Министерство образования, науки и образования Республики Крым



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым "Симферопольский политехнический колледж" наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08		Технология м	мяса и мясных проду	уктов	
код		наимено	ование специальности		
по программе базовой подг	отовки				
уровень образования ос	новное общее образ	ование			
квалификация:		Техн	ник-технологу		
форма обучения	Очная	Срок получе	ения СПО по ППССЗ:	3г 10м	год начала подготовки по УП 2019
профиль получаемого проф	рессионального обр	азования		естествен	нонаучный
			при реализ	вации программ	ы среднего общего образования
Приказ об утверждении ФГ	ОС от	4/22/2014 N o	379		

1 Календарный учебный график

	(Сент	тябр	рь		0	ктя	брь		Н	Іояб	рь			Дек	абрь	•		Я	нвар	Ъ	_	Фе	евра	ль			Ma	рт			Ап	релі				Май			Ин	ЮНЬ		_		⁄1юл	Ь			Авгу	СТ	٦
Курс	1 - 7	8 - 14			1 5	6 - 12		20 - 26	Þ	3-9		- 1	24 - 30		8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22		ㅎ	71	13 - 19	20 - 26	27 allp - 3 man	4 - 10	18 - 24			8 - 14			он - 5 ию.	6 - 12	13 - 19	20 - 26	오	1		17 - 23	
	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 3	5 3	6 3	7 3	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50 !	51 5	2
I																		11	=																						::	::	=	=	=	11	=	=	=	= =	=
II																		1	=									8/1	8/1	8/1									8/1	8/1	8/1	::	=	=	=	=	=	=	=	= =	=
Ш													0 /5	0 /5	0 /5	0 /5	::	=	1																		0/	3 0/3	8/2	8/2	8/2	8/2	::	=	=	=	=	=	=	= =	=
IV											8 /3		::	=	=										8/4	8 /4	8/4	B /4	::	X 2	()	()	\	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	* >	*				

0 Учебная практик

 $_\Delta$ Подготовка к государственной итоговой аттестации

 Промежуточная аттестация
 промежуточная аттестация

8 Производственная практика (по профилю специальности)

١	III	Государственная	итоговая	аттестация
	TII	государственнал	итоговал	аттестации

= Каникулы

- Х Производственная практика (преддипломная)
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					ГΙ	1A		
Курс	Обуч	ение по дисі	циплинам и	междисципл	линарным н	хурсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю	пр	одствен актика ципломн		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего
	Вс	его	1	сем	2 (сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2		2	0	0	0	0	0	0						11	52
II	34	1224	17	612	17	612	1		1	0	0	0	6	0	6						11	52
III	30	1080	12	432	18	648	2	1	1	6	4	2	4	0	4						10	52
IV	20	720	11	396	9	324	2	1	1	0	0	0	9	5	4	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428	57	2052	66	2376	7	2	5	6	4	2	19	5	14	4		4	4	2	34	199

