

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

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения

код

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

№ 343

ОУП.0 6	Физика		1	80	4	76	46	30						76								80	
ОУП.0 7	Информатика		2	46	2	44	32	12							44							46	
ОУП.0 8	История		2	104	4	100	80	20						50	50							104	
ОУП.0 9	Обществознание		2	104	4	100	80	20						50	50							104	
ОУП.1 0	География		2	50		50	30	20						22	28							50	
ОУП.1 1	Физическая культура		2	80	2	78	2	76						38	40							80	
ОУП.1 2	Основы безопасности и защиты Родины		2	74	6	68	44	24						28	40							74	
ОУП.1 3	Математика	2		232	6	226	34	180				6	6	82	14 4							232	
Дополнительные			2	112	4	76	20	20	0	0	0	0	60	36	40	0	0	0	0	0	0	40	72
ДУП.0 1	Введение в специальность/Родной язык		2	40		40	20	20							4 0							40	
ДУП.0 2	Основы проектной деятельности		1	72	4	36			3 2					36								72	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	26	179 2		175 0	664	102 6	0	0	0	0	60	0	0	582	120	302	354	300	92	132 4	468
СГ	Социально-гуманитарный цикл	1	7	678	28	650	144	494	0	0	0	12	0	0	216	120	64	122	88	40	558	120	
СГ.01	История России		3	48		48	24	24								48						48	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		164	4	160	20	134				6			24	36	34	22	22	22		164	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	28	40										68				68	
СГ.04	Физическая культура		8	174	4	170	2	168							24	36	30	32	30	18		174	
СГ.05	Основы бережливого производства		3	36		36	18	18							36							36	
СГ.06	Основы финансовой грамотности		7	36		36	16	20												36		36	
СГ.07	Химия	3		120	20	100	20	74					6			100						120	


СГ.08	Экологические основы природопользования		3	32		32	16	16							32						32		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	9	1114	14	1100	520	532	0	0	0	48	0	0	366	0	238	232	212	52	766	348	
ОП. 01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		6	40		40	20	20											40			40	
ОП. 02	Процессы и аппараты	3		78	6	72	36	30				6			72							78	
ОП. 03	Метрология и стандартизация	3		62		62	28	28				6			62							62	
ОП. 04	Автоматизация технологических процессов	3		92	6	86	50	30				6			86							92	
ОП. 05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		3	62		62	30	32							62							62	
ОП. 06	Охрана труда		7	48		48	24	24											48			48	
ОП. 07	Техническая механика	6		120		120	64	50				6					60	60				120	
ОП. 08	Инженерная графика	5		134	2	132	60	66				6					40	92				134	
ОП. 09	Электротехника	6		120		120	48	66				6					40	80				120	
ОП. 10	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	5		98		98	28	64				6					98					98	
ОП. 11	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		3	84		84	44	40							84							84	
ОП. 12	Правовые основы профессиональной деятельности		8	52		52	30	22												52		52	
ОП. 13	Основы экономики и предпринимательской деятельности		7	48		48	28	20											48			48	
ОП. 14	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	7		76		76	30	40				6							76		50	26	
П.00	Профессиональный цикл	5	8	2672	210	2102	328	472	0	30	1188	0	54	0	0	0	710	250	480	284	738	1916	756

ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	2	2	800	90	710	104	198		0	360	0	18	0	0	0	710	0	0	0	0	700	100
МДК.0 1.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	4		180	40	140	54	80					6				140					180	
МДК.0 1.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	4		254	50	204	50	118					6				204					154	100
УП.01	Учебная практика		4	180		180					180						180					180	
ПП.01	Производственная практика		4	180		180					180						180					180	
	Экзамен по модулю			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	1	2	742	80	662	126	200		0	324	0	12	0	0	0	0	0	0	284	378	632	110
МДК.0 2.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	8		412	80	332	126	200					6							284	48	302	110
УП.02	Учебная практика		8	144		144					144										144	144	
ПП.02	Производственная практика		8	180		180					180										180	180	
	Экзамен по модулю			6		6							6								6	6	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1	2	280	30	250	40	24		30	144	0	12	0	0	0	0	250	0	0	0	224	56
МДК.0 3.01	Организация работы структурного подразделения	5		130	30	100	40	24		30			6				100					74	56

УП.03	Учебная практика		5	36		36				36							36				36	
ПП.03	Производственная практика		5	108		108				108							108				108	
	Экзамен по модулю			6		6						6					6				6	
ПМ.04	Освоение профессии рабочего, должности служащего (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	1	2	490	10	480	58	50	0	360	0	12	0	0	0	0	0	480	0	360	360	490
МДК.0 4.01	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы	6		124	10	114	58	50				6						114				124
УП.04	Учебная практика		6	180		180				180								180				180
ПП.04	Производственная практика		6	180		180				180								180				180
	Экзамен по модулю			6		6						6						6				6
ПДП	Преддипломная практика			144						144											144	144
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			216																	216	216
	Самостоятельная работа				50																	
Всего				446						405												
Всего				594																		
				ВСЕГО	дисциплины и МДК					405												
					учебной практики					540			0	0	0	180	36	180	0	144		
					производст.практики					792			0	0	0	180	108	180	0	324		
					экзаменов					16			0	4	3	3	2	4	1	2		
				зачетов					37			2	9	3	2	2	7	2	4			

	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку 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 компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, 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.
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

№	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.	
Общеобразовательная подготовка: Основы проектной деятельности (72 ч.).	
Социально-гуманитарный цикл: Химия (120 ч.) 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.), Основы экономики и предпринимательской деятельности (48 ч.), Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (26 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.), Основы экономики и предпринимательской деятельности (48 ч.), Микробиология, санитария и гигиена 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.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524467

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 06.02.2026 по 06.02.2027