УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

_____ А.Л.Пелих

«28» мая 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»
по специальности **19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов**
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения - очная
Срок получения СПО по ППССЗ –
3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1 Общие положения

Настоящий учебный план образовательной программы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 377 от 22 апреля 2014г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 32490 от 29 мая 2014 г.).

Учебный процесс осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 414 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Уставом ГБПОУ КК АМТТ.

Начало учебных занятий – 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия по учебным дисциплинам и профессиональным модулям ФГОС СПО проводятся сгруппировано по 2 часа (парами).

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению образовательной программы.

Текущий контроль по дисциплинам и МДК проводят в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину или МДК, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы, тестирование, устный опрос и др. выбирается преподавателем.

Для оценки результатов освоения ППССЗ в техникуме используется накопительная (традиционная) система оценивания.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена или дифференцированного зачета по учебным дисциплинам (УД), междисциплинарным курсам (МДК), профессиональным модулям (ПМ), по всем видам практики оцениваются по пятибалльной шкале: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно, недифференцированные зачеты оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

По дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося на учебную группу в каждом учебном году. Формы проведения консультаций – групповые, устные.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Учебная практика реализуется рассредоточено и предусмотрена в рамках модулей

ПМ.01 «Производство консервов» - 36 часов в 5 семестре и 36 часов в 6 семестре;

ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линий в производстве пищевой продукции"» - 180 часов в 4 семестре.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно в рамках модулей:

ПМ.01 «Производство консервов» - 108 часов в 6 семестре и 144 часов в 7 семестре;

ПМ.02 «Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса» - 180 часов в 6 семестре;

ПМ.03 «Производство пищеконцентратов» - 72часа в 6 семестре;

ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения» концентрированно - 72 часа в 8 семестре;

ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линий в производстве пищевой продукции"» - 72 часа в 4 семестре, 108 часов в 5 семестре.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по МДК.01.01 «Технология производства консервов» в 6 семестре и курсовой работы в объеме 10 часов аудиторных занятий по МДК 03.01 «Технология производства пищеконцентратов» в 8 семестре.

Промежуточная аттестация предусмотрена в форме зачетов, в т. ч. дифференцированных, а также экзаменов, в т. ч. квалификационных в рамках сессии или сконцентрированных в рамках календарной недели.

Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 10-16 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся и в соответствии с Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным директором техникума.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы (4 недели) и его защиту (2 недели), осуществляется согласно Положению о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом директора.

2 Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- письмом Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» (вместе с «Методическими рекомендациями по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»);
- письмом Минпросвещения России от 20.12.2018 г. № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);
- примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.), одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.).

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются:математика, химия, биология.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика» – в письменной форме, по химии – в устной форме.

На 1 курсе обучения предусмотрено выполнение индивидуального проекта по выбранной обучающимися общеобразовательной учебной дисциплине. Индивидуальный

проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

3 Формирование вариативной части ППССЗ

Распределение вариативной части выполнено на основании анкетирования работодателей и выпускников техникума, предложений председателей государственных аттестационных комиссий по выпуску студентов по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов», рассмотрено и одобрено на заседании с работодателями – социальными партнерами (круглый стол, Протокол от 28.05.2021 г. №1).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1350 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

в цикл П.00 введена новая учебная дисциплина ОП.12 «Основы финансовой грамотности» - 36 часов.

Также в цикл П.00 добавлено 18 часов, и эти часы распределены в дисциплину ОП.01 «Инженерная графика». Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 846 часов. В ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линий в производстве пищевой продукции" введен новый МДК.05.01 «Обслуживание линий в производстве пищевой продукции» - 80 часов.

Оставшиеся 766 часов отданы на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО, и более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО модулей.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ по спец 19.02.06 «Технология консервов и пищеконцентратов»

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**3606, в т.ч.1350 на вариатив**	**2404, в т.ч. 900 на вариатив**	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**849, в т.ч. 81 на вариатив**	**566, в т.ч. 54 на вариатив**	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ***«Инженерная графика»***: **уметь:** *-выполнять необходимые разрезы, сечения деталей и сборочных единиц; -читать чертежи технологических схем, оборудования;*	69+27=96	46+18=64	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. №1

