ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 26ADAA3CADCD154164284BE8B6E56076
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 06.07.2022 до 29.09.2023

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Е.С.Симбирских*

"07" сентября 2022 г.

План одобрен Ученым советом университета

Протокол № 8 от 07.09.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование

Основной	*Виды деятельности*
+	организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
+	организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей 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

Год начала подготовки (по учебному плану)

Учебный год

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1															Курс 2													Курс 3											
																	Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАтт	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
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	2058	780	306	972	2406		3116	1348	420	112	32	160		116		836	170	34	210		422		592	110	46	174		262		1102	182	102	200		618		654	120	72	104	20	338		860	86	20	124		630	
СГЦ.Социально-гуманитарный цикл							570	570	424	76	110	238	146		570		230	48	32	96		54		88		34	34		20		30			30				34			34				96	12	24	24		36		92	16	20	20		36	
+	СГЦ.01	История России			1		54	54	48	16		32	6		54		54	16		32		6																																					
+	СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1			108	108	66		66		42		108		54		32			22		54		34			20																														
+	СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			1		90	90	64	32		32	26		90		90	32		32		26																																				
+	СГЦ.04	Физическая культура		12345	6		174	174	174			174			174		32			32				34			34				30			30				34			34				24			24				20			20			
+	СГЦ.05	Основы бережливого производства			6		72	72	36	14	22		36		72																														36	6	12			18		36	8	10			18	
+	СГЦ.06	Основы финансовой грамотности	6				72	72	36	14	22		36		72																														36	6	12			18		36	8	10			18	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							792	792	484	216	80	188	308		612	180	100	32		32		36		270	102		102		66		278	48	46	54		130		144	34	34			76															
+	ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		1	2		180	180	132	66		66	48		180		100	32		32		36		80	34		34		12																														
+	ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3		2		180	180	108	50		58	72		180									100	34		34		32		80	16		24		40																							
+	ОПЦ.03	Метрология и стандартизация	3				90	90	46	16		30	44			90															90	16		30		44																							
+	ОПЦ.04	Автоматизация технологических процессов	4				144	144	68	34	34		76		144																							144	34	34			76															
+	ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3				108	108	62	16	46		46		108																108	16	46			46																							
+	ОПЦ.06	Охрана труда на предприятиях агропромышленного комплекса			2		90	90	68	34		34	22			90								90	34		34		22																														
ПЦ.Профессиональный цикл							2886	2886	1144	488	116	540	1742		1718	1168	90	32		32		26		478	68		74		336		284	62		90		132		924	148	68	166		542		558	108	48	80	20	302		552	70		98		384	
+	ПМ.01	**Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**	**233**	**1**	**22**		672	**672**	**252**	**116**		**136**	**420**		420	**252**	90	**32**		**32**		**26**		478	**68**		**74**		**336**		104	**16**		**30**		**58**																							
+	МДК.01.01	Хранение и переработка зерна и семян	2	1			216	216	132	66		66	84		216		90	32		32		26		126	34		34		58																														
+	МДК.01.02	Оборудование для хранения и переработки зерна и семян	3				198	198	114	50		64	84		198									100	34		34		32		98	16		30		52																							
+	УП.01.01	Учебная практика			2		144	144	4			4	140			144								144			4		140																														
+	ПП.01.01	Производственная практика			2		108	108	2			2	106			108								108			2		106																														
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*				6	6					6		6																6					6																							
+	ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях**	**4**		**4444**		474	**474**	**210**	**78**		**132**	**264**		312	**162**															180	**46**		**60**		**74**		294	**32**		**72**		**190**																	
+	МДК.02.01	Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			4		180	180	110	46		64	70		180																90	30		30		30		90	16		34		40																
+	МДК.02.02	Оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			4		180	180	96	32		64	84		126	54															90	16		30		44		90	16		34		40																
+	УП.02.01	Учебная практика			4		72	72	2			2	70			72																						72			2		70															
+	ПП.02.01	Производственная практика			4		36	36	2			2	34			36																						36			2		34															
