



Управление образования и науки Липецкой области

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОБПОУ "ЛКИС"

приказ от 02.09.2024 № 166

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Липецкий колледж индустрии сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

Технология продуктов питания животного происхождения

19.02.2012

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основного общего образования

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3 г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022 № 343

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам									
		Дифференцированный зачет	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК											1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.
						всего учебных занятий	в т.ч. индивидуальный проект	в т.ч. в форме практической подготовки	теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные занятия	курсовые работы	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК											
О.00	Общеобразовательный цикл			1476	0	1404	32	26	658	138	602	0	0	18	52	612	864	0	0	0	0	0	0	
БУП.00	Базовые учебные предметы			976	0	944	0	0	516	10	412	0	0	6	26	384	592	0	0	0	0	0	0	
БУП.01	Русский язык	2к.2		72		70			34		36			2	34	38								
БУП.02	Литература	2к.2		108		104			52		52			2	34	74								
БУП.03	История	2к.3		136		134			90		44			2	42	94								
БУП.04	Обществознание	2к.3		72		70			36		34			2	34	38								
БУП.05	Математика	1	2	232		220			176		44			4	8	68	164							
БУП.06	Физическая культура	2		72		70			12		58			2	34	38								
БУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		68		66			20		46			2	34	34								
БУП.08	Физика	2		72		70			54	10	6			2	36	36								
БУП.09	География	2		72		70			42		28			2	34	38								
БУП.10	Иностранный язык	2		72		70					70			2	34	38								
ПУП.00	Профильные учебные предметы			464	0	426	32	26	132	128	166	0	0	12	24	192	272	0	0	0	0	0	0	
ПУП.11	Химия	1к.1	2	156		142	12	8	48	64	30			4	8	64	92							
ПУП.12	Биология	1к.1	2	154		142	10	8	48	64	30			4	8	64	90							
ПУП.13	Информатика	1	2	154		142	10	10	36		106			4	8	64	90							
УПВ.00	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей			36	0	34	0	0	10	0	24	0	0	0	2	36	0	0	0	0	0	0	0	
УПВ.14	Родной язык (русский язык)	1		36		34			10		24			2	36									
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл			432	0	432	0	0	104	0	0	0	0	16	0	0	134	112	28	100	28	30		
СГ.01	История России	3		38		38			14	22				2			38							
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		72		72				70				2			32	40						
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	6		68		68			38	28				2						68				
СГ.04	Физическая культура	4,6,8		178		178			4	168				6			28	32	28	32	28	30		
СГ.05	Основы бережливого производства	4		40		40			26	12				2				40						
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3		36		36			22	12				2			36							

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			1102	36	1066	0	0	522	446	50	0	0	8	40	0	0	110	564	0	120	0	308	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4к.7		40		40			24	14					2				40					
ОП.02	Процессы и аппараты		4	98	2	96			44	34	10			2	6				98					
ОП.03	Метрология и стандартизация	6		40		40			26	12					2							40		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	6		80		80			48	30					2							80		
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	4к.7		138	4	134			32	100					2				138					
ОП.06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4	136	4	132			54	70				2	6				136					
ОП.07	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		8	132	4	128			60	20	40			2	6									132
ОП.08	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	4		50		50			30	20									50					
ОП.09	Техническое оснащение отрасли	3к.4		74		74			42	30					2			74						
ОП.10	Охрана труда	3к.4		36		36			18	16					2			36						
ОП.11	Правовые основы в профессиональной деятельности	8		74	6	68			46	20					2									74
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4	102	8	94			56	30				2	6				102					
ОП.13	Инженерная графика	8		102	8	94			42	50					2									102
ПМ.00	Профессиональный цикл			2570	52	1354	568	1294	430	358	268	40	1152	54	124	0	0	368	188	584	680	584	166	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			954	26	532	0	650	228	104	150	20	396	10	20	0	0	0	188	216	550	0	0	
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		4 Эм	116	8	108		50	30	20	30	20		2	6				116					
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		6 Эм	430	18	412		204	198	84	120			4	6					108	322			
УП.01	Учебная практика	4к8, бк		144				144					144						36	36	72			
ПП.01	Производственная практика	4к8, бк		252				252					252						36	72	144			
	Экзамен по ПМ 02		6	12		12								4	8						12			