	- просчитывать размеры; **знать:** **-** *основы проекционного черчения;* *- условности упрощения принятые ЕСКД при выполнении чертежей деталей и сборочных единиц;*			
ОП 12	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **"Основы финансовой грамотности"** **уметь:** *- Начислять проценты по вкладу по формуле простых и сложных процентов.* *-Сравнивать условия кредитования, предлагаемых различными финансовыми организациями.* *-Составлять график платежей по кредиту.* *-Определять доходность инвестиций с учетом инфляции.* *- Рассчитывать размер личных налогов.* *- Рассчитывать размера налогового вычета.* *-Разрабатывать алгоритм действий при наступлении страховых случаев.* *-Собирать необходимую информацию для выявления востребованной бизнес-идеи.* *- Выполнять финансовые расчеты: издержек, дохода, прибыли.* *- Определять признаки финансовой пирамиды.* *-Характеризовать основные виды мошенничеств в сети Интернет.* *-Осуществлять условный расчет своей будущей пенсии.* **знать:** *- основы финансового благополучия;* *-механизм взаимодействия коммерческих банков и Центрального банка;* *- виды кредита и условия его предоставления;* *- финансовые риски, их виды;* *-основные функции и виды налогов;* *- страховой рынок, его элементы;* *- условия достижения успеха в бизнесе;* *-причины успешности финансовой пирамиды и механизмы ее функционирования;* *-основы функционирования пенсионной системы в России.*	54	36	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.21 г. №1
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**2703, в т.ч. 1269 на вариатив**	**1802, в т.ч. 846 на вариатив**	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ***«Производство консервов»*** обучающийся должен:	822+555= 1377	548+370= 918	
МДК	**уметь:**	822+555= 1377	548+370=	Протокол

01.01.	*-составлять технологические схемы и устанавливать режимы производства консервов по старинным Кубанским рецептам, новых видов консервов, консервов из грибов; -решать производственные ситуации; -составлять аппаратурно-технологические схемы производства; -выполнять компоновку оборудования.* **знать:** *- основы консервирования;* *- организацию работы производственной лаборатории предприятия;* *- технологию производства консервов по старинным Кубанским рецептам;* *- технологию производства новых видов консервов;* *-технологию и контроль производства консервов из грибов;* *-основы проектирования.*		918	заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. №1
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ***«Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса»*** обучающийся должен:	198+237=435	132+158 =290	
МДК.02.01	**уметь:** *-разрабатывать технологические инструкции по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;* *- решать ситуационные задачи по подбору оборудования, выявлению и устранению неисправности оборудования;* *-составлять аппаратурно-технологичесике схемы;* *-выполнять компоновку оборудования.* **знать:** *-методику разработки технологических инструкций по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;* *-основы проектирования*	198+237=435	132+158 =290	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. №1
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ***«Производство пищеконцентратов»***обучающийся должен:	297+180=477	198+120 =318	
МДК.03.01	**уметь:** *- разрабатывать технологические*	297+180=477	198+120 =318	Протокол заседания

	инструкции по производству пищеконцентратов; *-составлять аппаратурно-технологические схемы;* *-выполнять компоновку оборудования.* **знать:** *-методику разработки технологических инструкций по производству пищеконцентратов;* *-основы проектирования.*			круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. №1
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля ***«Организация работ структурного подразделения»*** обучающийся должен:	117+177=294	78+118=196	
МДК 04.01.	**уметь:** *-определять структуру производственного процесса с целью ее оптимизации;* *-определять потребность в таре, материалах, запасных частях, площадях складских помещений, транспортных средствах;* *-составлять калькуляции себестоимости продукции;* *-составлять планы работы структурных подразделений;* *-конструировать рабочие места;* *-формировать пакет документов необходимых для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;* *-охарактеризовать продукцию (услугу) и анализировать ситуацию на рынке;* *-составлять производственную программы предприятия, подбирать и оценивать персонал;* *-формировать ценовую и сбытовую политики;* *-формировать политику продвижения товаров и услуг;* *-рассчитывать основные экономические показатели проекта.* **знать:** *-общую и производственную структуру предприятия;* *-организацию и структуру производственного процесса;* *-материальную базу предприятия;* *-методологические основы планирования;* *-основы методологии управления коллективом исполнителей;*	117+177=294	78+118=196	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. №1

	-сущность, цели и виды предпринимательства; *- правовые основы организации предпринимательской деятельности в Российской Федерации* *-организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.* *-нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства.* *-сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;* *-виды и формы кредитования малого предпринимательства;* *-системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.*			
ПМ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по профессиональному модулю «***Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»***	120	80	
МДК.05.01	**уметь:** *- проводить операции обслуживания оборудования на линии;* *- обеспечивать равномерную загрузку оборудования;* *- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на технологические операции;* *- включать и выключать оборудование в линии производства и устранять неисправности в его работе;* *- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;* *- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов оборудования;* *- снимать показания контрольно-измерительных приборов.* **знать:** *- принципы работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;* *- способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования.* *- безопасные приемы обслуживания оборудования; правила санитарной обработки оборудования.*	120	80	Протокол заседания круглого стола с работодателями от 28.05.2021 г. №1

4 Консультации и аттестация

4.1 Консультации

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося на учебную группу в каждом учебном году. Формы проведения консультаций – групповые, устные.

