**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Директор ГБПОУ МО «Щелковский колледж»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубичподпись ФИО  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки специалистов среднего звена

(«Профессионалитет»)

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Квалификация: **техник-технолог**Форма обучения — **очная**Нормативный срок обучения - **3 года и 10 мес.** на базе основного общего образованияПриказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 г. № 343Группа 6368 |

Щелково, 2023

**Пояснительная записка**

1. **Нормативная база реализации ОПОП-П**

1.1. Настоящий учебный план по *специальности* **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

Нормативную правовую основу разработки ОПОП-П составляют:

* Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании
в Российской Федерации»;
* Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;
* Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390
от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением
о практической подготовке обучающихся»);
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».
* Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
* Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 № 22 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий", зарегистрированного в Минюсте России 21.02.2014 № 31377;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального об­разования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
* Приказ Минобрнауки России N 845, Минпросвещения России N 369 от 30.07.2020 "Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность" (Зарегистрировано в Минюсте России 28.08.2020 N 59557);
* Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 882/391 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ". (Зарегистрировано в Минюсте РФ 10 сентября 2020 г. Регистрационный № 59764);
* Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения". (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59784);
* Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178);
* Приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 N 796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.10.2022 N 70461).

**Со стороны образовательной организации:**

* Устава ГБПОУ МО «Щелковский колледж»;
* Локальных нормативных актов образовательного учреждения.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

Объем образовательной программы составляет 36 академических часов в неделю, включая работу обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу. Продолжительность учебной недели шестидневная.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

ФГОС СПО предусматривает выделение во всех учебных циклах объема работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по различным видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и самостоятельной работы обучающихся, а в профессиональном цикле – также практики.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70% от объема учебных циклов образовательной программы. Таким образом, ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся.

Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных содержанием учебной дисциплины и профессионального модуля.

В образовательной программе данное соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик. При этом объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических в неделю.

Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 30% от объема учебных циклов образовательной программы и включена в общий объем часов.

*Пример расчета часов самостоятельной работы:*

*По ФГОС СПО общий объем составляет 5940 часов.*

*Общий объем по ФГОС СПО (5940) – ГИА (216) – промежуточная аттестация (180) – Общеобразовательный цикл (1476) = 4068 часов.*

*С. р. (по ФГОС) = 4068\*30/100 = 1220,4 часов. (*Это максимум).

На самостоятельную работу в образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения отводится 302 часа.

302\*100/4068 = 7,4%, что составляет не более 30% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы) и дает возможность расширения основных видов деятельности, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, потребностями регионального рынка труда и направлена на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура" должна способствовать формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

В течение всего периода обучения в рамках реализации ОПОП-П проводится текущий контроль, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса. Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы.

Завершающей формой контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу является экзамен, зачет, дифференцированный зачет, контрольная работа.

Формы контроля и номера семестров указаны в Плане учебного процесса (колонки 3, 4, 5, 6, 7).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся СПО не должно превышать 8, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

Часть часов, выделенная на проведение промежуточной аттестации, в рамках экзаменационной сессии, и не использованная на экзамены, реализуется для проведения групповых и индивидуальных консультаций перед экзаменами, а также на самостоятельную работу в рамках экзаменационной сессии.

Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является экзамен по модулю:

* ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (6 семестр),
* ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (6 семестр),
* ПМ.03. Обеспечение деятельности структурного подразделения (8 семестр),
* ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса (4 семестр);
* ПМд.05 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами (8 семестр).

Подготовка по профессиональному модулю Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса (4 семестр) завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей (не менее 2 человек), их объединений.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Практическая квалификационная работа предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками:

* в соответствии с требованиями профессионального стандарта;
* с учетом требований корпоративных стандартов работодателей.

Для тематики практической квалификационной работы можно использовать комплекты оценочной документации (демонстрационный вариант задания)

На квалификационном экзамене слушатель должен продемонстрировать необходимый уровень освоения знаний, умений, профессиональных компетенций.

По итогам квалификационного экзамена выставляется отметка: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Слушателю присваивается квалификация 15141 Обвальщик мяса и устанавливается 1-3 разряд.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по общепрофессиональной дисциплине (дисциплинам) и (или) профессиональному модулю (модулям) и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Выполнение курсовых работ предусмотрено в рамках освоения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

* ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (6 семестр),
* ПМ.02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (6 семестр).

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, не может быть менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

*Пример расчета часов, отводимых на проведение практики:*

*По ФГОС СПО на Профессиональный цикл, отведенный на Профессиональный цикл, составляет не менее 1728 часов.*

*1728\*25/100=432 часов.*

*По ФГОС на практику отводится не менее 432 часов. (Больше – можно, меньше – нельзя!)*

*По учебному плану объем образовательной программы, отведенный на Профессиональный цикл, составляет 2964 часов.*

*2964\*25:100 = 741 часов. (Это минимум).*

*По учебному плану на практику отводится 1332 часов.*

По данному учебному плану объем практики составляет 1332 часов, что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

На учебную практику по учебному плану выделено 9 недель (324 часов), на производственную практику выделено 28 недель (1008 часов): производственная практика (по профилю специальности) - 24 недель (864 часов) и 4 недели (144 часа) на производственную практику (преддипломную).

