## Министерство образования, науки и молодежи Республикик Крым

Утв	ержден приказом	і дирек	тора
от	31.05.2023	No	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 специ	альности среднего профессионального образования
19.02.12	Технология продукто	ов питания животного происхождения
код	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 проф	ессионального образов	зания естественно- научный
		при реализации программы среднего общего образования
Приказ об утверждении ФГС	от <u>1</u>	8.05.2022 № <u>343</u>
	Виды деятельност	и

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

		Сен	тябр	Ъ		Ö	ктяб	рь		Η	ояб	рь			Ден	сабр	Ь		۶	Інва	рь		Φ	евра	аль	$\prod_{\alpha}$		М	арт			Α	прел	Ъ	_		Ma	ай			Ию	ΉЬ		_		Июл	ь			Аві	густ	
Курс	1 - 7	8 - 14	. '	- 1	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	- 1	- 1	- 1	1 - 7	1 1			29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15		1 8	2 - 8	9 - 15		23 - 29	~	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	- 1	- 1	25 - 31	- 1	1.1	15 - 21	22 - 28	占	6 - 12		20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	1
	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	7 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																	Δ	=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																		8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	0	0	0	::	=	=																			0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	Ξ
IV												8	8	8	8	8	::	=	=														0	0	0	0	::	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обоз	нач	чен	ия:	:				Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курса Промежуточная аттестация											/pca	М		0	-			праі					/										III			царст вция	твен	ная	итоі	ова	Я			
						::		ром	межуточная аттестация													8	J '	ірои	13BO,	дств	енна	ая пр	ракті	ика (	(по г	іроф	илк	спе	ециа	ЛЬН	ости	)														

2 Сводные данные г	10 бюджету времени	1

Каникулы

									Прак	тики					
Курс	Обучение по ди	сциплинам и междисцип.	пинарным курсам	Промеж	куточная атт	естация	Учебна	я практі	ика	Произв практика специ		филю	Проведение ГИА	Каникулы	Всего
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	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