4.2 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (в т. ч. квалификационных). Проведение зачетов (в т. ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины или МДК, экзамен за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводят в день, освобожденный от другой формы учебной нагрузки. Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

4.3 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом директора.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы (4 недели) и ее защиту (2 недели).

Распределение вариативной части ОПОП 2021

19.02.06 "Технология консервов и пищеконцентратов"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			
		максимальная	самостоятельная работа	обязательная	
				всего занятий	лаб. и практ. занятий
П.00	**Профессиональный цикл**	**1350**	**450**	**900**	**372**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**81**	**27**	**54**	**36**
ОП.01	Инженерная графика	27	9	18	18
ОП.12	Основы финансовой грамотности	54	18	36	18
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**1269**	**423**	**846**	**336**
МДК.01.01	Технология производства консервов	555	185	370	160
МДК.02.01	Технология производства продуктов изкартофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	237	79	158	48
МДК.03.01	Технология производства пищеконцентратов	180	60	120	40
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	177	59	118	38
МДК.05.01	Обслуживание линий в производстве пищевой продукции	120	40	80	50
	Всего	**1350**	**450**	**900**	**372**

5. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1 курс	39	0	0		2		11	52
2 курс	33	5	2		2		10	52
3 курс	29	2	8		2		11	52
4 курс	22	0	8	4	1	6 нед.	2	43
Всего	123	7	18	4	7	6 нед.	34	199

6.План учебного процесса(основная профессиональная программа СПО)
19.02.06 "Технология консервов и пищеконцентратов" (на базе 9 классов), 2021

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	в том числе в форме практической подготовки	самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 23 нед.
1	**2**	**3**	**4**		**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
									16	**23**	**16**	**17**	**12**	**17**	**15**	**7**
О.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**-/11ДЗ/3Э**	**2106**	**626**	**702**	**1404**	**626**									
ОУДб.00	**Базовые общеобразовательные учебные дисциплины**	**-/7ДЗ/1Э**	**948**	**322**	**316**	**632**	**322**									
ОУДб.01	Русский язык	Э	60	20	20	40	20		40							
ОУДб.02	Литература	.-,ДЗ1	177	14	59	118	14		48	70						
ОУДб.03	Родная литература (русская)	-,ДЗ1	60	8	20	40	8			40						
ОУДб.04	Иностранный язык	.-,ДЗ	177	118	59	118	118		48	70						
ОУДб.05	Информатика	ДЗ	60	24	20	40	24		40							
ОУДб.06	История	ДЗ	117	16	39	78	16		78							
ОУДб.07	Астрономия	ДЗ	60	8	20	40	8			40						
ОУДб.08	Физическая культура	-,ДЗ	177	102	59	118	102		48	70						
ОУДб.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	60	12	20	40	12		16	24						
ОУДп.00	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**	**-/1ДЗ/2Э**	**705**	**108**	**235**	**470**	**108**									
ОУДп.10	Математика	.-,Э	351	60	117	234	60		76	158						
ОУДп.11	Химия	.-,Э	177	28	59	118	28			118						
ОУДп.12	Биология	ДЗ	177	20	59	118	20		118							
ЭК 0	**Элективные курсы**	**.-/3ДЗ/-Э**	**453**	**196**	**151**	**302**	**196**									
ЭК 1	Практическая химия/Экспериментальные задачи по химии	ДЗ	165	78	55	110	78			110						

