

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора
от 31.05.2023 № 63-о/д

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: Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

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					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	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																		К	К																					Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																	Э	К	К																		П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III													П	П	П	П	Э	К	К																		У	У	П	П	П	П	Э	К	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	Г	Г	Г	Г	Г	Г	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	17	22	39	16	17	33	12	18	30	11	13	24	126
У	Учебная практика								2	2		4	4	6
П	Производственная практика (по профилю специальности)					6	6	4	4	8	5		5	19
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Г	Государственная итоговая аттестация											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	
		Экзам	Зачет с оц.	КР	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]	Семестр 2 [22 нед]	Семестр 3 [16 нед]	Семестр 4 [17 нед]	Семестр 5 [12 нед]	Семестр 6 [18 нед]	Семестр 7 [11 нед]	Семестр 8 [13 нед]
Индекс	Наименование													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1336	1326	94	46	649	100%	0%	612	864						
СОО.Среднее общее образование					1476	1476	1336	1326	94	46	649	1476		612	864						
ОУД	Базовые дисциплины	222	22222	22222	1366	1366	1248	1248	74	44	613	1366		568	798						
ОУД.01	Русский язык	2			126	126	112	112	6	8	62	126		70	56						
ОУД.02	Литература		2		84	84	78	78	4	2	29	84		36	48						
ОУД.03	Математика		2		152	152	140	140	10	2	78	152		54	98						
ОУД.04	Иностранный язык		2		86	86	78	78	6	2	46	86		36	50						
ОУД.05	Информатика		2		86	86	78	78	6	2	38	86		36	50						
ОУД.06	Физика		2		110	110	100	100	8	2	44	110		36	74						
ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)	2			210	210	194	194	8	8	118	210		86	124						
ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)	2			130	130	116	116	6	8	62	130		52	78						
ОУД.09	История		2		84	84	78	78	4	2		84		36	48						
ОУД.10	Обществознание		2		64	64	56	56	6	2		64		36	28						
ОУД.11	География		2		46	46	40	40	4	2	10	46		20	26						
ОУД.12	Физическая культура		2		104	104	100	100	2	2	94	104		34	70						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		84	84	78	78	4	2	32	84		36	48						
ОУД	Предлагаемые ОО		2		110	110	88	78	20	2	36	110		44	66						
ОУД.14	Введение в специальность и индивидуальное проектирование		2		110	110	88	78	20	2	36	110		44	66						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	4464	4074	4074	240	150	2292	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	560	422	872			372	436	144	140		202
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		8		44	44	40	40	2	2	20	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	108	56	1436	1998	294			90	274	340	680	548	360
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	7	45666 677	7	1010	1010	902	902	84	24	384	782	228			90	58	196	456	210	
МДК.01.01	Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов		4		148	148	132	132	14	2	70	78	70			90	58				
МДК.01.02	Технология и оборудование обработки продуктов убоя		56		298	298	270	270	24	4	116	244	54					196	102		
МДК.01.03	Технология и оборудование производства колбасных изделий		6*7	7	342	342	312	312	26	4	106	280	62						192	150	
МДК.01.04	Технология и оборудование производства копченых изделий и полуфабрикатов		6*7		132	132	116	116	12	4	58	106	26						80	52	
МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"		6*		82	82	72	72	8	2	34	66	16						82		
Э	Экзамен по модулю ПМ.01	7			8	8				8		8								8	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	8	88		210	210	182	182	16	12	94	176	34							88	122
МДК.02.01	Производственно-технологический контроль		8*		68	68	60	60	6	2	18	58	10							38	30
МДК.02.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8*		134	134	122	122	10	2	76	110	24							50	84
Э	Экзамен по модулю ПМ.02	8			8	8				8		8									8
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	8	78		164	164	144	144	8	12	58	132	32							70	94
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения		8*		86	86	78	78	6	2	38	70	16								86
МДК.03.02	Правовые основы профессиональной деятельности		7		70	70	66	66	2	2	20	54	16							70	
Э	Экзамен по модулю ПМ.03	8			8	8				8		8									8
П	ПРАКТИКА	6	45667 8		908	908	900	900		8	900	908					216	144	224	180	144
ПП.01.04	Производственная практика (МДК 01.01)		4		216	216	216	216			216	216					216				
УП.01.02	Учебная практика (МДК 01.05)		6*		72	72	72	72			72	72							72		
УП.01.03	Учебная практика (МДК 01.03, МДК 01.04)		8		144	144	144	144			144	144									144
ПП.01.01	Производственная практика (МДК 01.02)		5		144	144	144	144			144	144						144			
ПП.01.02	Производственная практика (МДК 01.04)		6		144	144	144	144			144	144							144		
ПП.01.03	Производственная практика МДК 01.03)		7		180	180	180	180			180	180								180	
КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	6			8	8				8		8							8		
ГИА.Государственная итоговая аттестация					216	216	216	216				216									216
ГИА	Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)				216	216	216	216				216									216