Δ Промежуточная аттестация

Неделя отсутствует

	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка о	бучающихся, ч.		Ces	местр 1	Курс 1	Семестр 2			Семестр 3	Кур	oc 2	Распреде Семестр 4	еление по к	курсам и сем	естрам	Курс		местр 6		Семестр		урс 4	Семестр 8		Максимальная учебная
Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	жзамены фер. зачеты звые проекты	бъён ОП числе в виде ской подготовки	ст.(с.р.+и.п.) чсуль тации овозо ч, уроки	в том числе витина вит	проектир. экут. аттестация проект (вкодит	1	7 нед	явид. проект Хъём ОП Самост.	22 нед	тация д. проект		ульт.	ежут. тация q. проект		17 (6 ) нед	ежут. тация q. проект		12 (4 ) нед	гежут. тация q. проект	18 CCT.	епод. Кежут.	а, проект	11 (5 ) He		EH OIT	13 (4) нед	а. проект	нагрузка Обяз. Вар.
1 2 Итого час/нед (с учетом консультаций в пери	3 4 5 6	MOT 8	9 10 11 12	13 14 15	16 17 18	80 0 8	0 1 8	Инди			41 42 36	43 44 34			54 55 34		8 8 63 64 36	65 66 34		74 75 7 36	5 77 83 34	84 85 8 36	86 87 88		8 8 96 97 36	98 99 105	106 107	часть часть 108 109
оп общеобразовательная подготовка		1476 649 9	96 16 1326 625	599 50 52	38 20				6 748		30	34		36	34		36	34		36	34	36	3.	4	36	34		
ОУД Базовые дисциплины ОУД.01 Русский язык	3 10 2		74 6 1248 583 6 2 112 50		38	568 24 70 2	544 68		6 704																			
ОУД.02 Литература ОУД.03 Математика	2 2	84 29 152 78 :	4 78 49	29	2 2	36 2 54 2	34 52	48 2 98 8	44	2																		
ОУД.04 Иностранный язык	2	86 46	6 78 32	46	2	36 2	34	50 4	44	2																		
ОУД.05 Информатика ОУД.06 Физика	2 2	86 38 110 44			2	36 2 36 2	34 34	50 4 74 6	44 66														+					$\vdash$
ОУД.07 Химия (профильная, углубленная) ОУД.08 Биология (профильная, углубленная)	2		8 2 194 76 6 2 116 54		6	86 2 52 2	84 50		2 110 2 66																			
ОУД.09 История	2	84	4 78 56	22	2	36 2	34	48 2	44	2																		
ОУД.10 Обществознание ОУД.11 География	2 2	64 46 10		10 10		36 2 20 2	34 18	28 4 26 2															+					$\vdash$
ОУД.12 Физическая культура ОУД.13 Основы безопасности жизнедеятельности	2 2	104 94 84 32			2 2	34 36 2	34 34	70 2 48 2																				
ОУД Предлагаемые ОО	1	110 36 2	22 10 78 42	36	20	44 10	34	66 2	44														_					
ОУД.14 Введение в специальность и индивидуальное проектирование	2	110 36	22 10 78 42	36	20	44 10	34	66 2	44	20																		$\sqsubseteq$
ПП Профессиональная подготовка	11 38 1	4248 ### 2	238 16 2958 1434 1	1000 360 124	4 40 136							4 544		864 44	4 578	22	612 42	2 408	16	900 44 4	612 24	612	36 2 37	74 20	648 30	442 32		69.96% 30.04% 2972 1276
СГ Социально-гуманитарный цикл СГ.01 История России	2 12 3		46 4 576 186 6 2 64 34	296 94 30								2 128 2 64		154 12	136	6	128 14	108	6	80 4	72 4	64	2 2 54	i4 6	86 4	78 4		520 142 78
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3-6	146 112 :			8						36 2		_	42 6	34	2	28 2	24	2	40 2	36 2							146
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	4	74 44			2									74 4														68 6
СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства	3-6 8**	142 112 44			8 2						36 2	32	2	38 2	34	2	28 2	24	2	40 2	36 2				44 2	40 2		142 44
СГ.06 Основы финансовой грамотности СГ.07 Основы философии	7		2 38 20 2 2 54 28	18 26																		64	2 2 54	4 6	42 2	38 2		42 64
СГ.08 Деловой русский язык и культура речи ОП Общепрофессиональный цикл	5 9	72 28 :			2 48						462 22	2 416	13	200 22	4 356	16	72 10	60		140 4 2	126 8				202 14	182 6		72 412 880
оп от Коммуникативные технологии в	8		2 40 20	20						-	402 32	2 410	12	390 22	4 330	10	90 10	2 12	•	140 4 2	126 6				44 2	40 2		44 660
оп.о1 профессиональной деятельности ОП.02 Процессы и аппараты	4		8 2 84 54		6						36 4	32		64 4	2 52	6												100
ОП.03 Метрология и стандартизация ОП.04 Автоматизация технологических процессов	5 8	90 28 : 88 38	10 2 72 44 8 78 40		6 2												90 10	2 72	6				+		88 8	78 2		90 88
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4	90 42	4 84 42	42	2									90 4	84	2												90
ОП.06 Микробиология ОП.07 Элементы высшей математики	3 3	96 40 90 40	8 2 80 40 8 80 40		6 2						96 8 90 8	2 80 80																96 90
ОП.08 Химия пищевых производств ОП.09 Биохимия мяса и мясных продуктов	4 3		16 2 296 152	32 112	8 2						152 6				2 152 68													322 74
ОП.10 Экологические основы природопользования	6	40 16			2									/4 4	00	2				40 2	36 2							40
ОП.11 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	3	88 40			2						88 6	80	2															88
ОП.12 Охрана труда ОП.13 Инженерная графика	6	70 32 100 50	4 64 32 2 2 90 40		6															100 2 2	90 6				70 4	64 2		70 100
ПЦ Профессиональный цикл Организация и ведение технологического	4 17 1	2294 ### 1	10 2 1230 644	354 182 10	40 52					-				312 10	86		394 18	228	4	580 36 2	414 12	548 3	4 32	20 14	360 12	182 22		2040 254
процесса производства продукции на ВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ производства пищевой продукции из мясного сырья	2 13 1	1912 1284	78 2 904 480	236 148	40 28									312 10	86		394 18	228	4	680 36 2	414 12	382	.4 17	76 12	144			1724 188
МДК.01.01 Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов	5*	150 70 1	14 134 64	38 32	2									96 10	86		54 4	48	2									120 30
МДК.01.02 Технология и оборудование обработки продуктов убоя	45	298 116 2	24 270 154	72 44	4												196 14	180	2	102 10	90 2							244 54
МДК.01.03 Технология и оборудование производства колбасных изделий	6*7 6	334 106 1	18 312 166	58 48	40 4															192 10	180 2	142						272 62
МДК.01.04 Технология и оборудование производства копченых изделий и полуфабрикатов	67	132 58 1	12 116 58	34 24	4															80 6	72 2	52	6 44	4 2				106 26
Выполнение работ по профессии МДК.01.05 "Подготовитель пищевого сырья и материалов"	6	90 34 1	10 2 72 38	34	6															90 10 2	72 6							74 16
УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика		360 360 540 540	360 нед 540 нед		10 15	час		час			час			час	216		час	144		час	72 144	час	18	an .	час	144		360 540
ПМ.01.ЭК Экзамен по ПМ.01 Всего часов по МДК	7	8 1004			8																	8		8				8
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из нясного сыры на всех этапах ее производства и обращения на рынке	1 2	210 94 1	16 182 88	60 34	12																	88 1	10 78	8	122 6	104 12		176 34
МДК.02.01 Производственно-технологический контроль	8*	68 18			2																	38	4 34	4	30 2			58 10
МДК.02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8*	134 76 1	10 122 46	42 34	2																	50			84 4			110 24
ПМ.02.ЭК Экзамен по ПМ.02 Всего часов по МДК	8	8 202	182		8																				8	8		8
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	1 2	172 58 1	16 144 76	58 10	12																	78 1	10 66	6 2	94 6	78 10		140 32
МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	8***	86 38	6 78 40	38	2																				86 6	78 2		70 16
МДК.03.02 Правовые основы профессиональной деятельности	7	78 20 1	10 66 36	20 10	2																	78 1	10 66	6 2				62 16
ПМ.03.ЭК Экзамен по ПМ.03	8	8	-		8																				8	8		8
Всего часов по МДК  Учебная и производственная (по профилю		164	144		25										246				, 1		216			20 5		111		
специальности) практики Учебная практика		360	900 нед 360 нед		10	час		час		<u> </u>	час			час	216	6	час	144	4	4ac	216 6 72 2	4ac	18	30 5	час	144		
Учесная практика Концентрированная Рассредоточенная		360	360 нед		10	час		час			час			час			час		4	час	72 2	час			час	144		
Производственная (по профилю		540	нед 540 нед		15	час		час			час			час	216	6	час			час	144 4	час	18	30 5	час			
специальности) практика Концентрированная			540 нед		15	час		час			час				216						144 4							