		Форм	иы пр	омежут	очной	i s	/чебна	ая нагрузк	а													Pad	спреде	еление	по кур	сам и се	еместра														\neg	Обязат	on usa
			атт	естации	-	+	обуча	ющихся, ч	і. Ооязат	Co	местр		Курс 1	Семес	Tn 2			Семе	ctn 3	Кур	oc 2	Семес	Tn 4			Семес	TD 5	Курс	: 3	Семес	rn 6			Семе	ctn 7	Ку	pc 4	Сомо	естр 8			учеб	бная
				_	4.	_	2109		0811120		7 нед			22 F					нед			17 н				12 н				18 н				11					нед			нагр	узка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые, индиви	Максимальная	Самостовтельная ра		Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт.	Максим.	Самост.	F	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.		Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Ę.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	į.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.		Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	цмк	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	16	17	18	25	26	27	28	34	35	36	37	43	44	45	46	52	53		55	61	62	63	64	70	71	72	73	79	80	81	82	88	89	90
	Итого час/нед (с учетом консультаций в	пери	од об	учения	по ци	клам)	_			53.65			53.727	<u> </u>		36	53.88			36	54.12	- 1	_	36	53.83			36	54.111	-	_	36	54			36	54	-	1	36			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11	2	2094	69	0	1404	912	300		1182	390		792																								Ш	ļ	1365	39
ОУД	Общие дисциплины	3		7	1				836	560	186		690	228		462																								Ш	ſ		
ОУД.01	Русский язык	2		2	<u> </u>	143 175			95 117	77 77	26 26		66 98	22 32		44 66											_					_						-	<u> </u>	\vdash	ļ	78 117	-
ОУД.02 ОУД.03	Литература Иностранный язык	2	1		+-	175			117	75			100	34		66															-									\vdash	ŀ	117	_
ОУД.04	Математика	2	1	1	T	234			156	102			132			88																									ı	156	\Box
ОУД.05	История			2		175			117		24		100			66																									ſ	117	-
ОУД.06	Физическая культура Основы безопасности		1	1-2	╁	175	58	_	117	77	26		98	32		66							_								_	_							-	\vdash	ļ	117	
ОУД.07	жизнедеятельности			2		109	30		73	77	26		32	10		22																								ш	ļ	70	
ОУД.08	Астрономия Дисциплины по выбору из		╁	2	+	64	20)	44	-		H	64	20	\vdash	44			1	_			+			H					+	-			_	-	1		 	$\vdash\vdash$	ļ	97	\vdash
оуд	обязательных предметных			3		744	24	4	500	252	82		492	162		330																								i I	ļ	ı '	(I
ОУД.09	областей Родная литература	<u> </u>	╁	2	╀	98	3)	66	—	\vdash	H	98	32	H	66	<u> </u>	\vdash	H	-		-	+			\vdash	-+	-			+	-		-	⊢	!	├	1	┢	\vdash	ļ	100	-
ОУД.10	Родная литература Химия		L	2		380			256	150	48	Н	230			154											_														}	100	148
0УД.11	Биология			2		266	88	3	178	102	34		164	54		110																									ſ	72	
оуд	Дополнительные дисциплины			1	1	100	3	2	68	100	32																													ш	ļ	<u></u>	
ОУД.12	Введение в сециальность и индивидуальное проктирование			1	1	100	3	2	68	100	32																													l	ļ	100	ı I
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		34		4536	15:	12	3024								916	304		612	920	308		612	646	214	١.	432	974	326		648	594	198		396	486	162		324	ı	2124	900
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-	1		12		892	29	8	594								156	50		106	154	52		102	162	54		108	218	74	1	144	68	24		44	134	44		90	Ì	432	162
OFC9.01	экономический цикл Основы философии			8	+	82	28		54														-														82	28	<u> </u>	54	ŀ	48	6
0ГСЭ.02	История	6	1	Ť	T	82	28		54																				82	28		54					<u> </u>				ı	48	6
