

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утвержден приказом директора

от 29.05.2025 № 50-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 2025

профиль получаемого профессионального образования: **технологический (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

[illegible]

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					6	6		2	2		4	4	12
П	Производственная практика (по профилю специальности)							4	4	8	5		5	13
Э	Промежуточная аттестация	2/6	1 4/6	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	
		Экза мен	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот			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													Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					1476	1476	1324	1324	98	54	654	60%	40%	612	864						
СОО.Среднее общее образование					1476	1476	1324	1324	98	54	654	885.6	590.4	612	864						
ОУД	Базовые дисциплины	2222	111222222		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	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	8	45666 677	7	1004	1004	902	902	78	24	384	776	228			90	58	196	456	196	8
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	334	334	312	312	18	4	106	272	62						192	142	
МДК.01.04	Технология и оборудование производства копченых изделий и полуфабрикатов		6*7		134	134	116	116	14	4	58	108	26						80	54	
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	7	88		210	210	182	182	16	12	94	176	34							96	114
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		170	170	144	144	14	12	58	138	32							76	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		76	76	66	66	8	2	20	60	16							76	
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
УП.01.01	Учебная 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	5398	5398	338	204	2946	69.35%	30.65%	612	864	612	864	612	900	612	864

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2													Итого за курс													Каф.	Семестр		
			Контроль	Академических часов											Неделя	Контроль	Академических часов											Неделя	Контроль	Академических часов											Неделя				
				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														864														1476													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612												17		864												24		1476												41	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы	Аудиторная нагрузка		36														36														36													
		Контактная работа		33.96														33.96														33.96													
				33.96														33.96														33.96													
дисциплины (модули)				612	566	250	20	252	44		16		24	6	ТО: 16 2/3 Э: 1/3		864	758	332	42	340	44		16		42	48	ТО: 22 1/3 Э: 1/2/3		1476	1324	582	62	592	88		32		66	54	ТО: 39 Э: 2				
1	ОУД	Базовые дисциплины	ЗаО(3)	590	550	242	20	244	44		16		18	6		Эк(4) ЗаО(7)	834	736	320	42	330	44		16		36	46		Эк(4) ЗаО(10)	1424	1286	562	62	574	88		32		54	52			12		
2	ОУД.01	Русский язык		52	50	26		24					2		Эк	68	54	28		26					6	8		Эк	120	104	54		50				8	8			12				
3	ОУД.02	Литература		52	48	24		24					4		Эк	76	66	34		32					2	8		Эк	128	114	58		56				6	8			12				
4	ОУД.03	Математика		82	80	40		40					2		Эк	124	110	56		54					6	8		Эк	206	190	96		94				8	8			12				
5	ОУД.04	Иностранный язык		50	48	2		46					2		ЗаО	74	66	2		64					6	2		ЗаО	124	114	4		110				8	2			12				
6	ОУД.05	Информатика													ЗаО	52	44	22		22					6	2		ЗаО	52	44	22		22				6	2			2				
7	ОУД.06	Физика													ЗаО	92	88	54	14	20					2	2		ЗаО	92	88	54	14	20				2	2			2				
8	ОУД.07	Химия (профильная, углубленная)		50	48	24	10	14					2		Эк	100	88	34	18	36					4	8		Эк	150	136	58	28	50				6	8			2				
9	ОУД.08	Биология (профильная, углубленная)		50	48	24	10	14					2		ЗаО	70	66	34	10	22					2	2		ЗаО	120	114	58	20	36				4	2			12				
10	ОУД.09	История													ЗаО	92	88	44		44					2	2		ЗаО	92	88	44		44				2	2			2				
11	ОУД.10	Обществознание	ЗаО	70	68	34			34				2															ЗаО	70	68	34			34				2				1			
12	ОУД.11	География	ЗаО	48	44	24		10	10				2	2													ЗаО	48	44	24		10	10				2	2				1			
13	ОУД.12	Физическая культура		32	32	2		30							ЗаО	46	44	2		42					2			ЗаО	78	76	4		72				2				12				
14	ОУД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ЗаО	70	68	34		34					2														ЗаО	70	68	34		34					2				1				
15	ОУД.14	Индивидуальный проект (в рамках дисциплины "Химия")		34	16	8		8			16		2		ЗаО	40	22	10		12			16		2			ЗаО	74	38	18		20		32		2	2			12				
16	ПОУД	Предлагаемые ОО		22	16	8		8					6		ЗаО	30	22	12		10					6	2		ЗаО	52	38	20		18				12	2			12				
17	ПОУД.01	Введение в специальность		22	16	8		8					6		ЗаО	30	22	12		10					6	2		ЗаО	52	38	20		18				12	2			12				
ПРАКТИКИ			(План)																																										
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																										
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				ЗаО(3)												Эк(4) ЗаО(7)												Эк(4) ЗаО(10)																	
КАНИКУЛЫ															2													9													11				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Неделя	Семестр 4											Неделя	Итого за курс											Неделя	Каф.	Семестр				
			Контроль	Академических часов									Контроль		Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс	СР	Контр. оль		Неделя	Контроль	Академических часов												Неделя			
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	Конс																	СР	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП					Конс	СР	Контр. оль
ИТОГО (с факультативами)				612												864										24		1476										41						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										17		864												1476																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы Аудиторная нагрузка Контактная работа			36												36												36														
						34												34												34														
						34												34												34														
						612	544	248	112	154	30						48	20	ТО: 16 Э: 1	648	578	266	58	254						42	28	ТО: 17 Э: 1	1260	1122	514	170	408	30					90	48
1	СГ.01	История России	Эк	78	64	34					30				6	8											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		ЗаО	74	68	34		34				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	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																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	8	32						10				ЗаО	58	52	22	4	26				4	2		ЗаО	148	132	62	12	58			14	2			345678		
13	МДК.01.01	Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов		90	80	40	8	32						10				ЗаО	58	52	22	4	26				4	2		ЗаО	148	132	62	12	58			14	2			34		
ПРАКТИКИ			(План)															216	216			216						6		216	216			216						6				
УП.01.01			Учебная 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																
			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		Эк ЗаО(3)	456	414	224	60	130					34	8		Эк ЗаО(4)	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"														Эк	82	72	38		34				8	2		Эк	82	72	38		34				8	2				6										
13	ПМ.11	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 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
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	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