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ЭК 2	Прикладные задачи по математике/Решение нестандартных задач по математике	ДЗ	168	78	56	112	78		64	48						
ЭК 3	Эффективное поведение на рынке труда/Трудовое право и охрана труда	ДЗ	120	40	40	80	40			80						
	Индивидуальный проект*															
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**/5з/4дз/-1э**	**648**	**340**	**216**	**432**	**340**									
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	2	6	48	2						48			
ОГСЭ.02	История	Э	54	4	6	48	4				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -.-, -,-,ДЗ	204	168	36	168	168				32	34	24	34	30	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З, З,З,ДЗ	336	166	168	168	166				32	34	24	34	30	14
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**-/3дз/-Э**	**336**	**112**	**112**	**224**	**112**									
ЕН.01	Математика	ДЗ	63	20	21	42	20				42					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	4	18	36	4							36		
ЕН.03	Химия	ДЗ	219	88	73	146	88				146					
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**-/19дз/ 10э**	**3552**	**2006**	**1184**	**2368**	**1076**	**30**								
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/9дз/3э**	**849**	**248**	**283**	**566**	**248**	**0**								
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	96	62	32	64	62						64			
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	54	8	18	36	8					36				
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	54	8	18	36	8					36				
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	96	20	32	64	20					64				
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	54	8	18	36	8								36	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	87	40	29	58	40								58	
ОП.07	Метрология и стандартизация	ДЗ	54	8	18	36	8									36
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	8	18	36	8							36		

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	90	14	30	60	14								60	
ОП.10	Охрана труда	Э	54	6	18	36	6						36			
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	48	34	68	48				30	38				
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	54	18	18	36	18				36					
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/10дз/7э**	**2703**	**1758**	**901**	**1802**	**828**	**30**								
ПМ.01	**Производство консервов**	**Э (к)**	**1377**	**764**	**459**	**918**	**420**	**20**								
МДК.01.01	Технология производства консервов	-,-,-,Э	1377	440	459	918	420	20			210	290	144	274		
УП.01	Учебная практика	.-,ДЗ	72	72		72							36	36		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	.-,ДЗ	252	252		252								108	72	72
ПМ.02	**Производство продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса**	**Э (к)**	**435**	**182**	**145**	**290**	**110**	**0**								
МДК.02.01	Технология производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	.-,ДЗ	435	110	145	290	110						92	198		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72		72								72		
ПМ.03	**Производство пищеконцентратов**	**Э (к)**	**477**	**222**	**159**	**318**	**140**	**10**								
МДК.03.01	Технология производства пищеконцентратов	.-,ДЗ	477	150	159	318	140	10							214	104
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72		72										72
ПМ.04	**Организация работы структурного подразделения**	**Э (к)**	**294**	**180**	**98**	**196**	**108**	**0**								
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	.-,Э	294	108	98	196	108								112	84
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72	72		72										72
ПМ.05	**Выполнение работ по профессии 15661 "Оператор линий в производстве пищевой продукции"**	**Э (к)**	**120**	**410**	**40**	**80**	**50**	**0**								

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.05.01	Обслуживание линий в производстве пищевой продукции	Э	120	50	40	80	50	0				80				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180	180		180						180				
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	180	180		180						72	108			
	Всего	**53/36ДЗ/ 15Э**	**6642**	**3084**	**2214**	**4428**	**2154**	**30**	**576**	**828**	**576**	**864**	**576**	**828**	**612**	**468**
ПДП	**Производственная практика (преддипломная)**															**4 нед.**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**															**6 нед.**

Консультации на учебную группу в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году

Государственная аттестация

1. Программа базовой подготовки

1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы
Выполнение дипломной работы 4 недели

Защита дипломной работы 2 недели

дисциплин и МДК	576	828	576	612	432	612	540	252
учебной практики	0	0	0	180	36	36	0	0
производств. практики	0	0	0	72	108	180	72	216
преддипл.практики								144
сессия	1	1	1	1	1	1	0	1
экзаменов (в т.ч. экз.квалиф.)	1	2	1	2	2	2	0	4
дифф. зачетов	3	7	3	4	3	5	3	7
зачетов	0	0	1	1	1	1	1	0

7 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.06 Технология консервов и пищеконцентратов

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы, родного языка;
2	иностранного языка;
3	истории;
4	основ безопасности жизнедеятельности;
5	химии;
6	биологии;
7	математики;
8	информатики;
9	астрономия
10	социально-экономических дисциплин;
11	информационных технологий в профессиональной деятельности;
12	экологических основ природопользования;
13	инженерной графики;
14	технической механики;
15	технологии производства консервов и пищеконцентратов;
16	технологического оборудования производства консервов и пищеконцентратов;
17	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
18	химии;
19	сырья и продукции консервов и пищеконцентратов;
20	электротехники и электронной техники;
21	автоматизации технологических процессов;
22	метрологии и стандартизации;
23	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Спортивный комплекс:
24	спортивный зал;
25	открытая спортивная площадка;
26	стрелковый тир
	Залы:
27	библиотека,
28	читальный зал с выходом в сеть Интернет;
29	актовый зал.