

" 22 " 09 2024 г.

М.П.

Директор ГАПОУ "Мамадышский ПК "

Утверждаю

Егоров Н.Н.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии среднего профессионального образования**

**19.01.19 Аппаратчик -оператор производства продуктов питания животного происхождения**

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

**Квалификация: аппаратчик-оператор**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 1 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

### 1. Сводные данные по бюджету времени ( в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	6	7	8	9	10
I курс	29	4	8				41	11
II курс	30	3	7			1	41	2
<b>Всего</b>	<b>59</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>82</b>	<b>13</b>

## 2. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	1 - 7				29 сен - 5 окт				3 - 9				10 - 16				8 - 14				26 янв - 1 фев				23 фев - 1 мар				30 мар - 5 апр				27 апр - 3 май				29 июн - 5 июл																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33				
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

**Т** - Теоретическое обучение

**У** - Учебная практика

**\*** - Неделя отсутствия

**П** - Производственная практика

**Э** - промежуточная аттестация

**К** - Каникулы

**И** - Итоговая аттестация

**Э** - экзамены (квалификационные)

3. Базисный учебный план по ППКРС 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения										
Индекс	Наименование	Всего по ФГОС	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, в академических часах						Вариант вка
				теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	практики	самостоятельная работа	консультации	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
О.00	Общеобразовательный цикл	1476	284	634	730	0	40	28	44	0
ОД.01	Русский язык	72	12	28	36			2	6	
ОД.02	Литература	108	14	50	54		2		2	
ОД.03	История	136	0	74	46		4	6	6	
ОД.04	Обществознание	72	18	36	30		4		2	
ОД.05	География	72	16	42	24		4		2	
ОД.06	Иностранный язык	108	20		102		4		2	
ОД.07	Математика	192	56	136	40			10	6	
ОД.08	Информатика	144	52	30	102		10		2	
ОД.09	Физическая культура	72	20	12	58				2	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	68	10	20	46				2	
ОД.11	Физика	108	20	72	14		6	10	6	
ОД.12	Химия	144	6	50	88		4		2	
ОД.13	Биология	144	24	76	64		2		2	
ОД.14	Родной язык	36	16	8	26				2	
Обязательная часть образовательной программы		1476	740	316	308	792	12	0	12	432
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	216	144	66	144	0	6	0	0	0
СГ.01	История России	36	20	14	20		2			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	34		34		2			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	36	22	14	22					
СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая	36	34	2	34					
СГ.05	Основы финансовой грамотности	36	16	18	16		2			
СГ.06	Основы бережливого производства	36	18	18	18					
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл	144	50	88	50	0	6	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	36	20	14	20		2			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	8	26	8		2			
ОП.04	Охрана труда	36	20	14	20		2			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего	36	2	34	2					
ПЦ.00	Профессиональный цикл	1080	546	162	114	792	0	0	12	432
ПМ.01	Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	592	504	82	72	432	0	0	6	150
МДК. 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	46	26	20	26					
МДК. 01.02	Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	72	30	42	30					
МДК. 03.01	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий	36	16	20	16					36
УП.01	Учебная практика	144	144			144				36
ПП.01	Производственная практика	288	288			288				72
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	6	0						6	6
ПМ.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	488	42	80	42	360	0	0	6	282
МДК. 02.01	Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	62	22	40	22					30
МДК. 02.02	Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	60	20	40	20					30
УП.02	Учебная практика	108	0			108				72
ПП.02	Производственная практика	252	0			252				144
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	6	0						6	6
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36								
Итого		2952	1024	950	1038	792	52	28	56	432