	Итого акад.часов (без факультативов)	5940	5940	5410	5400	334	196	2941	69.35%	30.65%	612	864	612	864	612	900	612	864
	Учебные практики, акад.часов	216 [6 нед.]														72 [2 нед.]		144 [4 нед.]
	Производственные практики, акад.часов	684 [19 нед.]												216 [6 нед.]	144 [4 нед.]	144 [4 нед.]	180 [5 нед.]	
	Производственная практика (преддипломная), акад.часов																	
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)										36	36	36	36	36	36	36	36
	Контактная работа (акад.час/нед)										34	34.46	34	34	34	34	34	34

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3														Неделя	Контроль	Семестр 4														Неделя	Контроль	Итого за курс														Неделя	Каф.	Семестр		
				Академических часов													Контр оль			Академических часов													Контр оль			Академических часов													Контр оль					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Всего	Кон такт.	Лек				Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем				КРП	ИП	Конс	СР															
ИТОГО (с факультативами)				612														17		864														24		1476														41				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612																864																1476																		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы Аудиторная нагрузка Контактная работа		36																36																36																	
					34																34																34																	
					34																34																34																	
					34																34																34																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				612	544	248	124	142	30					48	20	ТО: 16 Э: 1	648	578	266	66	246						42	28	ТО: 17 Э: 1	1260	1122	514	190	388	30				90	48	ТО: 33 Э: 2													
1	СГ.01	История России	Эк	78	64	34			30					6	8			ЗаО	42	34	4		30				6	2		Эк	78	64	34			30			6	8				3										
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	32	2		30						4			ЗаО	42	34	4		30					6	2		ЗаО	78	66	6		60			10	2				3456											
3	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности															ЗаО	74	68	24		44				4	2		ЗаО	74	68	24		44			4	2				4												
4	СГ.04	Физическая культура		36	32	2		30					4				ЗаО	38	34	4		30				2	2		ЗаО	74	66	6		60			6	2				3456												
5	ОП.02	Процессы и аппараты		36	32	20		12					4				Эк	64	52	34		18				4	8		Эк	100	84	54		30			8	8				34												
6	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности															ЗаО	90	84	42		42				4	2		ЗаО	90	84	42		42			4	2				4												
7	ОП.06	Микробиология	Эк	96	80	40	20	20						8	8		ЗаО	74	68	34		34				4	2		Эк	96	80	40	20	20			8	8				3												
8	ОП.07	Элементы высшей математики															ЗаО	74	68	34		34				4	2		ЗаО	74	68	34		34			4	2				4												
9	ОП.08	Химия пищевых производств	ЗаО	152	144	70	64	10					6	2			Эк	170	152	82	48	22				10	8		Эк ЗаО	322	296	152	112	32			16	10				34												
10	ОП.09	Биохимия мяса и мясных продуктов																38	34	20	6	8				4					38	34	20	6	8			4				45												
11	ОП.11	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ЗаО	88	80	40	20	20					6	2								6	8				4			ЗаО	88	80	40	20	20			6	2				3											
12	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		90	80	40	20	20					10				ЗаО	58	52	22	12	18				4	2		ЗаО	148	132	62	32	38			14	2				345678												
13	МДК.01.01	Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов		90	80	40	20	20					10				ЗаО	58	52	22	12	18				4	2		ЗаО	148	132	62	32	38			14	2				34												
ПРАКТИКИ			(План)														216	216		216						6			216	216			216						6															
ПП.01.04			Производственная практика (МДК 01.01)														ЗаО	216	216		216					6		ЗаО	216	216			216					6			4													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) ЗаО(2)													Эк(2) ЗаО(6)													Эк(4) ЗаО(8)																								
КАНИКУЛЫ																2													9													11												