ПМ.02	Организация и ведение технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции			462	8	298	0	286	108	64	78	20	144	8	20	0	0	0	0	0	130	332	0
МДК.02.01	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции		6 Эм	94	4	90		34	28	24	10	20		2	6						94		
МДК.02.02	Процесс производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции		7 Эм	212	4	196		108	80	40	68			2	6							212	
УП.02	Учебная практика	6, 7к		72				72					72									36	36
ПП.02	Производственная практика			72				72					72										72
	Экзамен по ПМ 03		7	12		12								4	8								12
ПМ.03	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке			252	6	138	0	168	46	32	40	0	108	6	14	0	0	0	0	0	0	252	0
МДК.03.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			132	6	126		60	46	32	40			2	6							132	
УП.03	Учебная практика			72				72					72										72
ПП.03	Производственная практика			36				36					36										36
	Экзамен по ПМ 04			12		12								4	8								12
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения			166	4	90	0	110	32	38	0	0	72	6	14	0	0	0	0	0	0	0	166
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		8 Эм	82	4	78		38	32	38				2	6								82
УП.04	Учебная практика	к		36				36					36										36
ПП.04	Производственная практика	к		36				36					36										36
	Экзамен по ПМ 05		8	12		12								4	8								12
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("16715 Подготовитель пищевого сырья и материала")			184	2	74	142	20	4	30	0	0	108	6	14	0	0	184	0	0	0	0	0
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "16715 Подготовитель пищевого"		3 Эм	64	2	62	34	20	4	30				2	6			64					
УП.06	Учебная практика	3к5		36			36						36					36					
ПП.06	Производственная практика	3к5		72			72						72					72					
	Экзамен по ПМ 05		3 Экв	12		12								4	8			12					

ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("19409 Формовщик колбасных изделий")			184	2	74	142	20	4	30	0	0	108	6	14	0	0	184	0	0	0	0	0
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "19409 Формовщик колбасных изделий"		3 Эм	64	2	62	34	20	4	30				2	6			64					
УП.06	Учебная практика	3кб		36			36						36					36					
ПП.06	Производственная практика	3кб		72			72						72					72					
	Экзамен по ПМ 06		3 Экв	12		12								4	8			12					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса притцы")			184	2	74	142	20	4	30	0	0	108	6	14	0	0	0	0	184	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса притцы"		5 Эм	64	2	62	34	20	4	30				2	6					64			
УП.07	Учебная практика	5к		36			36						36							36			
ПП.07	Производственная практика	5к		72			72						72							72			
	Экзамен по ПМ 07		5 Экв	12		12								4	8					12			
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("11017Аппаратчик термической обработки мясопродуктов")			184	2	74	142	20	4	30	0	0	108	6	14	0	0	0	0	184	0	0	0
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии "11017Аппаратчик термической обработки мясопродуктов"		5 Эм	64	2	62	34	20	4	30				2	6					64			
УП.08	Учебная практика	5к		36			36						36							36			
ПП.08	Производственная практика	5к		72			72						72							72			
	Экзамен по ПМ 08		5 Экв	12		12								4	8					12			
ПДП.00	Преддипломная практика			144																			144
	Промежуточная аттестация и консультации																						
	Самостоятельная работа																						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен			216																			216
Итого				5940	88	4256	600	1320	1714	942	920	40	1152	80	232	612	864	612	864	612	900	612	864
Государственная итоговая аттестация								Всего	I. Дисциплин и МДК														
Программа обучения по специальности									1.1. Учебной практики														
Дипломная работа									Производственной практики														
дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)									Преддипломной практики														
работы с 15 июня по 21 июня (всего 1 неделя)									Количество экзаменов														
демонстрационного экзамена с 22 июня по 28 июня								Количество зачетов (в т.ч. дифференцированных)															