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

	по спеці	пальности сред	пето профессионального	ооризовиния	
19.02.08		Технологи	я мяса и мясных прод	цуктов	
код		наим	ленование специальности		
по программе базовой подгото	вки				
уровень образования основ	ное общее образо	вание			
квалификация:		Te	ехник-технологу		
форма обучения	Очная	_ Срок полу	учения СПО по ППССЗ:	3г 10м	год начала подготовки по УП 2020
профиль получаемого професс	ионального обра	зования		естествен	нонаучный
			при реал	изации программ	ны среднего общего образования
Приказ об утверждении ФГОС	от _	4/22/2014	№ 379		

1 Календарный учебный график

		Сен	тяб	Брь		(Эктя	брь	,		Hos	абрь			Де	кабр	Ъ			Янва	арь	Τ.,	Φ	евр	аль			Ма	рт		_ [Αп	рель	,			Май	i		V	1юнь		Ι_		Июл	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14		22 - 22	29 cen - 5 okt	٦,			20 - 20 27 OKT - 2 HOR	١,			24 - 30		8 - 14			l à		1.		4	8-	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8		16 - 22	23 - 29	ਲ	6 - 12		20 - 26	4 - 10	11 - 17		75 - 31		- 1 ',	. '		౼	6 - 12	13 - 19	- 1	27 июл -2 авг	- 1	10 - 16	17 - 23	- 1
	1	2		3 4	- 5	6	7	' 8	3 9	1	0 1	1 1	2 1	3 1	4 1	5 16	17	7 1	8 1	20	21	1 22	2 23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	34 3	5 3	6 3	7 3	8 3	9 40	0 4	1 42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		-	= =																						::	::	=	=	=	=	=	=	11	=	=
II																		-		:								8 /1	8/1	8 /1									8/	1 8,	/1 8/	1 ::	=	=	=	=	=	=	=	11	=
III													0/	'5 0 /	/5 0 ,	′5 0 /	5 ::	=	= =																		0	/3 0/	3 8/	2 8,	/2 8 /	2 8 /:	2 ::	II	=	=	=	=	=	11	=
IV											8	/3 8 /	3 8 /	'3 8 /	/3 8,	′3	::	: =	= =	:									8/4	8 /4	8/4	B /4	::]	x >	()	()	Κ /	Δ	Δ	<u> </u>	7 II	I II	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестаци
	::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
	=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					Гν	1A		
Курс	Обуч	ение по дись	циплинам и	междисцип	линарным н	курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв практика специ		филю		одствені актика ципломні		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

		Формы			юй			y.	чебная на	грузка	обуча	ющихся	1, 4.															Распред	еление п	о курсам	и семес	•							_					Обязател	пьная
		ē	ттеста	ции	_		z	· G		-		Обязател					С	еместр :		ypc 1	Семе	стр 2		(Семестр		pc 2	Семестр	p 4		Семест		ypc 3	Семестр	6	+	Семест		Kypc 4		местр 8	3	. 1	учебн	ая
	Наименование циклов, разделов,			19 P	į p		товк	тоде	l . F			В ТО	ом числ	е	340.			17 нед			22	нед			17 нед			17 не	д		12 не			18 нед	д		11 не	ед .	ヰ		нед		.	нагруз	JKd
Индекс	дисциплин, профессиональных	爭	ē	зачен	Dago	ЛЬНА	e B Bu	ная	ине	3Ka		σ.	<u>s</u>		, NOME	È			E 9				E 03			E 0			5 8	,		5 5	,		<u> </u>	,		8	. 19			E 03	цмк	.	
