

Утверждаю

И.о. директора

Н.В. Шуманская

Шуманская



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация
"Колледж мехатроники и пищевой индустрии"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ Министерства образования и науки
Российской Федерации

от 18.05.2022

№ 341

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс		III курс	IV курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект		Курсовых работ (проектов)	Практики			Консультации	Промежуточная аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
																			1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 15 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 17 нед.	7 сем./трим. 8 нед.	8 сем./трим. 11 нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				

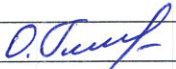
Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязательная часть	Вариативная часть
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	IV курс								
						Нагрузка на дисциплины и МДК				Практики	Консультации						Промежуточная аттестация							
						в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий									Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)					
СТ 08	Экологические основы природопользования	3	32	32	12	20	0			0	0	0	42	0	0	338	0			240	172	0	224	32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	8	988	14	974	472	460	0	0	0	0	42	0	0	338	0	240	172	0	224	848	140	
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		3	62		62	32	30								62						62		
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		6	40		40	20	20										40				40		
ОП.03	Процессы и аппараты пищевых производств		3	78	6	72	34	32					6			72						78		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		3	92	6	86	40	40					6			86						92		
ОП.05	Метрология и стандартизация		3	62		62	30	26					6			62						62		
ОП.06	Охрана труда		8	48		48	24	24													48	48		
ОП.07	Техническая механика		5	120		120	74	40					6					120				120		
ОП.08	Инженерная графика		6	134	2	132	46	80					6					132				134		
ОП.09	Электротехника		5	120		120	68	46					6					120				120		
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		8	52		52	22	30													52	52		
ОП.11	Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве		8	76		76	40	30					6								76	76		
ОП.12	Основы экономики и предпринимательской деятельности		8	48		48	28	20													48	48		
ОП.13	Математические методы решения прикладных профессиональных задач		3	56		56	14	42								56						56		
П.00	Профессиональный цикл	8	6	2438	194	2244	460	500	0	60	1152	0	72	0	0	756	280	464	530	574	1834	964		
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и пищекомбинатов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	2	2	812	56	756	180	204	0	30	324	0	18	0	0	756	0	0	0	0	620	192		
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищекомбинатов	4		232	36	196	100	90					6			196					232			
МДК.01.02	Технология консервов и пищекомбинатов	4		250	20	230	80	114		30			6			230					250			
УП.01	Учебная практика		4	144		144					144					144					32	112		
ПП.01	Производственная практика		4	180		180					180					180					100	80		
	Экзамен по модулю			6		6							6			6					6			

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязательная часть	Вариативная часть								
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс				II курс						III курс				IV курс			
						всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК				Нагрузка на дисциплины и МДК	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 15 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 17 нед.	7 сем./трим. 8 нед.			8 сем./трим. 11 нед.							
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекопцентратов на автоматизированных технологических линиях (по	2	1	520	56	464	108	92	0	0	0	252	0	12	0	0	0	0	0	0	464	0	0	520	0							
МДК 02.01	Организация процессов производства консервов и пищекопцентратов	6		262	56	206	108	92						6							206			262								
УП.02	Учебная практика		6	108		108						108									108			108								
ПП.02	Производственная практика		6	144		144						144		6							144			144								
	Экзамен по модулю			6		6															6			6								
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2	2	258	44	214	28	60	0	0	0	108	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	214	258	0							
МДК 03.01	Производственно-технологический контроль	8		72	22	50	14	30						6									50	72								
МДК 03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8		72	22	50	14	30						6									50	72								
УП.03	Учебная практика		8	36		36						36											36	36								
ПП.03	Производственная практика		8	72		72						72											72	72								
	Экзамен по модулю			6		6								6									6	6								
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2	1	280	0	280	44	50	0	30	144	0	12	0	0	0	0	280	0	0	0	0	0	220	60							
МДК 04.01	Организация работы структурного подразделения	5		130		130	44	50		30				6				130						70	60							
УП.04	Учебная практика		5	36		36						36						36						36								
ПП.04	Производственная практика		5	108		108						108						108						108								
	Экзамен по модулю			6		6								6				6						6								
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (1239) Изготовитель пищевых полуфабрикатов	2	1	568	38	530	100	94	0	0	324	0	12	0	0	0	0	0	0	0	530	360	216	712								
МДК 05.01	Технология изготовления полуфабрикатов	7		238	38	200	100	94						6							200			238								
УП.05	Учебная практика		7	144		144						144											144									
ПП.05	Производственная практика		7	180		180						180											180									
	Экзамен по модулю			6		6								6									6									
ПП.06	Преддипломная практика			144							144												144									
МДК 06.01	Государственная (автономная) аттестация (ДГ)			216																			216									

Индекс		Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																																
			Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа				Взаимодействие с преподавателем			I курс		II курс		III курс		IV курс		Обязательная часть		Вариативная часть																									
						всего учебных занятий				Нагрузка на дисциплины и МДК			в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		теоретическое обучение		лаб. и практич. занятий		Индивидуальный проект		Курсовых работ (проектов)		Практики		Консультации		Промежуточная аттестация		1 сем./трим. 17 нед.		2 сем./трим. 24 нед.		3 сем./трим. 17 нед.		4 сем./трим. 15 нед.		5 сем./трим. 13 нед.		6 сем./трим. 17 нед.		7 сем./трим. 8 нед.		8 сем./трим. 11 нед.					
Самостоятельная работа						484				дисциплин и МДК			3850		468		828		0		0		144		36		108		144		180		216															
Всего										Учебной практики			0		0		0		180		108		144		144		180		216																			
Всего						5940				ВСЕГО			2		9		4		4		2		2		6		2		6																			

Индекс	Требования к результатам освоения образовательной программы
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищекокцентратов в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

№	Требования к условиям реализации образовательной программы
	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских
	и других помещений
	Кабинеты:
	социально-экономических дисциплин;
	иностранного языка;
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	экологических основ природопользования;
	инженерной графики;
	технической механики;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
	химии;
	электротехники и электронной техники;
	автоматизации технологических процессов;
	метрологии и стандартизации;
	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	актовый зал.

Пояснения		
Нормативная база реализации: Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 года № 341 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья"(Зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2022 г. N 68840)		
Организация учебного процесса и режим занятий: занятия начинаются 1 сентября; пятидневная учебная неделя; объем обязательных (аудиторных) занятий в период теоретического обучения 36 часов в неделю. Занятия группируются парами, продолжительности пары 1 час 30 минут. Система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Учебная и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями профессиональных модулей; практики оцениваются дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день освобожденный от других форм нагрузки, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля. Каникулярное время 34 недели: 11 недель на 1,2 и курсе, 2 недели на 4 курсе, в т.ч. по 2 недели ежегодно отводится на зимние каникулы.		
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (№ 05-592 от 01.03.2023 года). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого курса обучения.		
Формирование вариативной части: Общеобразовательный цикл: Индивидуальный проект (72 ч.). Социально-гуманитарный цикл: Химия (120 ч.). Общепрофессиональный цикл Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (40 ч.), Правовые основы профессиональной деятельности (52 ч.), Основы экономики и предпринимательской деятельности (48 ч.)		
Профессиональный цикл ПМ.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору) УП.01 Учебная практика (112 ч.), ПП.01 Производственная практика (80 ч.), ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.04.01 Организация работы структурного подразделения (60 ч.), ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов) МДК.05.01 Технология изготовления полуфабрикатов (238 ч.), УП.05 Учебная практика (144 ч.), ПП.05 Производственная практика (180 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.), Преддипломная практика (144 ч.)		
Согласовано		
Заместитель директора по УРиПП		О.Н.Глинская