ОГСЭ.03	Иностранный язык			4,6,8		330			220								50	16		34	102	34		68	36	12		24	82	28		54	34	12		22	26	8		18	Ī	168	52
0ГСЭ.04	Физическая культура		-	3-8	<u> </u>	252			168								50	16		34	52	18		34	36	12		24	54	18		36	34	12		22	26	8		18	ļ	168	
OFC3.06	Русский язык и культура речи Психология общения			5	+	90 56	30		60 38								56	18		38					90	30		60										-		\vdash	ļ		60 38
EH.00	Математический и общий	1		2	İ	612			408								306	102		204	256	86		170									50	16		34					ı	224	184
EH.01	естественнонаучный цикл Математика	Ė	-	3	1	102			68			\vdash					102		H	68		-	-+				_									J.	<u> </u>	<u> </u>		\vdash	ļ	36	32
FH.02	Экологические основы		1	7	T	50	16		34								102	J.	l i	00													50	16		34					ı	32	2
	природопользования Химия	4*	-	<u> </u>	╁	460			306								204	68		136	256	86	_	170							_	_	50	10		31			-	\vdash	ļ	156	150
П.00	лимия Профессиональный цикл	11	1	20	H	3032	_	_	2022						Н		454	152		302	510	170	_	340	484	160	- t	324	756	252		504	476	158		318	352	118	t	234	ŀ	1468	554
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5	╁	8	1	1488	1		990								454	152		302	306	102	-+	204	162	54	-	-+	108	36		72	214	72		142	244	82	t	162	ŀ	628	362
ОП.00	Онженерная графика	•	-	3	╁	126			84								126			84	300	102	_	204	102	34		100	100	30	_	/2	214	/2		142	244	82	├	102	ļ	72	12
ОП.01	техническая механика Техническая механика			4	 	102			68								120	42		04	102	34		68								_							<u> </u>	\vdash	ŀ	36	32
ОП.03	Электротехника и электронная техника			5		108	30	5	72																108	36		72													Ī	48	24
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в			3		100	34	1	66								100	34		66																						36	30
	пищевом производстве Анатомия и физиология		-	+-	1		1	_																								-						1		\vdash	l		
ОП.05	сельскохозяйственных животных		<u> </u>	3	<u> </u>	126	42	_	84			Ш					126	42		84			_								_								<u> </u>	Щ	ļ	42	42
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	4*	L	L	L	102	34	4	68	L		L l			L l		L	L	L I		102	34	_ [68		╚		[1			L	L	L	L		L	∟ I	ļ	36	32
ОП.07	Автоматизация технологических процессов			8		108	36	5	72														\sqcap					\sqcap			\sqcap						108	36		72	ļ	36	36
ОП.08	Информационные технологии в	5				156	52	2	104												102	34		68	54	18		36													ļ	72	32
ОП.09	профессиональной деятельности Метрология и стандартизация		H	6	\vdash	108			72			H		H	H				1 1				+			\vdash			108	36	_	72		 	H		t		H	\vdash	ŀ	36	36
ОП.10	Правовые основы профессиональной	7*				100	34		66			П											7					T			T		100	34		66				П	ļ	36	30
ОП.11	деятельности Основы экономики, менеджмента и	7*	╁	1	+	114	38	_	76			${oldsymbol{dash}}$		\vdash	\vdash			-					\dashv			\vdash	-+				\dashv	\dashv	114	38	1	76	 	1	\vdash	\vdash	}	72	4
ОП.11	маркетинга Охрана труда	8	-	╄	1	136			90	<u> </u>		Н		\vdash			<u> </u>		 							\vdash					_	_	114	20	_	/6	136	46	<u> </u>	90	J	36	54
OΠ.12	Безопасность жизнедеятельности	۰	L	3	╘	102			68			Ш					102	34		68			╛								╛						130	10		30	ļ	68	77
ПМ.00	Профессиональные модули	6		12	1	1544	51	2	1032		LÌ	L I							LΙ		204	68	[136	322	106		216	648	216	[432	262	86	L	176	108	36	L^{-}	72	J	840	192
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	1		2		204	6	В	136												204	68	1	136																		108	28
мдк.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		İ	4		204	61	3	136			П									204	68		136				一										Ī				108	28
-			•		•		-											•										-		-	-	-			•	•		•	•				

ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4					216												216																
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4																							1			1					\dashv				
	Всего часов с учетом практик								352												353	2						1					\neg				
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	1		2		424	142		282													178	58	120	246	84	162					士	士			216	66
	Технология обработки продуктов убоя			6		424	142		282													178	58	120	246	84	162									216	66
ПП.02.01	Производственная практика (по			6					144										1								144					-	_		1		
	профилю специальности)	_					-						+-				_	+	1	+	_	+	+	_		-		-				\rightarrow	+	_	-	\vdash	
	Экзамен (квалификационный)	6					-		436				+-				_	+	1	+	_	+	+	420		-	200	-				\rightarrow	+	_	-	\vdash	
	Всего часов с учетом практик Производство колбасных изделий,								426		-		-			-	-		+	+	_		+	120			306	+				\rightarrow	+		-		
ПМ.03	копченых изделий и	2		4	1	624	206		418													90	30	60	402	132	270	132	44		88					360	58
	полуфабрикатов Технология производства колбасных		_				-	-												_	_												+		4	\vdash	
МДК.03.01	технология производства колоасных изделий			6.7	7	464	154		310													90	30	60	242	80	162	132	44		88					252	58
мдк.03.02	Технология производства копченых	6				160	52		108																160	52	108									108	
УП.03.01	изделий и полуфабрикатов Учебная практика		t	6			1		72		_						-		1		-		1 1		1		72	+				-+	\dashv		1		
ПП.03.01	Производственная практика (по		t	7			1		180		_						-		1		-		1 1		1			+			180	-+	\dashv		1		
	профилю специальности)			,					100										-				1					-			100	\rightarrow	\rightarrow		_	\vdash	
	Экзамен (квалификационный)	7																	-				1					-				\rightarrow	\rightarrow		_	\vdash	
	Всего часов с учетом практик		4			<u> </u>	<u> </u>	4	670	\sqcup	_	4	+	\vdash			_	+	₩	+	_	+-	+	60	1		342	1	Ш	_	268	ightharpoonup	\dashv	4	4	\vdash	
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	1		2		238	78	L	160			\perp					l		L			\perp			L		\perp	130	42		88	108	36	72		132	28
мдк.04.01	Управление структурным			8		238	78		160								Ì											130	42		88	108	36	72		132	28
	подразделением организации Производственная практика (по							+			\dashv	+	+	H				+	1	+		+	+	+	 	-+	+	+			-+	\dashv	+	144	-	\vdash	
ПП.04.01	профилю специальности)		_	8			<u> </u>	<u> </u>	144	\sqcup				ш					1	\perp		1	1			<u> </u>		1	Ш			\dashv		144	_	$\vdash \vdash$	
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	8																																			
	Всего часов с учетом практик								304																						88		\bot	216	6		
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,																																				
ПМ.05	должностям служащих	1		2		54	18		36													54	18	36												24	12
	("Подготовитель пищевого сырья и материалов")																																				
	Теоретические основы по выполнению						1																										\pm				
4ДК.05.01	работ попрофессии "Подготовитель			5		54	18		36													54	18	36												24	12
	пищевого сырья и материалов"																																				
УП.05.01	Учебная практика			5					144															144													
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5																																			
	Всего часов с учетом практик								180																												
	Учебная и производственная (по					900			900										21	.6 час	a	14	4 час	a	216	часа		180	час	ca		144	часов				
	профилю специальности) практики Учебная практика					216	1		216			-					-		1	4	-	14	4 час		72	часа		+ -			ł	-+	часов	.	┥		
	Концентрированная					216	1	+	216	H	-	+	+	H			-	+	1		-	14			72	часа	+	+-	_		_		Tacos	+	╡		
	Рассредоточенная																																\neg				
	Производственная (по профилю					684			684										21	.6 час	a				144	часа		180	час	ов		144	часов				
	специальности) практика					684	<u> </u>	+	684	H		+	+-	\vdash				+	2:			+	-		144	часа	+-	180			-		часов		⊣	\vdash	
	Концентрированная Рассредоточенная					004	1	+	004		-	+	+		_		-	+	- 2.	10 446	-	+			177	часа	_	100	4aC	ОВ		177	часов	_	-		
пдп	Производственная практика		T	8		144			144		_						1		1	час		_	час		ча	_		<u> </u>	ac			час	\dashv	144	.1		
пдп	(преддипломная)			0			1	-	144								_	-	1	час	_	1	час		40	_	-	- "	ac			400	+	_	-	\vdash	
	Государственная итоговая аттестация					216	L_		216	<u>L</u>									L'	час		L	час		ча	c		ч	ac			час	\perp	216	5	<u> </u>	
	Подготовка выпускной					144			144											час			час		ча	c		ч	ac			час		144	1		
	квалификационной работы Защита выпускной квалификационной						1	-	-	├	_	+		\vdash				+	1			+		_	+			+						-	-	\vdash	
	работы					72			72											час			час		ча	с		ч	ac			час		72			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					В	те чени предуск	и 1 уч.го иотренн	од а ы																											\Box	
	в т.ч. в период обучения по цикла КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	am .				KOHC	ультаці течени	ии в объ и 1 уч.г	ем: 4 ода	!		+							1			+			1-			+							4	\vdash	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП в т.ч. в период обучения по цикла	am.						иотренн		-		+							1-			+			1			+							-	\vdash	
	ВСЕГО (по учебным циклам		I			KOHO	ипьтаці	ии в объ	.ем· 4	1		+							1			+			†			+		1	+	\neg	\neg		+	\vdash	
l	профессиональной подготовки, в т.ч.	13		39		5796	1512	2	4284							916	304	612	113	6 308	828	790	214	576	1190	326	864	774	198		576	774 1	162	612	2	2124	900
	практикам) ВСЕГО (по учебным циклам		\dashv				H	+		\vdash	\dashv	+	+	\vdash	-		-	+	t	+	+	+	+		1	\vdash	+	+	H	\vdash	_	\dashv	+	+		\vdash	
	ofilloofinaaona tori lioù li	19		51	1	7340	2024		5316					ΙI		916	304	612	134	376	964	1111	320	792	1838	542	1296	1036	284		752	882 1	198	684	١.	2964	939
							1	1	1	1 1				1		[-	1	1 - "	1	1 -	1	1	1	1	I	1	1	1 - 1	1 1	- 1	- 1	- 1	1		1	
	профессиональной подготовкам, в т.ч.									1 1																											
			омпле	ексного	э харан	ктера (о	тмечен	ы*))				╁		3						2		╁	2		<u> </u>	3			2		_+		2			1	
	профессиональной подготовкам, в т.ч. практикам) Экзамены (без учета физ. культуры, с уч Зачеты (без учета физ. культуры, с учето	етом к ом ком	плекс	сного х	аракте	ера (отм	ечены	*))								ļ																<u></u>					
	профессиональной подготовкам, в т.ч. практикам) Экзамены (без учета физ. культуры, с уч	етом к ом ком	плекс	сного х	аракте	ера (отм	ечены	*))	ы*))		2			3 7			6			2			2			3			2			<u></u>	2				

