

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация
"Колледж мехатроники и пищевой индустрии"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

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

№ 343



1 Календарный учебный график

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Учебная практика

Промежуточная аттестация

☒ Производственная практика

Каникулы

III Государственная итоговая аттестация

☐ *
 Неленя отсчитывает

2 Сводные данные по бюджету времени

Bcero	111
-------	-----

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации		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	II курс	III курс	IV курс												
						всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект					Курсовых работ (проектов)	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	9	1476	54	1364	46	1318	600	670	0	0	0	24	24	578	816	582	830	582	834	584	830	1404	72
ОУП.01	Русский язык	2		94		94		94	40	42				6	6	48	46							94	
ОУП.02	Литература		2	94		94		94	40	54						40	54							94	
ОУП.03	Иностранный язык		2	74	2	72	2	70	2	70						24	48							74	
ОУП.04	Биология	2		148	6	142	6	142	46	84				6	6	28	114							148	
ОУП.05	Химия	2		184	10	174	116	116	46	46				6	6	56	118							184	
ОУП.06	Физика		1	80	4	76	46	30	30	30						76								80	
ОУП.07	Информатика		2	46	2	44	32	12	12	12							44							46	
ОУП.08	История		2	104	4	100	80	80	20	20						50	50							104	
ОУП.09	Обществознание		2	104	4	100	80	80	20	20						50	50							104	
ОУП.10	География		2	50		50	22	28	28	28						22	28							50	
ОУП.11	Физическая культура		2	80	2	78	2	76	76	76						38	40							80	
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины		2	74	6	68	44	24	24	24						28	40							74	
ОУП.13	Математика	2		232	6	226	34	180	180	180				6	6	82	144							232	
Дополнительные					2	112	4	76	20	20			0	0	0	36	40	0	0	0	0	0	0	40	72
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык		2	40		40	40	20	20	20							40							40	
ДУП.02	Основы проектной деятельности		1	72	4	36					32													72	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	26	1792		1750	658	1032	0	0	0	0	0	0	60	0	0	582	120	302	354	300	92	1324	468
СП	Социально-гуманитарный цикл	1	7	678	28	650	144	494			0	0	0	0	12	0	0	216	120	64	122	88	40	558	120
СП.01	История России		4	48		48	24	24										48						48	
СП.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	164	4	160	20	134						6				24	36	34	22	22	22	164	
СП.03	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	28	40													68			68	
СП.04	Физическая культура		8	174	4	170	2	168										24	36	30	32	30	18	174	
СП.05	Основы бережливого производства		3	36		36	18	18										36						36	
СП.06	Основы финансовой грамотности		7	36		36	16	20														36		36	

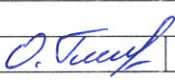
[illegible]

[illegible]

[illegible]

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 сдачу-уприемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	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;
	технологии мяса и мясных продуктов;
	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
	химии;
	мясного и животного сырья и продукции;
	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 № 343 19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения".	
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 детальности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого курса обучения.	
Формирование вариативной части: объем вариативной части составляет 1296 часов.	
Общеобразовательная подготовка: Основы проектной деятельности (72 ч.).	
Социально-гуманитарный цикл: Химия (120 ч.)	
Общепрофессиональный цикл: Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (40 ч.) Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов (98 ч.), Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных (84 ч.), Правовые основы профессиональной деятельности (52 ч.), Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве (26 ч.)	
Профессиональный цикл: ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья МДК.01.01 Организация технологического процесса производства (100 ч.), ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции (110 ч.), ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения (56 ч.), ПМ.04 Освоение профессии рабочего, должности служащего (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) МДК.04.01 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы (124 ч.), УП.04 Учебная практика (180 ч.), ПП.04 Производственная практика (180 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.)	
Согласовано	
Заместитель директора по УРиПП	 О.Н.Глинская