

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

код

Технология продуктов питания животного происхождения

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УГ

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно- научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 343

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

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

44

2

0

8

Δ

III

*

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						Проведение ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	39	17	22	2		2								11	52
II	33	16	17	2	1	1				6		6		11	52
III	30	12	18	2	1	1	6	4	2	4		4		10	52
IV	24	11	13	2	1	1	4		4	5	5		6	2	43
Всего	126	56	70	8	3	5	10	4	6	15	5	10	6	34	199

[illegible]

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.01.01 Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов
				[5]	УП.01.01 Учебная практика
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.01.03 Технология и оборудование производства колбасных изделий
				[6]	ПП.01.01 Производственная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.02.01 Производственно-технологический контроль
				[8]	МДК.02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	СГ.05 Основы бережливого производства
				[8]	ОП.12 Охрана труда
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	СГ.06 Основы финансовой грамотности
				[8]	МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения

№	Наименование
1	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин;
2	Кабинет иностранного языка;
3	Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств;
4	Кабинет информационных технологий;
5	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	Кабинет технология мяса и мясных продуктов (по выбору);
7	Кабинет технологическое оборудование мясного производства (по выбору).
1	Лаборатория химии;
2	Лаборатория биохимии мяса и мясных продуктов (по выбору);
3	Лаборатория микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4	Лаборатория автоматизации технологических процессов;
5	Лаборатория метрологии и стандартизации.
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал