

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

по использованию вариативной части программы подготовки
специалистов

среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения с учетом региональных особенностей и требований
работодателей

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1290 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки специалистов, определяемой содержанием обязательной части, получения соответствующих компетенций, знаний и учений.

С целью удовлетворения потребностей регионального рынка труда и запросов работодателей в ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения дополнительно введены следующая дисциплина: МДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, а также увеличен объем времени, отведенный на следующие профессиональные модули за счет времени, отведенного на вариативную часть:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения;

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих.

Также предусмотрены получение профессий рабочего, должность служащего
12454 Изготовитель творога и 11953 Жилец мясной и субпродуктов.

1290 часов максимальной учебной нагрузки (900 часов обязательных учебных занятий) вариативной части циклов данной образовательной программы распределены следующим образом:

Наименование дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса	Распределение часов вариативной части	
	максимальная учебная нагрузка	в том числе обязательных учебных занятий
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	378	252
МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	186	124
МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья	192	128

МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях		
МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	312	200
БМДК.02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	312	200
МДК.02.02 Организация контроля качества продуктов питания из молочного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		
МДК.02.03 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		
ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	220	146
МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	220	146
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих	270	182
МДК.04.01 Изготовитель творога	270	182
МДК.04.02 Жилец мясной и субпродуктов	170	120
ИТОГО	1290	900

Введение дополнительной дисциплины и расширение профессиональных модулей, а также освоение двух профессий рабочего, должность служащего способствует более углубленному изучению профессиональных модулей, их отдельных разделов и тем, и направлено на приобретение и закрепление необходимых в работе техника-технолога знаний и умений, а также расширение возможности его трудоустройства.

Тетюхов О.П.
НАО НК. Воронеж



Лобанов Д.А.