

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
краевого государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Красноярский технологический  
техникум пищевой промышленности»

\_\_\_\_\_ О.В. Юдина

15 июня 2023 год

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы -  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
ФП «Профессионалитет»

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППССЗ: 3 года 6 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

**План учебного процесса специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 2023-2024 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ДЗ	Экзамены (семестр)	Экзамены часы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по							
					Сам раб включена в обязательную	Обязательная				1 курс		2курс		3 курс		4 курс	
						Всего обязательной нагрузки с сам.	в т.ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
							занятия на уроках	лабор. и практических	курсовых работ	17 нед	22 нед	17 нед	19 нед	14 нед	10 нед	9 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Обязательная часть образовательной программы				270	80	4698/38	2260	1578	50	612	792	612	684	504	360	324	
ООБ	Общеобразовательный блок			72		1404	956	448									
ООД.01	Русский язык	1	2	18		78	68	10		34	44						
ООД.02	Литература	2				100	100			34	66						
ООД.03	История	2 комп				117	105	12		51	66						
ООД.04	Обществознание	2				78	78			34	44						
ООД.05	География	2				66	62	4		34	32						
ООД.06	Иностранный язык	2				78		78		34	44						
ООДп.07	Математика	1	2	18		212	126	86		102	110						
ООД.08	Информатика	2				134	80	54		51	83						
ООД.09	Физическая культура	1,2				78		78		34	44						
ООД.10	ОБЖ	2				66	56	10		34	32						
ООД.11	Физика	2				95	63	32		51	44						
ООДп.12	Химия		2	18		134	98	36		51	83						
ООДп.13	Биология		2	18		100	90	10		34	66						
ООД.14	Индивидуальный проект	2				34	20	14			34						

	Дополнительные учебные дисциплины																
ООД.15	Введение в специальность	1				34	10	24		34							
ПП	Промежуточная аттестация			72													
ПП	Профессиональная подготовка			198	80	2484	1304	1130	50			612	684	504	360	324	
СГ	Социально - гуманитарный цикл				20	494	284	210				153	209	56	40	36	
СГ.01	История России	4			4	57	57						57				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной	4,6,7				138	120	18				34	38	28	20	18	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4				76	28	48					76				
СГ.04	Физическая культура	4,6,7			8	138	20	118				34	38	28	20	18	
СГ.05	Основы бережливого производства	3			4	34	20	14				34					
СГ.06	Русский язык и культура речи	3			4	51	39	12				51					
ОПБ	Обязательный профессиональный блок			198	60	1990	1020	920	50			459	475	448	320	288	
	Обязательный профессиональный цикл			60	38	890	420	450	20			221	171	168	180	150	
МДМ.01	Информационные технологии и автоматизация				16	355	108	247				51	38	56	60	150	
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в		6	12	4	60	28	32							60		
ОП.02	Коммуникативные технологии в	5				56	16	40						56			
ОП.03	Инженерная графика	4				89	0	89				51	38				
ОП.04	Процессы и аппараты пищевых производств	7			4	60	28	32								60	
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	7			8	90	36	54								90	
МДМ. 02	Охрана труда и стандартизация производства				14	104	54	50				34			70		
ОП.06	Охрана труда	3			4	34	26	8				34					
ОП.07	Метрология и стандартизация		6	12	10	70	28	42							70		
МДМ.02	Основа управления и бизнес - планирование				8	140	82	38	20			34		56	50		
ОП.08	Основы экономики, менеджмента и	6			4	106	62	24	20					56	50		
ОП.09	Основы финансовой грамотности	3			4	34	20	14				34					
МДМ.03	Биотехнологии в пищевом производстве					291	176	115				102	133	56			
ОП.10	Микробиология, санитария и гигиена в		4	12(к)		72	52	20				34	38				
ОП.11	Биохимия и микробиология молока и		5	12		94	64	30					38	56			

ОП.12	Химия, химия пищевых производств		4	12(к)		125	60	65			68	57				
ПМ.00	Профессиональные модули			138	22	1910/11	600	470	30		238	304	280	140	138	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях		6	18	14	766/496	270	196	30		170	228	98			
МДК.01.01	Организация и ведение технологического		4	12	4	284	170	84	30		170	114				
МДК.01.02	Производство функциональных, диетических		5	12	10	212	100	112			114	98				
УП.01	Учебная практика	5				162		162			90	72				
ПП.01	Производственная практика	6				108		108						108		
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех		6	18	4	422/242	120	122			68	76	98			
МДК.02.01	Контроль качества и безопасности продуктов		5	12	4	422/242	120	122			68	76	98			
УП.02	Учебная практика	4				72		72			72	0				
ПП.02	Производственная практика	6				108		108						108		
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		7	18	4	160/124	80	44						70	54	
МДК.03.01	Управление структурным подразделением		7		4	124	80	44						70	54	
УП.03	Учебная практика															
ПП.03	Производственная практика	7				36		36							36	
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных		6	18		370/154	90	64					84	70		
МДК.04.01	Технология производства кисломолочных		6	12		154	90	64					84	70		
УП.04	Учебная практика	6				108		108						108		
ПП.04	Производственная практика	6				108		108						108		
ДПБ.1	Дополнительный профессиональный блок					192	40	44							84	
ОП.13	Конструктор карьеры	7				36	20	16							36	
ПМ.05	Освоение профессией 19067 Сыродел		7	18		156/48	20	28								
МДК.05.01	Ведение процессов производства сыра и	7				48	20	28							48	
УП.05	Учебная практика	7				36		36							36	

