

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
"Симферопольский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

Технология продуктов питания животного происхождения

19.02.12

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

направленность:Производство продуктов питания из мясного сырья

квалификация:техник-технолог

форма обучения:ОчнаяСрок получения образования по ОП3г 10мгод начала подготовки по УП2024

профиль получаемого профессионального образования:естественно- научный (с углубленным изучением химии и биологии)

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 341

Виды деятельности
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
обеспечение деятельности структурного подразделения

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август							
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																	Э	К	К																				Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
II																	Э	К	К																		П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III													У	У	У	У	Э	К	К																			У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV												П	П	П	П	П	Э	К	К																У	У	У	У	Э	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 4/6	22 2/6	39	16	17	33	12	18	30	11	13	24	126
У	Учебная практика							4	2	6		4	4	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					6	6		4	4	5		5	15
Э	Промежуточная аттестация	2/6	1 4/6	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

		Формы пром. атт.			Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
														Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8
Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет с.оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1324	1324	98	54	654	60%	40%	612	864						
ОУД	Базовые дисциплины	2222	11122 22222		1424	1424	1286	1286	86	52	636	885.6	538.4	590	834						
ОУД.01	Русский язык	2			120	120	104	104	8	8	50	79.6	40.4	52	68						
ОУД.02	Литература	2			128	128	114	114	6	8	56	78	50	52	76						
ОУД.03	Математика	2			206	206	190	190	8	8	94	100	106	82	124						
ОУД.04	Иностранный язык		2		124	124	114	114	8	2	110	74	50	50	74						
ОУД.05	Информатика		2		52	52	44	44	6	2	22	34	18		52						
ОУД.06	Физика		2		92	92	88	88	2	2	34	52	40		92						
ОУД.07	Химия (профильная,углубленная)	2			150	150	136	136	6	8	78	90	60	50	100						
ОУД.08	Биология (профильная,углубленная)		2		120	120	114	114	4	2	56	80	40	50	70						
ОУД.09	История		2		92	92	88	88	2	2		58	34		92						
ОУД.10	Обществознание		1		70	70	68	68		2		40	30	70							
ОУД.11	География		1		48	48	44	44	2	2	10	30	18	48							
ОУД.12	Физическая культура		2		78	78	76	76		2	72	50	28	32	46						
ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины		1		70	70	68	68		2	34	46	24	70							
ОУД.14	Индивидуальный проект (в рамках дисциплины "Химия")		2		74	74	38	38	34	2	20	74		34	40						
ПОУД	Предлагаемые ОО		2		52	52	38	38	12	2	18		52	22	30						
ПОУД.01	Введение в специальность		2		52	52	38	38	12	2	18		52	22	30						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	4074	4074	234	156	2488	3162	1302			612	864	612	900	612	864
СГ.Социально-гуманитарный цикл					662	662	576	576	50	36	296	526	136			150	154	128	80	64	86
СГ.01	История России	3			78	78	64	64	6	8		78				78					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46		146	146	126	126	14	6	112	146				36	42	28	40		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		74	74	68	68	4	2	44	74					74				
СГ.04	Физическая культура		46		142	142	126	126	10	6	112	142				36	38	28	40		
СГ.05	Основы бережливого производства		8*		44	44	40	40	2	2		44									44
СГ.06	Основы финансовой грамотности		8*		42	42	38	38	2	2		42									42
СГ.07	Основы философии	7			64	64	54	54	2	8			64							64	
СГ.08	Деловой русский язык и культура речи		5		72	72	60	60	10	2	28		72					72			
ОП.Общепрофессиональный цикл					1294	1294	1154	1154	82	58	540	422	872			372	436	144	140		202
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		8		44	44	40	40	2	2		44									44
ОП.02	Процессы и аппараты	4			100	100	84	84	8	8	30	100				36	64				
ОП.03	Метрология и стандартизация	6			100	100	90	90	2	8	42	100							100		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		8		88	88	78	78	8	2	38	88									88
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		4		90	90	84	84	4	2	42	90					90				
ОП.06	Микробиология	3			96	96	80	80	8	8	40		96			96					
ОП.07	Элементы высшей математики		4		74	74	68	68	4	2	34		74				74				
ОП.08	Химия пищевых производств	4	3		322	322	296	296	16	10	144		322			152	170				
ОП.09	Биохимия мяса и мясных продуктов		5		92	92	82	82	8	2	42		92				38	54			
ОП.10	Экологические основы природопользования		6		40	40	36	36	2	2	16		40						40		
ОП.11	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		3		88	88	80	80	6	2	40		88			88					
ОП.12	Охрана труда		8*		70	70	64	64	4	2	32		70								70
ОП.13	Основы оформления проектной документации	5			90	90	72	72	10	8	40		90					90			
ПЦ.Профессиональный цикл					2292	2292	2128	2128	102	62	1436	1998	294			90	274	340	680	548	360

