

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНСЕЛЬХОЗ РОССИИ)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»
АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»**

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
Аграрного колледжа ФГБОУ ВО
«Донбасская аграрная академия»
от 28 января 2025 года № 617-01/25

Т.В. Алексеева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
АГРАРНОГО КОЛЛЕДЖА ФГБОУ ВО «ДОНАГРА»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

РАССМОТРЕНО:
на заседании педагогического Совета
Аграрного колледжа ФГБОУ
ВО «ДОНАГРА»
и рекомендовано к утверждению
протоколом № 01/25 от 28 января 2025 г.

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ПОП – 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Год начала подготовки (по учебному плану): 2025

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Образовательный стандарт утверждён приказом

Минпросвещения РФ № 341 от 18.05.2022 г.

СГ.07	Основы философии			*		48	44	44			4							48	
СГ.08	Экологические основы природопользования			*		48	48	24		24								48	
СГ.09	Основы бережливого производства			*		32	22	14		8		10						32	
СГ.10	Психология общения			*		36	36	18		18					36				
ОП. Общепрофессиональный цикл						892	774	458		316		118		368	436	42		46	
ОП.01	Растениеводство	*				86	66	38		28		20		36	50				
ОП.02	Инженерная графика			*		38	26	16		10		12		38					
ОП.03	Техническая механика			*		40	28	16		12		12		40					
ОП.04	Материаловедение	*				40	28	18		10		12		40					
ОП.05	Процессы и аппараты пищевых производств	*				86	74	40		34		12		86					
ОП.06	Автоматизация технологических процессов	*				80	66	40		26		14		80					
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	*				48	36	24		12		12		48					
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной деятельности			*		46	46	30		16								46	
ОП.09	Метрология, стандартизация и подтверждение качества			*		40	32	18		14		8		40					
ОП.10	Охрана труда			*		42	34	18		16		8				42			
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*				36	34	18		16		2		36					
ОП.12	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			*		46	44	30		14		2		46					
ОП.13	Пищевые и биологически активные добавки (БАД)			*		72	72	50		22				72					
ОП.14	Калькуляция в производстве продукции из растительного сырья			*		72	70	36		34		2		72					
ОП.15	Организация хранения и контроль запасов сырья			*		72	70	44		26		2		72					
ОП.16	Физиология питания			*		48	48	22		26				48					
П. Профессиональный цикл						2802	2586	974		1612		216		168	356	554	866	546	312

ПМ.01	Введение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					1166	1064	426		638		102				356	414	252	144	
МДК.01.01	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян			*		96	82	54		28		14				48	48			
МДК.01.02	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			*		96	82	52		30		14				48	48			
МДК.01.03	Технология и организация производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	*				136	122	92		30		14				80	56			
МДК.01.04	Технология и организация производства солода, продукции броидельных производств и виноделия, безалкогольных напитков			*		96	82	54		28		14				48	48			
МДК.01.05	Технология и организация производства консервов и пищевых концентратов	*				136	122	78		44		14				84	52			
МДК.01.06	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	*				96	82	54		28		14				48	48			
МДК.01.07	Технология и организация производства субтропических, пищевых продуктов и табака, пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	*				78	60	42		18		18					42	36		
УП.01.01	Учебная практика			*		144	144			144							72	72		
ПП.01.01	Производственная практика			*		288	288			288								144	144	
ПМ.01.01К)	<i>Курсовая работа по ПМ.01</i>				*															
ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по ПМ.01</i>	*																		
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья					904	858	262		596		46					140	318	302	144
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	*				286	260	170		90		26					140	146		