	модулей, МДК, практик	K3aM6	Заче	pep.	KTbl/	CMMa	числе	тель	Суль	нагру	¥	заняти	JE HE	нары	KTMD.	eodr 1	5	YIBT.	ельна грузн	CMM.	Ğ.	УЛЬТ.	грузн	CMM.	OCT.	прузн	OMM.	G	ульт.	W.	OCT.	YABT.	CMM.	G	YABT.	GMN.	Ę.	ynbT.	груз	EMW.	YIBT.	трузь		Обяз.	Вар.
		m		Диффер.	прое	Макси	том	остоя	Консу	aya.	Лек	Пр. за	36.33	Семи	rypc./v npoer	, M	an a	Konc	язати	Mak	Самост	Конс	язат. /д.на	Мак	Can	язате	Максим.	Š.	KOHC 9330T	Макс	Caw	язате	Mak	Cam	Kohc 933Te	Mak	Š	Конс	Д.на	Mak	Kohc	язате /д.на		часть	часть
				ž	2		В	CaM				_			≥ _ 8	5			8 6			_ 8	8 e			8 8			8 8	5		- 8	3		8 8	5		8	6			8 8		.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17 1	8 :	19 20	21	28	29	30	31	38	39 40	41	48	49 5	50 51	58	59	60 61	68	69	70 71	78	79	80 8	31 8	88 89	9 90	91	98	99	100
	Итого час/нед (с учетом консультаций	период	обуче	ения по	цикла	ам)				_						53.	65		36	53.72	27	_		54		36	54		36	54		36	54		36	54		3	36 5	54	-	36			_
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11	1 2	2094		690		404		588		102	10		2 3	_			2 390		792																Ш				L	1365	39
оуд	Общие дисциплины	3	_	7	_	1250		414		_	350	428		58		_	24 2	_	418	_	208	_	418	_															4			Щ	, [\rightarrow	
ОУД.01 ОУД.02	Русский язык Литература	2	+	2		143 175		48 58		95 117	25 91	70 26	-		-	7		26 26	51 51				44 66	+		+			-	1			-		-	1	1	-	+		-	+	,	78 117	-
ОУД.03	Иностранный язык	2				175		58		117	7	110				7.	_	24	51		34		66																士					117	
ОУД.04 ОУД.05	Математика История	2		1 2		234 175		78 58		156 117	78	78		58		10)2 3 5 2	34	68 51	132	9 44		88 66																4			\blacksquare		156 117	
ОУД.05	Физическая культура			1-2		175		58		117	7	110	1	30	-	7		26	51	98			66										+			1	1 1	+	+		+	+	, F	117	\neg
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		109		36		73	53	20				7	7 2	26	51	32	10		22																				ı	70	
ОУД.08	Астрономия			1		64		20		44	30	14				6	4 2	20	44																				ᆂ			世		97	
оуд	Дисциплины по выбору из обязательных предметных			3		744		244		500	248	140	76	36		25	52 E	82	170	492	162	:	330							1													, [, [
	областей		4										Ļ		4	\bot	4		 	<u> </u>				4	_	-			_	╀		_	₩	$\vdash \downarrow$	_	1	\vdash	4	4	_	-	ш	,	10-	
ОУД.09 ОУД.10	Родная литература Химия	-	+	2		98 380		32 124		66 256	30 128	72	56	36	+	15	0 4	48	102		32		66 154	-	-	1	\vdash		-	+	-		+	\vdash	+	+	++	+	+	-	+	+	,	100 108	148
0УД.11	Биология		_	2		266		88		178	90	68				10)2 3	34	68	164	54		110		4									Щ			Ш		エ	4		П	, [72	コ
оуд	Дополнительные дисциплины		4	1	1	100		32		68	30	20	-	8	10	3	_	12	24	64	20		44	_													1		_		4	lacksquare	, L	\longrightarrow	
ОУД.12	Введение в сециальность и индивидуальное проектирование			2	2	100		32		68	30	20		8	10	3	6 1	12	24	64	20		44																				. L	100	
пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		34	-	4536	900	1512	3	024	1378	1188	332	96	30								9	918	306	612	918	306	612	648	216	432	972	324	648	594	198	39	96 48	86 16	12	324	. [2124	900
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и	1		12		894		300	5	594	168	368		58										159	53	106	153	51	102	162	54	108	218	74	144	68	24	4	14 1:	.34 4	4	90		432	162
0ГСЭ.01	социально-экономический цикл Основы философии	-	+	8	_	82		28		54	28	1		26	-	+	+	+	1		+		-	_	+	+		-	+	1		+	+	 	-	+	+	+	_	82 21	_	54	, F	48	6
0ГСЭ.02	История	6				82		28		54	28			26																			82	28	54								ı	48	6
OFC9.03 OFC9.04	Иностранный язык			,6,8 3-8		331 252		111 84		220 168	36	184	-				-								17 17	34 34	102 51	34 17	68 34		12	24		28 18	54		12			26 8		18 18	,	168 168	52
OFC9.05	Физическая культура Русский язык и культура речи		_	5		90		30		60	24 30	144 30	1		-	-	+	-	1				-	51	1/	34	21	1/	34	90	30	24 60		16	36	34	12		22 2	26 8	+	16	, F	100	60
