

Утверждаю

И.о. директора

Н.В. Шуманская

27.04.2025



# 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

19.02.11

*код*

Технология продуктов питания из растительного сырья

*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

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





ОУП.06	Физика		1	80	4	76	46	30					76								80		
ОУП.07	Информатика		2	46	2	44	32	12						44							46		
ОУП.08	История		2	104	4	100	80	20					50	50							104		
ОУП.09	Обществознание		2	104	4	100	80	20					50	50							104		
ОУП.10	География		2	50		50	22	28					22	28							50		
ОУП.11	Физическая культура		2	80	2	78	2	76					38	40							80		
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины		2	74	6	68	44	24					28	40							74		
ОУП.13	Математика	2		232	6	226	34	180			6	6	82	144							232		
<b>Дополнительные</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>112</b>	<b>4</b>	<b>76</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>72</b>	
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык		2	40		40	20	20						40							40		
ДУП.02	Основы проектной деятельности		1	72	4	36			32				36									72	
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>13</b>	<b>22</b>	<b>446</b>	<b>26</b>	<b>383</b>	<b>109</b>	<b>139</b>		<b>60</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>584</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>550</b>	<b>822</b>	<b>58</b>	<b>324</b>	<b>122</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>678</b>	<b>28</b>	<b>650</b>	<b>174</b>	<b>464</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>246</b>	<b>64</b>	<b>60</b>	<b>186</b>	<b>54</b>	<b>40</b>	<b>558</b>	<b>120</b>
СГ.01	История России		3	48		48	24	24								48						48	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		164	4	160	22	132				6			32	30	30	24	26	18	164		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	28	40										68				68	
СГ.04	Физическая культура		8	174	4	170	20	150							34	34	30	22	28	22	174		
СГ.05	Основы финансовой грамотности		6	36		36	18	18										36				36	
СГ.06	Основы бережливого производства		6	36		36	16	20										36				36	
СГ.07	Химия	3		120	20	100	34	60				6			100							120	
СГ.08	Экологические основы природопользования		3	32		32	12	20							32							32	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>988</b>	<b>14</b>	<b>974</b>	<b>468</b>	<b>460</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>848</b>	<b>140</b>
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	30	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	6		120		120	74	40				6					76	44				120	
ОП.08	Инженерная графика	6		134	2	132	46	80				6					88	44				134	
ОП.09	Электротехника	6		120		120	68	46				6					76	44				120	
ОП.10	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8		76		76	40	30				6									76	76	
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности		8	52		52	22	30													52	52	
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	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>279</b> <b>8</b>	<b>22</b> <b>4</b>	<b>221</b> <b>4</b>	<b>456</b>	<b>474</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>11</b> <b>52</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b> <b>6</b>	<b>250</b>	<b>464</b>	<b>53</b> <b>0</b>	<b>474</b>	<b>183</b> <b>4</b>	<b>964</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>812</b>	<b>56</b>	<b>756</b>	<b>180</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>32</b> <b>4</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b> <b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>620</b>	<b>192</b>
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	4		232	36	196	100	90					6				19 6					232	
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов	4		250	20	230	80	114		30			6				23 0					250	
УП.01	Учебная практика		4	144		144					14 4						14 4					32	112

ПП.01	Производственная практика		4	180		180				180						180					100	80	
	Экзамен по модулю			6		6					6					6					6		
<b>ПМ.02</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>520</b>	<b>56</b>	<b>464</b>	<b>108</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>464</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>520</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищекокцентратов	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									144			144	
	Экзамен по модулю			6		6					6								6			6	
<b>ПМ.03</b>	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>258</b>	<b>44</b>	<b>214</b>	<b>28</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>258</b>	<b>0</b>
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	
<b>ПМ.04</b>	Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>280</b>	<b>30</b>	<b>250</b>	<b>40</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>60</b>
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	5		130	30	100	40	24	30		6							100				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 (12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов)	2	1	568	38	530	100	94	0	0	324	0	12	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			144
ПП.05	Производственная практика		7	180		180					180									180			180
	Экзамен по модулю			6		6							6							6			6
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>			<b>144</b>							<b>144</b>										<b>144</b>		<b>144</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)</b>			<b>216</b>																	<b>216</b>	<b>216</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>				<b>540</b>																		
<b>Всего</b>				<b>4464</b>			<b>дисциплин и МДК</b>				<b>3824</b>												
<b>Всего</b>				<b>5940</b>			<b>ВСЕГО</b>	учебной практики		468			0	0	0	144	36	108	144	36			
						производст. практики			832			0	0	4	180	108	144	180	216				
						экзаменов						0	4	3	3	5	2	1	2				
						зачетов						2	9	3	3	2	6	2	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 приема 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.

<b>Пояснения</b>	
<p>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".</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p><b>Формирование вариативной части: Социально-гуманитарный цикл</b> Химия (120 ч.).  <b>Общепрофессиональный цикл</b> Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (40 ч.), Правовые основы профессиональной деятельности (52 ч.), Основы экономики и предпринимательской деятельности (48 ч.)  <b>Профессиональный цикл</b> 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.)</p>	
<b>Согласовано</b>	
Заместитель директора по УРиПП	 О.Н.Глинская

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524467

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 06.02.2026 по 06.02.2027