4. План учебного процесса																	
Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки			
					ВСЕГО	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс	2 курс		
		всего учебных занятий	По учебным дисциплинам					Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам (час в семестр)						
			Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия							1 семестр (17 нед (17*6=102 ч/п))	2 семестр (17 нед (17*6=102 ч/п))	3 семестр (17 нед (17*6=102 ч/п))	6 семестр (24 нед (13 нед+11 нед))			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	Общеобразовательный цикл	1	9	5	1476	284	22	1454	634	746	0	30	44	612	200	468	196
ОД.01	Русский язык			1	72	12		72	28	36		2	6	72			
ОД.02	Литература		4		108	14	2	106	50	54			2			54	54
ОД.03	История			4	136	0	4	132	74	46		6	6			66	20
ОД.04	Обществознание		3		72	18	2	70	36	32			2			72	
ОД.05	География		4		72	16	2	70	40	28			2				72
ОД.06	Иностранный язык		2		108	20	2	106	0	104			2	54	54		
ОД.07	Математика			2	192	56		192	136	40		10	6	96	96		
ОД.08	Информатика		3		144	52	2	142	32	106		2	2	72		72	
ОД.09	Физическая культура	1	3		72	20		72	12	58			2	30		42	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины		3		68	10		68	20	46			2			68	
ОД.11	Физика		3		108	20	2	106	72	18		10	6		50	58	
ОД.12	Химия			1	144	6	2	142	52	88			2	144			
ОД.13	Биология			1	144	24	4	140	74	64			2	144			
ОД.14	Родной язык		3		36	16		36	8	26			2			36	
	Индивидуальный проект					реализуется в рамках времени, отведенного на освоение учебной дисциплины											
Обязательная часть образовательной программы		0	8	7	1476	308	12	1428	316	308	792	0	12	0	664	144	668
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	0	3	2	216	144	6	210	66	144	0	0	0	0	0	72	144
СГ.01	История России			4	36	20	2	34	14	20							36
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	36	34	2	34		34							36
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		3		36	22		36	14	22							36
СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая		3		36	34		36	2	34							36
СГ.05	Основы финансовой		3		36	16	2	34	18	16						36	
СГ.06	Основы бережливого производства				36	18		36	18	18						36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	2	1	144	50	6	138	88	50	0	0	0	0	72	72	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены			3	36	20	2	34	14	20						36	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				36	8	2	34	26	8						36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		36	2		36	34	2					36		
ОП.04	Охрана труда		2		36	20	2	34	14	20					36		
П.00	Профессиональный цикл	0	3	4	1080	114	0	1080	162	114	792	0	12	0	592	0	488
ПМ.01	Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий	0	2	2	592	72	0	592	82	72	432	0	6	0	592	0	0
МДК. 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной			2	46	26		46	20	26					46		
МДК. 01.02	Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями				72	30		72	42	30					72		
МДК. 01.03	Основы современных цифровых технологий в производстве натуральных колбасных изделий		2		36	16		36	20	16					36		
УП.01	Учебная практика		2		144	0		144			144				144		
ПП.01	Производственная практика				288	0		288			288				288		
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю			2	6	0		6					6		6		
ПМ.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	0	1	2	488	42	0	488	80	42	360	0	6	0	0	0	488
МДК. 02.01	Основы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			4	62	22		62	40	22							62
МДК. 02.02	Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания				60	20		60	40	20							60
УП.02	Учебная практика		4		108	0		108			108						108
ПП.02	Производственная практика				252	0		252			252						252
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю			4	6	0		6					6				6
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36	0											36
Итого		1	17	12	2952	592	34	2882	950	1054	792	30	56	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация								Всего	часов дисциплин и МДК					612	432	612	468
1.1 Демонстрационный экзамен с 24.06 по 30.06 (всего 1 нед.)									часов учебной практики					0	144	0	108
									часов производств. практики					0	288	0	252
									ГИА					0	0	0	36
									количество экзаменов					3	3	1	5
									количество дифференцированных зачетов, включая физическую					0	5	7	5
									количество зачетов, включая физическую культуру					1	0	0	0
														612	864	612	864



### Календарный график учебного процесса I курса (I-II семестры)

[illegible]

ЭКЗАМЕН

каникулы

## производственная практика

учебная практика

консультация  ГИА

ГИА

### Календарный график учебного процесса II курса (III-IV семестры)

[illegible]

экзамен	экзамен	каникулы	производственная практика	учебная практика	консультация	ГИА
---------	---------	----------	---------------------------	------------------	--------------	-----