0ГСЭ.06	Психология общения			3		57		19		38	22	10		6									_	57	19	38													ヰ			ш	, [ightharpoonup	38
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2		611		203	4	408	202	72	128	6									3	306	102	204	255	85	170							50	16	3	34					224	184
EH.01	Математика Экологические основы		_	3		102		34		68	34	34				_								102	34	68												_	Ŧ			Ш	, [32
EH.02	природопользования			7		50		16		34	18	10		6																						50	16	3	34					32	2
EH.03	Химия	4* 11	+	20	_	459	_	153 1009		306	150 1008	28 748	128	32	30		+	+	+		+-		_	204	_	136 302	-		170 340	_	163	224	754	250	504	476	158			52 11		234	,	-	150 554
П.00 ОП.00	Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины	5	_	20 8	_	3031 1487	900	497		990	490	374	-	-	30		+	-	1					_	151	302	510 306	_	204	_	162 54	324 108	_	36	72	_	-	_	_	244 8	_	162	, F	_	362
ОП.01	Инженерная графика		_	3		126		42			42			32	-		+	-	-	1				126	_	84	300	102	20-	102	34	100	100	30	- 1-	214	12	+	7		+	102	, F		12
ОП.02	Техническая механика			3		102		34			34													102	34	68							1						ヰ			Ħ	, [36	32
ОП.03	Электротехника и электронная техника			5		108		36		72	36	16	20																	108	36	72												48	24
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена		T	3	T	99		33		66	34	14	18		T			1	1	Π				99	33	66				1				Ħ					\top			\Box	, f	36	30
-	в пищевом производстве Анатомия и физиология		+	-	+				-	_		-	<u> </u>	$\vdash \vdash$	+	+	+	+	1	\vdash		\vdash	-	-+		-		\vdash	+	1	┢	-	+	₩	+	+	++	+	+	_	+	++	,		
ОП.05	сельскохозяйственных животных Биохимия и микробиология мяса и		_	3	_	126		42	+-+	84	42	24	18	\sqcup	_			_	1-	_	-	\vdash	_	126	42	84		$\sqcup \downarrow$	_	1	<u> </u>	-	1	$\sqcup \!\!\!\! \perp$	4	_	++	\perp	4	_ _	-	ш	, [42	42
ОП.06	мясных продуктов	4*		_	_	102		34		68	34	16	18			\perp			1	L							102	34	68	1			1				$\sqcup \downarrow$		丄	_ _		ш	, [36	32
ОП.07	Автоматизация технологических процессов		\perp	8		108		36	Ш	72	38	24	10			\perp		\perp	L	L										<u></u>			L				Ш	\perp	1/	.08 36	5	72	, [36	36
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				156		52	1	104	54	50															102	34	68	54	18	36											ſſ	72	32
ОП.09	Метрология и стандартизация		1	6	1	108		36	世	72	38	24	10				1	士				口											108	36	72		口	ᆂ	士			口	, t	36	36
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	7*				100	Ī	34		66	32	24		10					1	1										1						100	34	6	56				, ſ	36	30
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7*				114		38		76	38	32		6																						114	38	7	76				, f	72	4
ОП.12	Охрана труда	8	#	#		136		46				30		16	#	ᆂ	1						#	_			400	24									Ħ	1	1	36 46	5	90	, t		54
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	_	+	12		102 1544		34 512	_	_		44 374	_	\forall	30	+	+	+	+	1	+	\vdash	-	\dashv		+	102 204		68	324	100	216	-	214	432	262	86	+	76 10	.08 30	+	72	,	68 840	192
ПМ.00	Профессиональные модули	6	+	12	1 :	1544	900	512	⊢ 1°	032	518	3/4	110	₩	30		+	+	 	₽	-	\vdash		+		+	204	80	136	324	108	216	646	214	432	262	86	17	/6 10	.08 30	<u> </u>	/2	,	840	192
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	1		2		204	216	68	1	136	68	54	14						1	1							204	68	136	:[1 1						, [108	28
MILL OF C	Технология первичной переработки	\dashv	+	1	+	204		60	++	126	60	F4	14	${\color{blue}+}$	+	+	+	+	+	\vdash	+	\vdash	+	\dashv	+	+	204	60	120	+-	\vdash		+	++	+	╁	++	+	+	+	+	++	, ŀ	100	20
МДК.01.01	скота, птицы и кроликов Производственная практика (по		+	4	+	204		68	+ +	136	68	54	14	$\vdash \vdash$	_	_	+	+	╄	_	-	\vdash	_		-	-	204	68	136	+	₩		+	\vdash	+	1	₩	+	+	_	+	+	,	108	28
ПП.01.01	профилю специальности)			4	_		216		\square	216		6 ⊦	нед.			\perp			1	1_									216	1			1				$\sqcup \downarrow$		丄	_ _		ш	, [Щ.	
