УЧЕБНЫЙ ПЛАН образовательной программы среднего профессионального образования государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области "Усольский сельскохозяйственный техникум" по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Утверждаю

Директор ГБПОУ СО "Усольский сельскохозяйственный техникум" А.В.Никитин 23.04.2024г.

Квалификация: **Техник-технолог**
Форма обучения - **очная**
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: **естественно-научный**

2024-2028 гг.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация и		Государственная итоговая аттестация		Каникулы		Всего
I курс						0		11		52
II курс						0		11		52
III курс						6		2		43
IV курс			0	0		6		24		147

2. План учебного процесса для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (на базе основного общего образования, естественно-научный профиль)

Индекс	Наименование учебных циклов,предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Зачеты	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.): Самостоятельная учебная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем. Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в час.: Всего учебных занятий	Основное содержание: теоретическое обучение	Основное содержание: практические занятия	Основное содержание: лабораторные работы	прикладной модуль (практическая подготовка): теоретическое обучение	прикладной модуль (практическая подготовка): практические занятия	Курсовые работы (проекты)	Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация	1 курс 1 сем.\17 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	1 курс 2 сем.\24 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	2 курс 1 сем.\17 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	2 курс 2 сем.\24 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	3 курс 1 сем.\17 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	3 курс 2 сем.\24 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	1 сем.\17 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	2 сем.\24 нед. контактная работа препод. с обуч-ся	с/р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		19		21		23		25		27					
ООП	Общий объем образовательной программы			5940	66	4326	2046	1546	326	82	604	90	1800	220	356	612	0	864	0	612	0	864	0	612	0	860	40	612	0	622	26
0.00	**Блок ОП**	9	5	1476	0	1404	616	444	26	82	236	0	0	38	34	594	0	670	0	146	0	0	0	0	0	0	0				
ОУП.01	Русский язык		1	78	0	68	34	24		4	6			2	8	68															
ОУП.02	Литература	2		78	0	76	36	26			14			2		32		44													
ОУП.03	История		2	138	0	128	86	36			6			2	8	32		96													
ОУП.04	Обществознание	2		102	0	98	50	30		6	12			4		32		66													
ОУП.05	География	3		40	0	38	20	12		2	4			2						38											
ОУП.06	Иностранный язык	2		78	0	74		54			20			4		30		44													
ОУП.07	Математика		2	230	0	222	140	40		14	28			2	6	72		150													
ОУП.08	Информатика	1		144	0	140	16	52		14	58			4		140															
ОУП.09	Физическая культура	2		78	0	76	8	48		4	16			2		34		42													
ОУП.10	Основы безопасности и защита Родины	2		42	0	38	10	18			10			4				38													
ОУП.11	Физика	1		108	0	104	64	10		16	14			4		104															
ОУП.12	Химия		2	144	0	136	42	40	18	8	28			2	6	46		92													
ОУП.13	Биология		3	144	0	136	68	36	8	8	16			2	6			96		40											
УПВ.00	**Учебные предметы по выбору**																														
УПВ.01	Родной язык/родная литература	2		40		40	30	4			6									40											
	Индивидуальный проект	3		32	0	28	10	14			4				4					28											
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	21	0	500	2	498	88	410	0	0	368	0	0	0	0	0	0	0	0	138	0	72	0	56	0	148	0	36	0	56	0
СГ.01	История России	3		38	0	38	16	22			22									38											
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6,7,8		126	0	126		126			84									18		24		22		30		10		22	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	6		68	0	68	22	46			46															68					
СГ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,8		168	0	168	10	158			158									18		24		30		44		22		30	
СГ.05	Основы бережливого производства	4		32	0	32	20	12			12									12		20									
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3		32	2	30	20	10			10									32											
СГ.07	Социально-значимая деятельность	1,2,3,4,5,6,7,8		36		36		36			36					4		6		4		4		4		6		4		4	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	9	6	1208	32	1104	594	438	72	0	0	0	0	28	44	0	0	140	0	220	0	72	0	150	0	250	18	64	0	202	24
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	6		46	0	46	30	16																		40	6				
ОП.02	Процессы и аппараты	3		100	0	100	56	34	10									70		30											
ОП.03	Метрология и стандартизация	8		46	6	40	28	12																						40	6
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		8	102	10	80	50	30						4	8															80	10
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7		142	4	138	38	100																		82	4	56			
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3	78	0	64	44		20					6	8					64											
ОП.07	Охрана труда	3		36	0	36	20	16												36											
ОП.08	Правовые основы в профессиональной деятельности	7		64	0	64	44	20																				64			
ОП.09	Техническое оснащение отрасли		2	76	0	70	40	30						2	4			70													
ОП.10	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	6		38	2	36	26	10																		36	2			36	2
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда	6		38	2	36	26	10																		36	2				
ОП.12	Инженерная графика	5		102	0	102	10	92														72		30							
ОП.13	Биохимия и микробиология мяса и мясных		5	132	0	120	70	8	42					4	8									120							
ОП.14	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		3	106	0	90	60	30						8	8					90	8						8				
ОП.15	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	102	8	82	52	30						4	8															*82*	*8*
П.00	***Профессиональный цикл***	*14*	*13*	*2396*	*32*	*1320*	*748*	*254*	*228*	*0*	*0*	*90*	*900*	*44*	*100*	*0*	*0*	*0*	*0*	*78*	*0*	*684*	0	370	0	424	22	488	0	164	10
ПМ.01	**Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки скота, птицы и кроликов**	3	2	508	0	340	230	62	48	0	0	0	144	8	16	0	0	0	0	46	0	68									
МДК 01.01	Организация технологического процесса производства	3		46	0	46	38	8												46											
МДК 01.02	Организация технологического процесса убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов		5	306	0	294	192	54	48					4	8							68		226							
УП.01	Учебная практика	5		72	0	0							72											72							

