

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.Джамбулатова"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

 Джамбулатов З.М.

"28" марта 2023 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Аграрно-экономический техникум

Аграрно-экономический техникум

Квалификация: <i>техник-технолог</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>2 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>среднее общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Учебный год	2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 343 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

 / Мукайлов М.Д./

Проректор-начальник УКО и ЦТ

 / Цахуева Ф.П./

Директор АЭТ

 / Магомедов Д.А./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1						Курс 2						Курс 3														
			Экзам.	Зачет	Зачет с.ом.	Экстер. труд.	По доп.у.	С.грел.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5														
													Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР
П.П. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	3886	224	354	3190	1274	596	288		288	2	18	866	306	450	98	12	630	192	372	36	30	874	286	492	20	58	18	610	178	392		36	888
СПЦ. Социально-гуманитарный цикл					500	500	484	10	6	444	56	80	32	48				70		60		10		34		34		238	86	146			6	40			40	38	
+	СПЦ.01	Историческая культура			12345	6	128	128	128			128	16				24		24				34		34			26		26			14		14		14		
+	СПЦ.02	Основы финансовой грамотности				1	64	64	64			48	16	64	32	32																							
+	СПЦ.03	Иностранная речь в профессиональной деятельности			12345	6	130	130	130	10		130					46		36		10						34			34					26		24		
+	СПЦ.04	Безопасность жизнедеятельности				4	90	90	90			70	20														90	44	46										
+	СПЦ.05	Основы бережливого производства				4	88	88	82			68	20														88	42	40						6				
ОПЦ. Общепрофессиональный цикл					1374	1374	1256	70	48	706	668	516	256	240			2	18	410	194	174	36	6	280	118	118	32	12	168	78	78			12					
+	ОПЦ.01	Процессы и аппараты			1		98	98	92			98	10				6	56	34	22				52	26	26													
+	ОПЦ.02	Метрология и стандартизация				3	108	108	108																														
+	ОПЦ.03	Когнитивные технологии в профессиональной деятельности				1	96	96	96			72	24	96	48	48																							
+	ОПЦ.04	Охрана труда				4	72	72	72			52	20														72	36	36										
+	ОПЦ.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			1		114	114	108			92	22	114	34	54																							
+	ОПЦ.06	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов			1		110	110	102	2	6	4	106	110	52	50																							
+	ОПЦ.07	Технология рыбы и рыбопродуктов			4		90	90	84			90											42	22	20			48	22	20				6					
+	ОПЦ.08	Технология продуктов овецводства			4		122	122	116			8	3	114				74	36	38							48	20	22				6						
+	ОПЦ.09	Технология продуктов птицеводства			3		118	118	84	28	6		118										118	42	42	28	6												
+	ОПЦ.10	Технология продуктов пчеловодства			2		102	102	70	26	6	16	86				102	34	36		26	6																	
+	ОПЦ.11	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных			1		98	98	98			80	18	98	54	44																							
+	ОПЦ.12	Биология мяса и мясных продуктов			2		178	178	158	14	6	156	22				110	56	44		10		68	28	30	4	6												
+	ОПЦ.13	Основы исследовательской деятельности			2		68	68	68			56	12				68	34	34																				
ПМ. Профессиональные модули					2374	2374	2146	144	84	1824	550						386	112	216	52	6	316	74	220	4	18	468	122	268	20	58		570	178	352		36	634	
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья			233		23	590	590	548	24	18	384	206				274	74	180	20		316	74	220	4	18												
+	МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях			3			230	230	220	4	6	114	116				70	36	34			160	74	76	4	6												
+	УП.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях			2			108	108	108			36	72				108		108																			
+	ПП.01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях			3			144	144	144				144									144		144														
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю			7			12	12		12	12										12			12														
+	ПМ.01.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			2			96	96	76	20		78	18			96	38	38	20																			
+	ПМ.01.01.01	Автоматизация технологических процессов			2			96	96	76	20		78	18			96	38	38	20																			
+	ПМ.01.01.02	Хранение и стандартизация продукции животноводства			2			96	96	76	20		96				96	38	38	20																			
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке			266		446	654	654	540	90	24	470	184				112	38	36	32	6					288	44	188	20	36		88	38	38		12	166	
+	МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			6			350	350	322	22	6	254	96									108	44	44	20		76	38	38									
+	УП.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4			36	36	36			36										36		36														
+	ПП.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке			4			144	144	108	36		72	72									144		108	36													
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю			6			12	12		12	12																											
+	ПМ.02.01	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			2			112	112	74	32	6	96	16			112	38	36	32	6																		
+	ПМ.02.01.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2			112	112	74	32	6	96	16			112	38	36	32	6																		
+	ПМ.02.01.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза			2			112	112	74	32	6	96	16			112	38	36	32	6																		
+	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения			55		6	452	452	410	24	18	324	128									180	78	80	22		272	74	178		2	18						
+	МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации			5			332	332	302	24	6	204	128									180	78	80	22		152	74	70		2	6						
+	ПП.03.01	Управление структурным подразделением организации			5			108	108	108			108															108		108									
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю			5			12	12		12	12																12											
+	ПМ.04	Выполнение работ по профессии 15141 "Специалист мяса"			566		56	534	534	504	6	24	502	32														210	66	136		2	6				324		
+	МДК.04.01	Технология обвалки мяса			5			138	138	130	2	6	122	16													138	66	64		2	6							
+	МДК.04.02	Технология хилового мяса и субпродуктов			6			168	168	158	4	6	152	16																								168	
+	УП.04.01	Технология обвалки мяса			5			72	72																														