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4	_		_				$\vdash \vdash$			<u> </u>	<u> </u>	\sqcup	_			_	1-	╀	-	\vdash			_	1		$\sqcup \downarrow$	_	1_	<u> </u>	-	1	$\sqcup \!\!\!\! \perp$	4	_	++	\perp	4	_ _	-	ш	, [_
∏M 02	Всего часов с учетом практик Обработка продуктов убоя	1	+	2	+	424	144	147		352 282	147	100	40	\vdash		-	-	-	₩	+	+	\vdash	_		-	+	\vdash	$\vdash +$	352		60	120	244	82	162	+	++	+	+		+	+	,	216	66
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя			6		424	477	142		282	142	100	40		=			+		t			-	1	_				1	180	60	120		82	162	1	Ħ	+	十	-	+	\Box	j		66
. ,	продуктов усол		I	- 1				- "-	<u> </u>			-55						1	1	1	ı	1 1	L						I	1 -00		120	1	L L	132	1	<u></u>		ㅗ	I		ш	L		1

		Форг	мы про	межут	очной	чной Учебная нагрузка обучающихся, ч.																						Распре	деление	по курсам	и и семе									_				Π.	0.5	
			аттес	стации				,	чеоная	наі рузк							C		Кур		C	- 2		C	3	Кур	oc 2	C	1		C		Курс 3					C		(урс 4	C	0		C	Обязател учебна	
					÷		овки	бота		1	U	бязателі в том	ная 1 числе	2	4			стр 1 нед			Семестр 22 не				естр 3 ' нед			Семест 17 н			Семе 12		+		естр 6 нед			Семестр		+		естр 8 нед			нагруз	жа
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных	7		를	TABM SOTE	F93	ВИД	я ра	ии	E 6					паи			ГП			П				T						1	ΪT			Τ			П	\top	+	T	Ť	П.	TWK	\neg	
индекс	модулей, МДК, практик	эмен	Зачеты	p. 3a	, ин <i>t</i>	маль	SĂ no	₽ HB	IB TBI	льна рузк	z	тия	шия	PE PE	C, N	Ę Ę		F.	эная узка	÷		Fe Hay	узка	L.	E.	эная узка	M.	E	F.	, 3Ka	į.	т.	ЗКа		F.	эная узка	÷	L .	эная	y3he		F.	узка			
		ЭКВ	3a	Диффер.	OBBIG	Максимал	ом чи	ояте	Консуль	азате Д. наг	лекци	занятия	3ан;	иина::/ин/	oekt.	Макси	Самос	HCYJI	нагр	акси	Самост	нсул	д.нагр Максии	Camoc	Консул	ателі нагр	Макси	Самос	Консул	д.нагр Макси	амос	Консул	д.нагр	awoc	нсул	нагр	Макси	awoc	areni	д.нагр Максии	Самост	HC/3II	нагр			Вар. часть
				₹	Курс	Σ	Вто	MOCI	¥	90 ay	5	Пр.	Лаб	Kypc.	CP TO	Σ	0	8	Эбяз ауд.	Σ	0	Убяз	aya.	0	Š	Эбяз ауд.	Σ	0	Консул	ayd.	Ŝ	Ко 26яз	ауд.	. 0	δ	Эбяз ауд.	Σ	Ş Ş		Ψ, E	0	Š	ауд.			