		Формы промежуточной		Vuotuna	uarmaka of	учающихся, ч																Распред	деление п	ю курсам	и семест	рам																
		аттестации		эчеоная	нагрузка оо	учающихся, ч						Kypc 1							Ку	pc 2							H	(урс 3								Kypc 4	1				1	Максимальная учебная
			5		Спре	подавателем	_			Семест	1			Семестр	2		(	еместр 3			Ce	еместр 4			Cer	честр 5			Ce	еместр 6	5			Семестр	7			Семес	стр 8			нагрузка
		- 5 a	9 8	3		в том числе	Ě	NE .		17 не	д			22 нед				16 нед			17	(6) нед			12	(4) нед			18	(6) не,	Д			1 (5) н	ед			13 (4	) нед			
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены Диффер, з эчет Курсовые проект Курсовые работ	Объём ОП В том числе в вид практической подго	Самост.(с.р.+и.г Консультации	Лекции, уроки	Пр. занятия Лаб. занятия Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (вх с.р.)	Ofbën Off Canoct.	Консульт.	С препод. Промежут. аттестация	Индивид. проект	Объем ОП	Консульт.	Промежут.	Индивид, проект Объём ОП	Самост.	Консульт. С препод.	Промежут. аттестация Индивид. проект	Объём ОП	Самост.	С препод.	Промежут. аттестация Инливил проект	O656M OII	Camocr.	С препод.	промежут.	O658M OII	Canoct.	С препод.	Промежут.	Индивид, проект	Самост.	Консульт.	Промежут.	Индивид. проект	Объём ОП	Консульт.	С препод.	аттестация Индивид. проект		Обяз. Вар. часть часті
1	2	3 4 5 6	7 8	9 10 1	1 12	13 14 15	5 16 17	7 18	19 20	21	22 28	29 3	30 31	32 3	3 39	40 41	42	43 44	50 51	52	53 5	4 55	61 6	2 63	64 65	66	72 7	3 74	75 7	76 77	83	84 85	86	87 8	8 94	95	96 97	98	99 10	05 106	107	108 109
	Рассредоточенная				нед				час			4	ac			час				час				час				час				ча	с				ac					
	Государственная итоговая аттестация		216	2	16 нед		6		час			ч	ac			час				час				час				час				48	с				iac .		216			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				16					10				6																												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				16													4				4				2				4				2								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14 49 1	5940 ###	334 32 42	84 2059 1	599 410 17	6 40 17	4 20	512 24	10 5	78	8	64 52	6 74	8 38	20 612	42	4 544	22	864	44 4	4 578	22	612	42 2	408	16	900	44 4	4 61:	2 24	61	2 36	2 37	74 20	ε	364 30	)	442 3	2		4664 127
	Экзамены (без учета физ. культуры)	•										İ		3				2				2		İ		1				2		İ		2				2	2			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													10				4				6				4				5				4				6	;			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																									
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																													1												

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр		[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
	D	Комплексный диф.	F	[5]	МДК.01.01 Технология и оборудование первичной переработки скота, птицы и кроликов
1	Диф. зач	зачет	5	[5]	УП.01.01 Учебная практика
		Комплексный диф.		[6]	МДК.01.03 Технология и оборудование производства колбасных изделий
2	Диф. зач	зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика
				[8]	МДК.02.01 Производственно-технологический контроль
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Kanasanan iyo suda		[8]	СГ.05 Основы бережливого производства
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ОП.12 Охрана труда
		Комплексный диф.		[8]	СГ.06 Основы финансовой грамотности
5	Диф. зач	зачет	8	[8]	МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения

Νō	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	Актовый зал