1.	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
Νō	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	гуманитарных и социальных дисциплиноциально-экономических дисциплин;
	иностранного языка
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4	экологических основ природопользования;
	инженерной графики;
1.6	технической механики;
1.7	технологии мяса и мясных продуктов;
1.8	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Лаборатории:
2.1	химии;
2.2	мясного и животного сырья и продукции;
2.3	электротехники и электронной техники;
2.4	автоматизации технологических процессов;
2.5	метрологии и стандартизации;
2.6	микробиологии, санитарии и гигиены.
3.	Спортивный комплекс:
3.1	спортивный зал
3.2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
4.	Залы:
4.1	библиотека
4.2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
4.3	актовый зал.

5. Пояснения к учебному плану.

- 1 Учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основании:
 - Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов" (Зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 № 33389)
 - Приказа Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
 - Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».
- 2 Начало учебных занятий 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
- 3 Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.
- 4 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.
- 5 Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде пар два спаренных занятия. Продолжительность пары 2 академических часа.
- 6 Текущий контроль знаний осуществляется на лекциях, семинарах, практических и лабораторных занятиях и определяется педагогическими работниками по шкале оценивания: "2", "3", "4" и "5". Курсовая работа/проект оценивается согласно указанной шкале.
- 7 Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в т.ч. комплексный) в соответствии с учебным планом. Зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет часов, отведенных на изучение
- 8 Промежуточная аттестация в форме экзамена/экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки.
- 9 Выполнение курсового проекта/работы является видом учебной работы по междисциплинарному курсу МДК .03.01 Технология производства колбасных изделий (в рамках ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов), который реализуется в пределах времени, отведенного на изучение профессиональных модулей.
- # Учебные практики проводятся концентрированно третьем курсе в специализированных лабораториях колледжа. Производственные практики проводятся концентрированно на втором, третьем и четвертом курсах. Базами производственных практик являются профильных предприятия и организации.
- # Производственная практика (преддипломная) проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.
- # Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.
- # Каникулы составляют не менее 2 недель в зимний период и не менее 10 недель в целом в году.
- # В соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» федеральный государственный образовательный стандарт среднего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.
- # На изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» отведено 70 часов, на «Физическую культуру» 3 часа в неделю в течение теоретического периода обучения первого курса.
- # В рамках общеобразовательной подготовки учебное время, отведенное на обязательное аудиторное обучение в объеме 1404 час., распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин.
- # В рамках дисциплины ОУД.12 Введение в сециальность и индивидуальное проктирование реализуется вид учебной деятельности- индивидуальное проектирование. Формой промежуточной аттестации проектной деятельности является зачет. Оценивание индивидуального проекта осуществляется по шкале:

- # Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ -"Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".
 - Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы 48 часов.
- # Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).
- # В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст. 13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.
- # Общий объем обязательной нагрузки ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (на базе основного общего образования) состовляет 5544 часа: ОП Общеобразовательная подготовка- 1404 часа; ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл- не менее 432 часов; ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл- не менее 224 часа; ОП.00 Общепрофессиональный цикл- не менее 628 часов; ПМ.00 Профессиональный цикл- не менее 840 часов; Государственная итоговая аттестация- 216 часов (подготовка ВКР- 4 недели и защита ВКР- 2 недели); вариативная часть состовляет- 900 часов; учебная и производственная практика (по специальности)- 900 часов; производственная практика (преддипломная)- 144 часа (4 недели).
- # Распределение 900 часов обязательных учебных занятий вариативной части образовательной программы: на цикл ЭГСЭ 00- 162 часа, в том числе на введение дисциплин: ОГСЭ. 05 "Русский язык и культура речи" (60 часов), ОГСЭ. 06 "Психология общения" (38 часов); на цикл ЕН 00- 184 часа; на цикл ОП 00- 362 часа; на цикл ПМ 00- 192 часа.
- # Промежуточная аттестация может проходить в форме зачёта (кроме последнего семестра изучения), дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного), защиты курсового проекта/работы, защиты отчетной документации по практике. Все формы промежуточной аттестации, кроме экзамена/экзамена (квалификационного), проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины и междисциплинарного курса. Количество зачётов и дифференцированных зачётов не превышает 10 в учебном году без учёта зачёта по физической культуре. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году.
- # Учебным планом 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (на базе основного общего образования) предусмотренно проведения комплексного экзамена (в соответствующей колонки обозначение "*"): во втором семестре по учебным дисциплинам ОУДб.01 Русский язык и ОУДб.01 Литература; в четвертом семестре по учебным дисциплинам ЕН. 03 Химия и ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов; в седьмом семестре по учебным дисциплинам ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности и ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
- # Процедуру проведения промежуточной аттестации определяет преподаватель/мастер производственного обучения. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т. ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. По освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения проводится экзамен
- # Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрена в виде дипломного проекта.