Учебная практика в объеме 9 недель проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей по семестрам:

4 семестр: ПМ. 01 – 3 недели (108 ч.);

4 семестр: ПМ. 02 - 3 недели (108 ч.);

7 семестр: ПМ. 05 - 4 недели (144 ч.)

Производственная практика (по профилю специальности) в объеме 24 недель проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей по семестрам:

4 семестр ПМ.04 - 4 недели (144 ч.);

6 семестр ПМ.01 - 6 недели (216 ч.);

6 семестр ПМ 02 - 8 недель (288 ч.);

7 семестр ПМд.05 – 4 недели (144 ч.);

8 семестр ПМ.03 – 2 недели (72 ч.).;

8 семестр ПМд.05 – 4 недели (144 ч.)

Производственная практика (преддипломная) проводится в 8 семестре концентрированно – 4 недели. Каждый вид практики завершается дифференцированным зачетом с оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций.

Промежуточная аттестация по практике может проводиться в форме дифференцированного зачета.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Проведение государственной итоговой аттестации предусматривает процедуру проведения демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы по специальности СПО составляет 34 недели, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

**3. Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования с учетом получаемой специальности. Данный объем предусматривает изучение учебных предметов, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных ФГОС среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов).

Индивидуальный проект представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках дисциплин(ы) с учетом получаемой профессии.

В соответствии с календарным учебным графиком изучение общеобразовательного цикла осуществляется в течение первого года обучения, в связи с чем срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недели.

**4. Формирование вариативной части ОПОП-П**

Объем времени в количестве 1340 часов, отведенных на вариативную часть циклов ПООП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, распределен следующим образом:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Код и наименование учебной дисциплины/ профессионального модуля** | **Количество часов** | **Обоснование** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **456** |  |
| ОП.01 | Введение в специальность | 66 | Подготовка к формированию общих и профессиональных компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.**Формирование умений:**− планировать деятельность;− планировать ресурсы;− осуществлять текущий контроль деятельности;− работать в команде (группе);− владеть устной коммуникацией (монолог).**Формирование знаний:**− сущность и социальную значимость своей будущей специальности;− типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии сбудущей специальностью);- перспективы развития профессии в современных социально-экономических условиях. |
| ОП. 07 | Анатомия и физиология животных | 102 | **Формирование умений:**-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;**Формирование знаний:**- анатомического строения туш всех видов скота, расположения мышечной, жировой и соединительной тканей, -правил и схем разделки, - видов и причин дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения |
| ОП. 08 | Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве | 108 | **Формирование умений:**-отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;-соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности**Формирование знаний:**-физико-химических, органолептических, технологическиехи микробиологических свойств мясного сырья;-требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;- требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности |
| ОП. 09 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда | 72 | **Формирование умений:**-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;-определять задачи для поиска информации в области правового обеспечения профессиональной деятельности и охраны труда;-определять необходимые источники информации**Формирование знаний:**-алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях;-методов работы в профессиональной и смежных сферах;-структуры плана для решения задач;-порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;-основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;-методов работы в профессиональной и смежных сферах |
| ОП. 10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 108 | **Формирование умений:**-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;-презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план;-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;-презентовать бизнес-идею;-определять источники финансирования**Формирование знаний:** -методов работы в профессиональной и смежных сферах;-содержания актуальной нормативно-правовой документации;-современной научной и профессиональной терминологии;-возможных траекторий профессионального развития и самообразования;-основ предпринимательской деятельности,-основ финансовой грамотности;-правил разработки бизнес-планов |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **368** |  |
| **ПМн.02** | **Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** | **152** | **Освоение профессиональных компетенций:**ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырьяПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработкиПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья |
| **ПМ.04** | **Выполнение работ по профессии 15 141 Обвальщик мяса** | **216** | **Освоение профессиональных компетенций:**ПК 4.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)ПК.4.2. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам. Выполнять процесс жиловки субпродуктов |
| **ДПБ 1** | **Дополнительный профессиональный блок (***ООО «Гиперглобус»)* | **516** |  |
| **ПМ.05** | **Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологическими процессами** | **516** | **Освоение профессиональных компетенций:**ПК 5.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессамиПК 5.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| МДК.05.01 | Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологическими процессами | 216 | **Освоение профессиональных компетенций:**ПК 5.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессамиПК 5.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| УП.05.01 | Учебная практика | 144 | **Приобретение первоначального опыта по освоению профессиональных компетенций:**ПК 5.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессамиПК 5.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами |
| ПП.05.01 | Производственная практика | 144 | **Освоение профессиональных компетенций**ПК 5.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологическими процессамиПК 5.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологическими процессами |
|  | Промежуточная аттестация | 12 |  |
| **Итого** | **1340** | - |