ОП.09	Деятельности Техническое оснащение отрасли	8	_2,	76 38	0 2	70 36	40	30						2	4.0			70											\Rightarrow		
ОП.10 ОП.11	Основы предпринимательства, открытие собственного дела Эффективное поведение на рынке труда	88		38	2	36	26	10																					_		2
ОП.12 ОП.13	Инженерная графика Биохимия и микробиология мяса и мясных	5	5,	102 132	0	102 120	10 70	92 8	42					4	8.0							72		30 120					_		
ОП.13	продуктов Анатомия и физиология сельскохозяйственных		3	106	0	90	60	30						8	8.0					90									\rightarrow		_
ОП.15	животных Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6,	102	8	82	52	30						4	8.0											82	8		\rightarrow		-
	Профессиональный цикл	14	13	2396 508	32	1320 340	748 230	254 62	228 48	0	0	90	900 144	44	100 16	0	0	0	0	78 46	0	684 68	0	370 370	0	424	22	488 0	0		10
ПМ.01	Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки скота, птицы и кроликов			300	Ů	540	250	02	40			v	144	0	10	Ü		ŭ		40	· ·	00		370		v		Ů			
МДК 01.01	Организация технологического процесса производства	3,		46	0	46	38	8												46											
МДК 01.02	Организация технологического процесса убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов		5,	306	0	294	192	54	48					4	8.0							68		226							
УП.01 ПП.01	Учебная практика Производственная практика	5		72 72	0	0							72 72											72 72					#		
1111.01	Экзамен по ПМ 01	3	5,	12		0							12	4	8.0									12							
ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на			470	22	244	124	30	60	0	0	30	180	8	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	424	22	0	0	0	0
	автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности			1.02		150	0.6	2.1	20																	4.50					
МДК 02.01	Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из	6,		162	12	150	96	24	30																	150	12				
МДК 02.01	мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции																										12				
МДК 02.02	Процессы производства колбасных изделий из мясного сырья на автоматизированных		6,	116	10	94	28	6	30			30		4	8.0											94	10				
	технологических линиях производства пищевой пролукции					0							72														10				
УП.02 ПП.02	Учебная практика Производственная практика Экзамен по IIM 02	6,	6,	72 108 12	0 0	0 0							72 108	4	8.0											72 108			#		
	Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов,	2	3																												
ПМ.03	продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных			498	0	282	160	40	52	0	0	30	180	12	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	462	0	0	0
	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса		7,_	200	0	188	130	16	42					4	8.0																
МДК 03.01	и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях																											188			
	производства пищевой продукции Процесс производства полуфабрикатов, продуктов		7,_	106	0	94	30	24	10			30		4	8.0														+		
МДК 03.02	из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях																											94			
УП.03	производства пищевой продукции Учебная практика	7		72	0	0							72															72	\Rightarrow		
ПП.03	Производственная практика Экзамен по ПМ 03	2	7,_ 2	108 12 262	0	0 0 136	76	40	20	0	0	0	108	4	8.0 14	0	0	0	0	0	0	244	0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного	2	2	262	U	136	76	40	20	J	U	J	108	4	14	U	J	U	U	U	U	244	0	U	J	J	U	U	0	J	9
	сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке																														
МДК 04.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	J.J.4.J.J.	146	0	136	76	40	20					2	8.0							136							\bot		
УП.04 ПП.04	Учебная практика Производственная практика Экзамен по IIM 04	4	4	72 36 8	0								72 36	2	6.0							72 36							#		\exists
ПМ.05	Экзамен по ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	2	2	236	10	130	68	32	0	0	0	30	72	8	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	176	10
МДК 05.01	Организация работы структурного подразделения		8	152	10	130	68	32				30		4	8.0													26			10
УП.05 ПП.05	Учебная практика Производственная практика	88		36 36	0								36 36																#	36 36	
ПМ,06	Экзамен по ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким	2	2	12 422	0	188	90	50	48	0	0	0	216	4	8.0 14	0	0	0	0	32	0	372	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	профессиям рабочих, должностям служащих Рабочая профессия: Изготовитель полуфабрикатов		4	198	0	188	90	50	48					2	8.0					32		156							4		
УП.06	из мяса Учебная практика	4		72	0								72									72							_+	_	_
ПП.06	Производственная практика Экзамен по ПМ 06	4	4,	144 8	0								144	2	6.0							144							\exists		
	Самостоятельная работа			66	66	0							000	110	150	10	0		0	1	0	37	0	27	0	37	40	27	0		26
	Промежуточная аттестация ВСЕГО Преддиплмная практика			288 5940 144									900	110	178	18		54		36		36		36		36		36	\Rightarrow	36 144	\exists
	Преддиплиная практика Государственная итоговая аттестация ИТОГОс СОО			216 5940												612		864		612		864		612		900		612		216 864	=
	итого ооп:		21 зач/ 22экз	4464																											
	Государственная итоговая аттестация проводито экзамена и защиты дипломного пр		емонстрацио	нного			дисциплин и МДК учебной практики									594 0 0	0	740	0	476 0	0	436 144	0	206 72	0	404 72	26 0	72 100	0	36	0
							производственной практики экзаменов										0	3 9	0	0 2 6	0	180 4 7	0	72 2 3	0	108	0	108 2 7	0	3	0
							l				эачсТ01	D		экзаменов зачетов												4	1	/		6	