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*				6	6					6		6																						6					6															
+	ПМ.03	**Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях**	**5**		**4445**		366	**366**	**142**	**62**		**80**	**224**		258	**108**																						288	**50**		**56**		**182**		78	**12**		**24**		**42**								
+	МДК.03.01	Технология производства консервов и пищеконцентратов			4		144	144	68	34		34	76		144																						144	34		34		76																
+	МДК.03.02	Оборудование для производства консервов и пищеконцентратов			5		144	144	70	28		42	74		108	36																						72	16		18		38		72	12		24		36								
+	УП.03.01	Учебная практика			4		36	36	2			2	34			36																						36			2		34															
+	ПП.03.01	Производственная практика			4		36	36	2			2	34			36																						36			2		34															
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*				6	6					6		6																													6					6									
+	ПМ.04	**Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях**	**6**		**5566**		366	**366**	**162**	**74**		**88**	**204**		228	**138**																													162	**24**		**28**		**110**		204	**50**		**60**		**94**	
+	МДК.04.01	Технология производства растительных масел, жиров и жирозаменителей			6		180	180	98	44		54	82		180																													90	24		24		42		90	20		30		40	
+	МДК.04.02	Оборудование для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей			6		108	108	60	30		30	48		42	66																																				108	30		30		48	
+	УП.04.01	Учебная практика			5		36	36	2			2	34			36																													36			2		34								
+	ПП.04.01	Производственная практика			5		36	36	2			2	34			36																													36			2		34								
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*				6	6					6		6																																				6					6	
+	ПМ.05	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**55**		**555**	**5**	366	**366**	**200**	**80**	**116**	**4**	**166**		254	**112**																						144	**32**	**68**			**44**		222	**48**	**48**	**4**	**20**	**102**								
+	МДК.05.01	Организация лабораторных контрольных качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов			5		144	144	98	40	58		46		144																							72	16	34			22		72	24	24			24								
+	МДК.05.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов	5			5	144	144	98	40	58		46		104	40																						72	16	34			22		72	24	24		20	4								
+	УП.05.01	Учебная практика			5		36	36	2			2	34			36																													36			2		34								
+	ПП.05.01	Производственная практика			5		36	36	2			2	34			36																													36			2		34								
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*				6	6					6		6																													6					6								
+	ПМ.06	**Обеспечение деятельности структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья**	**6**		**666**		204	**204**	**54**	**20**		**34**	**150**		96	**108**																																				204	**20**		**34**		**150**	
+	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			6		90	90	50	20		30	40		90																																				90	20		30		40	
+	УП.06.01	Учебная практика			6		36	36	2			2	34			36																																				36			2		34	
+	ПП.06.01	Производственная практика			6		72	72	2			2	70			72																																				72			2		70	
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*				6	6					6		6																																				6					6	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**5**		**445**		294	**294**	**120**	**58**		**62**	**174**		6	**288**																						198	**34**		**38**		**126**		96	**24**		**24**		**48**								
+	МДК.07.01	Рабочая профессия 13265 Лаборант микробиолог			5		180	180	116	58		58	64			180																						90	34		34		22		90	24		24		42								
+	УП.07.01	Учебная практика			4		36	36	2			2	34			36																						36			2		34															

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов								Объём ОП		Курс 1														Курс 2												Курс 3											
																	Семестр 1								Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАтт	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
+	ПП.07.01	Производственная практика			4		72	72	2			2	70			72																					72			2		70															
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*5*				6	6					6		6																																										
+	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6		144	144	4			4	140		144																																										
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	6			6	210		216																																									
+	01(Д)	Защита дипломного проекта (работы)	6				144	144	4			4	140		144																																										
+	01(Г)	Демонстрационный экзамен	6				72	72	2			2	70		72																																										