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5												Неделя	Контроль	Семестр 6												Неделя	Контроль	Итого за курс												Неделя	Каф.	Семестр			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль									
ИТОГО (с факультативами)				612													17		900													25		1512													42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612															900															1512															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы			36															36															36															
	Аудиторная нагрузка			34															34															34															
	Контактная работа			34															34															34															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				468	408	210	36	162						42	18	ТО: 12 Э: 1	684	612	300	60	252						42	30	ТО: 18 Э: 1	1152	1020	510	96	414					84	48	ТО: 30 Э: 2								
1	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		28	24	4		20						2	2	ЗаО	40	36	4		32					2	2	ЗаО	68	60	8		52					4	4				3456						
2	СГ.04	Физическая культура		28	24	4		20						2	2	ЗаО	40	36	4		32					2	2	ЗаО	68	60	8		52					4	4				3456						
3	СГ.08	Деловой русский язык и культура речи	ЗаО	72	60	32		28						10	2													ЗаО	72	60	32		28					10	2				5						
4	оп.03	Метрология и стандартизация														Эк	100	90	48		42				2	8	Эк	100	90	48		42				2	8				6								
5	оп.09	Биохимия мяса и мясных продуктов	ЗаО	54	48	20	14	14						4	2													ЗаО	54	48	20	14	14					4	2				45						
6	оп.10	Экологические основы природопользования														ЗаО	40	36	20		16				2	2	ЗаО	40	36	20		16					2	2				6							
7	оп.13	Основы оформления проектной документации	Эк	90	72	32		40						10	8													Эк	90	72	32		40					10	8				5						
8	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЗаО	196	180	118	22	40						14	2		ЗаО(4)	456	414	224	60	130				34	8		ЗаО(5)	652	594	342	82	170					48	10				345678					
9	МДК.01.02	Технология и оборудование обработки продуктов убоя	ЗаО	196	180	118	22	40						14	2		ЗаО	102	90	36	22	32				10	2		ЗаО(2)	298	270	154	44	72					24	4				56					
10	МДК.01.03	Технология и оборудование производства колбасных изделий														ЗаО	192	180	116	24	40					10	2		ЗаО	192	180	116	24	40					10	2				67					
11	МДК.01.04	Технология и оборудование производства колбасных изделий и полуфабрикатов														ЗаО	80	72	34	14	24				6	2		ЗаО	80	72	34	14	24					6	2				67						
12	МДК.01.05	Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"														ЗаО	82	72	38		34				8	2		ЗаО	82	72	38		34					8	2				6						
13	П	ПРАКТИКА	ЗаО	144	144			144								Эк ЗаО(2)	224	216			216					8		Эк ЗаО(3)	368	360			360						8				45678						
14	КЭ	Квалификационный экзамен по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"														Эк	8								8			Эк	8									8				6							
ПРАКТИКИ			(План)		144	144		144						4			216	216			216					6			360	360			360							10									
	УП.01.02	Учебная практика (МДК 01.05)														ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72							2			6							
	ПП.01.01	Производственная практика (МДК 01.02)	ЗаО	144	144			144						4														ЗаО	144	144			144						4			5							
	ПП.01.02	Производственная практика (МДК 01.04)														ЗаО	144	144			144					4	ЗаО	144	144			144						4			6								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																														
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк ЗаО(4)													Эк(2) ЗаО(6)													Эк(3) ЗаО(10)																			
КАНИКУЛЫ																2														8														10					

КАНИКУЛЫ		2			2	
----------	--	---	--	--	---	--

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	2
	<i>МДК.01.03 Технология и оборудование производства колбасных изделий</i>	3	2
	<i>МДК.01.04 Технология и оборудование производства копченых изделий и полуфабрикатов</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>МДК.01.05 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"</i>	3	2
	<i>УП.01.02 Учебная практика (МДК 01.05)</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>МДК.02.01 Производственно-технологический контроль</i>	4	2
	<i>МДК.02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</i>	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>ОП.12 Охрана труда</i>	4	2
	<i>СГ.05 Основы бережливого производства</i>	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	<i>МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения</i>	4	2
	<i>СГ.06 Основы финансовой грамотности</i>	4	2