

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

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

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

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

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	Семестр 1												Семестр 2												Итого за курс												Недель	Каф.	Семестр																																																			
			Академических часов												Академических часов												Академических часов																																																																	
			Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Недель		Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль	Недель		Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль																																															
ИТОГО (с факультативами)			612												17												864												24		1476														41																																					
ИТОГО по ОП (без факультативов)			612																																																																																									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед.)			36																								36																																																																	
Контактная работа			34																								34																																																																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			612												578												269												16		269												24		10		24		TO: 17 Э:														TO: 22 Э: 2														39 Э: 2					
1	ОУД	Базовые дисциплины	568												251												16												253		24																																																			
2	ОУД.01	Русский язык	70												68												28												40																																																					
3	ОУД.02	Литература	36												34												17												17																																																					
4	ОУД.03	Математика	54												52												22												30																																																					
5	ОУД.04	Иностранный язык	36												34												12												22		16		2																																																	
6	ОУД.05	Информатика	36												34												18												16		2																																																			
7	ОУД.06	Физика	36												34												20												4		10																																																			
8	ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)	86												84												32												40		2																																																			
9	ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)	52												50												20												30		2																																																			
10	ОУД.09	История	36												34												24																																																																	

№	Индекс	Наименование	Семестр 3												Семестр 4												Каф.	Семестр																						
			Академических часов												Академических часов																																			
Контроль			Недель									Контроль			Недель									Контроль			Недель																							
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль	Недель														
ИТОГО (с факультативами)			612											17	864											1476									41															
ИТОГО по ОП (без факультативов)			612												864												1476																							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы												36												36																							
Аудиторная нагрузка			34												34												34																							
Контактная работа			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			3а0	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				3а0	74	68	24	44					4	2		3а0	78	66	6		60		10	2		3456										
3	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности															3а0	38	34	4	30					2	2		3а0	74	68	24		44		4	2		4											
4	СГ.04	Физическая культура		36	32	2		30						4				Эк	64	52	34	18					4	8		3а0	74	66	6		60		6	2		3456										
5	ОП.02	Процессы и аппараты		36	32	20		12						4				3а0	90	84	42	42					4	2		Эк	100	84	54		30		8	8		34										
6	ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности																3а0	74	68	34	34					4	2		3а0	90	84	42		42		4	2		4										
7	ОП.06	Микробиология	Эк	96	80	40	20	20						8	8			Эк	96	80	40	20	20					8	8		Эк	96	80	40		20		8	8		3									
8	ОП.07	Элементы высшей математики																3а0	74	68	34	34					4	2		3а0	74	68	34		34		4	2		4										
9	ОП.08	Химия пищевых производств	За0	152	144	70	64	10						6	2			Эк	170	152	82	48	22					10	8		Эк	322	296	152		112		16	10		34									
10	ОП.09	Биохимия масл и масочных продуктов																3а0	38	34	20	6	8				4			3а0	38	34	20		6	8		45												
11	ОП.11	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	За0	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					3а0	58	52	22	12	18				4	2		3а0	148	132	62		32		14	2		345678									
13	МДК.01.01	Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов		90	80	40	20	20						10					3а0	58	52	22	12	18				4	2		3а0	148	132	62		38		14	2		34									
ПРАКТИКИ			(План)															216	216	216						6			216	216	216			216		6														
ПП.01.04			Производственная практика (МДК 01.01)															3а0	216	216	216					6			3а0	216	216	216			216		6		4											
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																															
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ																		Эк(2) За0(2)									Эк(2) За0(6)									Эк(4) За0(8)														
КАНИКУЛЫ																			2								9									11														

№	Индекс	Наименование	Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс												Каф.	Семестр																
			Академических часов												Академических часов												Академических часов																													
Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль																	
	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контроль																			
ИТОГО (с факультативами)			612									17	ИТОГО по ОП (без факультативов)			612										24	ИТОГО за курс			1476												41														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			36										ОП, факультативы			36											Аудиторная нагрузка			36																										
Контактная работа			34										ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			34											36			34																										
1 СГ.05			Основы бережливого производства										432			374		180	48	70	36	40		36	22	TO: 11 3: 1	504			442		218	32	154	38		30	32	TO: 13 3: 1	936			816		398	80	224	74	40		66	54	TO: 24 3: 2	8		
2 СГ.06			Основы финансовой грамотности										3 СГ.07			64		54	28		26					Зао			44		40	20		20			2	2		8																
4 ОП.01			Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности										5 ОП.04			64		54	28		26					Зао			42		38	20		18			2	2		8																
6 ОП.12			Охрана труда										7 ПМ.01			Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		ЭК	210		176	74	34	28		40			22	12		Зао			44		40	20		20			2	2		8										
8 МДК.01.03			Технология и оборудование производства колбасных изделий										9 МДК.01.04			Технология и оборудование производства копченых изделий и полуфабрикатов		Зао	150		132	50	24	18		40			16	2		Зао			52		44	24		10	10		8	2		7										
10 Э			Экзамен по модулю ПМ.01										11 ПМ.02			Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		Эк	8												Зао			88		78	40		12	26		8	2		8											
12 МДК.02.01			Производственно-технологический контроль										13 МДК.02.02			Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		Зао	38		34	24		10							Зао			30		26	18		8			2	2		8											
14 Э			Экзамен по модулю ПМ.02										15 ПМ.03			Обеспечение деятельности структурного подразделения		Зао	70		66	36		20	10							Зао			84		78	28		30			4	2		78										
16 МДК.03.01			Организация работы структурного подразделения										17 МДК.03.02			Правовые основы профессиональной деятельности		Зао	70		66	36		20	10							Зао			94		78	40		38			6	10		78										
18 Э			Экзамен по модулю ПМ.03										ПРАКТИКИ			(План)		180		180		180									Зао			8		8			8			8			8											
УП.01.03			Учебная практика (МДК.01.03, МДК.01.04)										ПП. 01.03			Производственная практика МДК.01.03)		Зао	180		180		180									Зао			144		144		144		144			4			8									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)										ГИА			Государственная итоговая аттестация (защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен)													Зао			144		144		144		144			4			8												
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ													216			216		216			216								Зао			144		144		144		144			4			9												
КАНИКУЛЫ													216			216		216			216								Зао			144		144		144		144			4			8												
ГИА													216			216		216			216								Зао			180		180		180		180			5			7												
Итого за курс													6			216		216			216								Зао			216		216		216		216			6			8												

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