

Утверждаю

И.о. директора

Н.В. Шуманская



27.04.2024

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

код

Технология продуктов питания животного происхождения

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ Министерства образования и науки
Российской Федерации

от 18.05.2022

№ 343

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная			Преддипломная			Прове- дение			
										Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	41	1394	17	578	24	816	2		2											11	52	
II	36	1214	17	578	19	636	2	1	1	5		5	5		5					11	52	
III	36	1266	17	612	19	654	2	1	1	5		5	5		5					11	52	
IV	12	742	12	272	11	470	2	1	1	3	1	2	7	2	5	4		4	6	2	43	
Всего	125	4428		1980		2448	7			12			13			4		4	6	35	199	

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
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		II курс		III курс		IV курс				
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 17 нед.	6 сем./трим. 19 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
													34	34	34	34	34	34	34	34		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22	23
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	4	1476	82	1394	610	700	0	0	54	30	578	816	0	0	0	0	0	0	1476	0
Общие		9	4	1324	44	1280	592	640	0	0	24	24	494	786	0	0	0	0	0	0	1324	0
ОУП.01	Русский язык		2	86	4	82	44	26			6	6	34	48							86	
ОУП.02	Литература	2		94	4	90	63	27					36	54							94	
ОУП.03	Иностранный язык	2		74	2	72	2	70					34	38							74	
ОУП.04	Информатика	2		74	4	70	4	66					26	44							74	
ОУП.05	Физика	1		80	4	76	46	30					76								80	
ОУП.06	Химия		2	184	4	180	122	46		6	6		34	146							184	
ОУП.07	Биология		2	120	4	116	66	38		6	6		42	74							120	
ОУП.08	История	2		94	4	90	80	10					38	52							94	
ОУП.09	Обществознание	2		94	4	90	63	27					36	54							94	
ОУП.10	География	2		38	2	36	18	18						36							38	
ОУП.11	Физическая культура	2		80	2	78	2	76					38	40							80	
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины	2		74	2	72	44	28					24	48							74	
ОУП.13	Математика		2	232	4	228	38	178			6	6	76	152							232	
Дополнительные		2	0	152	38	114	18	60	0	0	30	6	84	30	0	0	0	0	0	0	152	0
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык	2		80	2	78	18	60					48	30							80	
ДУП.02	Основы проектной деятельности	1		72	36	36					30	6	36								72	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	26	12	4248	198	4050	974	1636	60	1260	48	72	0	0	578	816	612	834	632	578	2952	1296
ОГСЭ	Социально-гуманитарный цикл	7	1	562	38	524	110	414	0	0	0	0	0	0	140	56	88	124	40	76	496	66
ОГСЭ.01	История России	3		52	4	48	24	24							48						52	
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		142	10	132		132							22	22	22	22	22	22	132	10

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточ ной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязательная часть	Вариативная часть
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс						
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 17 нед.	6 сем./трим. 19 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
													34	34	34	34	34	34	34	34		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22	23
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	6		72	4	68	28	40										68			68	4
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		184	12	172	2	170							34	34	34	34	18	18	172	12
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	8		40	4	36	18	18												36	36	4
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	5		36	4	32	14	18									32					36
ОГСЭ.07	Основы мировых религиозных культур	3		36		36	24	12							36							36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	2	964	88	876	392	448	0	0	18	18	0	0	0	286	212	230	0	148	368	596
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	8		80	4	76	30	46												76	80	
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	8		40	4	36	18	18												36	36	4
ОП.03	Процессы и аппараты		5	108	14	94	42	40			6	6					94				98	10
ОП.04	Метрология и стандартизация	5		66	6	60	20	40									60				60	6
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		4	100	10	90	44	34			6	6				90					94	6
ОП.06	Охрана труда	8		40	4	36	18	18												36		40
ОП.07	Техническая механика	6		90	10	80	40	40									40	40				90
ОП.08	Инженерная графика		6	90	10	80	34	34			6	6						80				90
ОП.09	Электротехника и электронная техника	6		90	10	80	40	40									18	62				90
ОП.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	4		84	4	80	40	40								80						84
ОП.11	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	4		60	4	56	28	28								56						60
ОП.12	Правовые основы профессиональной деятельности	6		52	4	48	8	40										48				52

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточ ной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязательная часть	Вариативная часть
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		II курс		III курс		IV курс			
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 17 нед.	6 сем./трим. 19 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
													34	34	34	34	34	34	34	34		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22	23
ОП.13	Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве	4		64	4	60	30	30								60						64
П.00	Профессиональный цикл	8	9	2722	72	2650	472	774	60	1260	30	54	0	0	438	474	312	480	592	354	2088	634
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	2	3	940	28	912	172	320	30	360	12	18	0	0	438	474	0	0	0	0	790	150
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья		3	274	16	258	82	164			6	6			258						268	6
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья		4	300	12	288	90	156	30		6	6			180	108					300	
УП.01	Учебная практика	4		180		180				180						180					72	108
ПП.01	Производственная практика	4		180		180				180						180					144	36
	Экзамен по модулю		4	6		6						6				6					6	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	2	2	814	22	792	118	266	30	360	6	12	0	0	0	0	312	480	0	0	556	258
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		6	448	22	426	118	266	30		6	6					312	114			334	114

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязательная часть	Вариативная часть	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены			Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		II курс		III курс		IV курс					
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 17 нед.	6 сем./трим. 19 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22	23	
Всего				5940		ВСЕГО	учебной практики			612			0	0	0	180	0	180	180	72			
							производст. практики			648				0	0	0	180	0	180	180	108		
							экзаменов							0	4	2	2	3	3	1	1		
							зачетов							1	10	1	4	4	8	3	6		

Индекс	Содержание
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 приему 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

№	Наименование
	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 деятельности (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. Она распределена следующим образом: в общий социально-гуманитарный цикл добавлены следующие дисциплины: в рамках выполнения Плана мероприятий по реализации на территории Калининградской области в 2013-2015 годах Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года введена учебная дисциплина "Основы мировых религиозных культур" (36 ч.), "Иностранный язык в профессиональной деятельности" (10 ч.), "Безопасность жизнедеятельности" (4 ч.), "Физическая культура" (12 ч.), "Основы финансовой грамотности" (4 ч.). В общепрофессиональном цикле введены дисциплины "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности" (4 ч.), "Процессы и аппараты" (10 ч.), "Метрология и стандартизация" (6 ч.), "Автоматизация технологических процессов" (6 ч.), "Охрана труда" (40 ч.), "Техническая механика" (90 ч.), "Инженерная графика" (90 ч.), "Электротехника и электронная техника" (90 ч.), "Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных" (84 ч.), "Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов" (60 ч.), "Правовые основы профессиональной деятельности" (52 ч.), "Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве" (64 ч.). В профессиональном цикле добавляем модуль ПМ.01 "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья" (150 ч.): МДК.01.01 "Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья" (6 ч.), УЧ.01 "Учебная практика" (108 ч.), ПП.01 "Производственная практика" (36 ч.); ПМ.02 "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке" (258 ч.): МДК.02.01 "Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции" (114 ч.), УП.02 "Учебная практика" (72 ч.), ПП.02 "Производственная практика" (72 ч.); ПМ.04 "Освоение профессии рабочего, должности служащего (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)" (226 ч.): МДК.04.01 "Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы" (10 ч.), УП.04 "Учебная практика" (108 ч.), ПП.04 "Производственная практика" (108 ч.).
Согласовано	
Заместитель директора по УРиПП	 О.Н.Глинская