ПП.01	Производственная практика			72	0	0							72											72										
	Экзамен по ПМ 01			12										4	8																		
ПМ.02	**Организация и ведение технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях**	7	7	**470**	**22**	**244**	**124**	**30**	**60**	**0**	**0**	**30**	**180**	**8**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**424**	22						
МДК 02.01	Организация технологического процесса производства колбасных и кончёных изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой			162	12	150	96	24	30																	150	12						
МДК 02.02	Процессы производства колбасных изделий из мясного сырья на автоматизированных			116	10	94	28	6	30			30		4	8											94	10						
УП.02	Учебная практика			72	0	0							72													72							
ПП.02	Производственная практика			108	0	0							108													108							
	Экзамен по ПМ 02			12	0	0								4	8																		
ПМ.03	**Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных**	7	7	**498**	**0**	**282**	**160**	**40**	**52**	**0**	**0**	**30**	**180**	**12**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	0	0	0	0	448		0	0	0	
МДК 03.01	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции			200	0	188	130	16	42					4	8													188					
МДК 03.02	Процесс производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции			106	0	94	30	24	10			30		4	8.0											24		94					
УП.03	Учебная практика			72	0	0							72															72					
ПП.03	Производственная практика			108	0	0							108															108					
	Экзамен по ПМ 03			12	0	0								4	8																		
ПМ.04	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке**	7	7	**262**	**0**	**136**	**76**	**40**	**20**	**0**	**0**	**0**	**108**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**244**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 04.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			146	0	136	76	40	20					2	8							**136**											
УП.04	Учебная практика			72	0								72									**72**											
ПП.04	Производственная практика			36	0								36									**36**											
	Экзамен по ПМ 04			8										2	6																		
ПМ.05	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	7	7	**236**	**10**	**130**	**68**	**32**	**0**	**0**	**0**	**30**	**72**	**8**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	0	0	0	0	26	0	176	10		
МДК 05.01	Организация работы структурного подразделения			152	10	130	68	32				30		4	8													38		92	10		
УП.05	Учебная практика			36	0								36																	36			
ПП.05	Производственная практика			36	0								36																	36			
	Экзамен по ПМ 05			12										4	8																		
ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	7	7	**422**	**0**	**188**	**90**	**50**	**48**	**0**	**0**	**0**	**216**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**372**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 06.01	Рабочая профессия: Изготовитель полуфабрикатов из мяса			198	0	188	90	50	48					2	8					**32**		**156**											
УП.06	Учебная практика			72	0								72									**72**											
ПП.06	Производственная практика			144	0								144									**144**											
	Экзамен по ПМ.06			8										2	6																		
				0																													
	Самостоятельная работа			66	66	0																											
	Промежуточная аттестация			**288**									**900**	**110**	**178**	**18**	**0**	**54**	0	**40**	**2**	**36**	**0**	**36**	**0**	**24**	**30**	**36**	**0**	**48**	**34**		
	ВСЕГО			**5940**																													
	Преддипломная практика			**144**																											144		
	Государственная итоговая аттестация			**216**																											**216**		
	ИТОГО: СОО			**5940**												**612**		**864**		**612**		**864**		**612**				**852**		864			
	ИТОГО ООП:		**21 шт/**	**4464**																													
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).																**594**	**0**	**740**	**0**	**476**	**0**	**436**	**0**	**396**	**0**	**404**	**76**	**246**	**0**	**254**	**14**		
																0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**0**	**72**	**0**	**72**	**0**	**72**	**0**	**36**	**0**		
																0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**72**		**108**	0	108		36	0		
																1		**4**		**2**		**4**		**2**		**2**		2		3			
																3		**7**		**9**		**6**		**3**	**4**		**7**		**6**				

	Разработчики:																										Согласовано:								
	Председатель ПЦК Ильясова Е.Г.																										Зам. директора по УР Серёдкина И.А.								
	Председатель ПЦК Сидорова Н.И.																																		
	Председатель ПЦК Евдокимов В.Н.																																		

Подписан:
А.В.Никитин
DN: C=RU, O="
ГБПОУ СО ""
Усольский
сельскохозяйствен
ный техникум""",
CN=А.В.Никитин,
E=nik1222@yande
x.ru
Местоположение:
место подписания
Дата: 2024.04.23
14:30:52+04'00'