МДК.02.02	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	*				186	166	92		74		20					100	86	
УП.02.01	Учебная практика			*		144	144			144							72	72	
ПП.02.01	Производственная практика			*		288	288			288								144	144
ПМ.02.01(К)	Курсовая работа по ПМ.02				*														
ПМ.02.01(К)	Экзамен по ПМ.02	*																	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения					564	510	242		268		54					296	100	168
МДК.03.01	Планирование производственного процесса и организация работы трудового коллектива	*				132	114	72		42		18					100	32	
МДК.03.02	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	*				248	224	136		88		24					120	68	60
МДК.03.03	Ведение учётно-отчётной документации			*		76	64	34		30		12					76		
УП.03.01	Учебная практика			*		36	36			36									36
ПП.03.01	Производственная практика			*		72	72			72									72
ПМ.03.02(К)	Курсовая работа по ПМ.03				*														
ПМ.03.02(К)	Экзамен по ПМ.03	*																	
ПМ.04	Выполнение работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья					168	154	44		110		14				168			
МДК.04.01	Технология работ по рабочей профессии 17282 Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья			*		96	82	44		38		14				96			
УП.04.01	Учебная практика			*		36	36			36						36			
ПП.04.01	Производственная практика			*		36	36			36						36			
ПМ.04.01(К)	Курсовая работа по ПМ.04				*														
ПМ.04.01(К)	Экзамен по ПМ.04	*																	
ГИА. Государственная итоговая аттестация						216						216							216
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	*				144						144							144
ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)					72						72							72

№	Индекс	Наименование	Семестр 5								Семестр 6								Итого за курс								Каф.	Семестр												
			Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя											
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР			Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП			СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек				Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль						
ИТОГО (с факультативами)				624								17		926										24		1550														
ИТОГО по ОП (без факультативов)				624										926												1550														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			42,47										42,54												42,51														
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																							
	Аудиторная нагрузка			36											36												36													
	Во взаимодействии с преподавателем			36											36												36													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				552	468	288		180		84				638	540	326		214		98					1190	1008	614		394		182									
	СГ	Социально-гуманитарный цикл																																						
1	СГ.03	Физическая культура	ИО	28	22			22		6			ИО	28	20			20		8				ИО, ИО	56	42			42		14						345678			
2	СГ.05	Основы финансовой грамотности	нет										ДЗ	32	20	10		10		12				ДЗ	32	20	10		10		12							6		
	оп	Общепрофессиональный цикл																																						
3	оп.10	Охрана труда	ДЗ	42	34	18		16		8			нет											ДЗ	42	34	18		16		8								5	
	ПМ.01	Ведение технологических процессов и организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		414	358	186		172		56				252	242	18		224		10					666	600	204		396		66						4567			
4	МДК.01.01	Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции	ИО	42	34	24		10		8			ЭКЗ	36	26	18		8		10				ИО, ЭКЗ	78	60	42		18		18						456			
5	МДК.01.02	Технология и организация хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ЭКЗ	104	88	58		30		16			нет											ЭКЗ	104	88	58		30		16							45		
6	МДК.01.03	Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ЭКЗ	96	80	50		30		16			нет											ЭКЗ	96	80	50		30		16							45		
7	МДК.01.04	Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ЭКЗ	100	84	54		30		16			нет											ЭКЗ	100	84	54		30		16							45		
8	ПМ.01.01К)	Курсовая работа по ПМ.01	нет										ДЗ											ДЗ																
	ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		140	126	84		42		14				318	292	138		154		26				458	418	222		196		40						5678				
9	МДК.02.01	Производственно-технологический контроль	ДЗ	140	126	84		42		14			ЭКЗ	146	134	86		48		12				ДЗ, ЭКЗ	286	260	170		90		26					56				
10	МДК.02.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	нет										ЭКЗ	100	86	52		34		14				ЭКЗ	100	86	52		34		14						67			
	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения												296	254	160		94		42					296	254	160		94		42						678			
11	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	нет										ЭКЗ	296	254	160		94		42				ЭКЗ	296	254	160		94		42						678			
ПРАКТИКИ			(План)		72	72		72			2		288	288			288				8			360	360			360								10				
12	УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	72	72			72			2		ДЗ	72	72			72			2		ДЗ, ДЗ	144	144			144								4		56		
13	УП.02.01	Учебная практика	нет										ДЗ	72	72			72			2		ДЗ	72	72			72								2		67		
14	ПП.01.01	Производственная практика	нет										ДЗ	144	144			144			4		ДЗ	144	144			144								4		67		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				3 ДЗ, 3 ЭКЗ								5 ДЗ, 4 ЭКЗ								8 ДЗ, 7 ЭКЗ																				
КАНИКУЛЫ																												2		9			11							