							란	ŭ											Ŭ		$\sqcup \!\!\!\! \perp$	Ŭ				Ŭ			Ŭ			Ľ	_			Ŭ		\vdash	Ť	┷			Ň	_		
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144			144		4 не	д.								1															144		1					l l			
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6																																												
	Всего часов с учетом практик									426											Ш											12	:0			306		$oldsymbol{oldsymbol{\sqcup}}$	丄	上	丄		Ш	L		
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и	2		4	1	624	252	206		418	192	140	56	3	80						1									90	30	6	40	2 13		270	132	44	88				l l		360	58
	полуфабрикатов	Ļ																			\sqcup																	1	—	—	—		Ш	L		
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий			6.7	7	464		154		310	138	92	50	3	30															90	30	6	24	12 80		162	132	44	88					L	252	58
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	6				160		52		108	54	48	6																				16	60 52		108		1							108	
УП.03.01	Учебная практика			6			72			72		2 не	д.					Ħ			ГŤ		1					t					\top			72			_	1	+	1		F	\rightarrow	
ПП.03.01	Производственная практика (по			7			180			180		5 не	д.																										180	,						
ПМ.З.ЭК	профилю специальности) Экзамен (квалификационный)	7																			$\vdash \vdash$	-	+							-	1		+					\vdash	+	+	+		\vdash	┢	\rightarrow	-
	Всего часов с учетом практик	Ė	+				 		\vdash	670					+	+	+	H			\vdash	+	+	+	+	H		H	+	+	1	6	, 🕇	+	H	342	-	\vdash	268	+	+	\vdash	\vdash	H	\dashv	\dashv
ПМ.04	Организация работы	1		2	t	238	144	78	t	160	80	80			+	1	1				\sqcap	+	+					H	+	1	t	ĦŤ	+	+			130	42	88	_	8 36	t	72		132	28
-	структурного подразделения Управление структурным	Ė	+		-			 		_				_	-	+-	+				\vdash		+	+-	-			H		+-	+		╁							4	_		-			
МДК.04.01	подразделением организации			8		238		78		160	80	80									\sqcup																130	42	88	108	8 36		72	L	132	28
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			144			144		4 не	д.								Ш																						144	L		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	8																																										L		
	Всего часов с учетом практик									304											Ш																	$oldsymbol{oldsymbol{\sqcup}}$	88	丄	丄		216	L		
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,																				1																	1					l I			
ПМ.05	должностям служащих	1		2		54	144	18		36	36										1									54	18	3	5					1					l I		24	12
	("Подготовитель пищевого сырья и материалов")																																											L		
	Теоретические основы по выполнению работ попрофессии																																							T						
МДК.05.01	"Подготовитель пищевого сырья и			5		54		18		36	36										1									54	18	31	•					1					l l		24	12
УП.05.01	материалов" Учебная практика			5			144			144		4 не	n				1	H			++		-	-								14	4					rt	+-	+	+	-	H	F	-+	
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5		_			1			211		- 1110	Α.				1	H			一	-											+					\vdash	+	+	+	1	H	 	\dashv	-
	Всего часов с учетом практик									180								Ħ			ГŤ							t				18	0						_	+	+	1	m	F	\rightarrow	\neg
	Учебная и производственная (по		-		-	900				900			24	нел.							H						216	час	a	144	ц час	а	١,	216 4	aca		180	часа	\top	14	44 4a	COR	H			
	профилю специальности) практики Учебная плактика					216	1	1		216			6	нед.		+	+				\vdash		╬		-			1	_	144					aca		100		+-	Ë		сов	\vdash	F	\rightarrow	
	Концентрированная					216				216				нед.							\vdash									144			+	_	аса			\neg	+	+	10	LOB		F	-+	-1
	Рассредоточенная																											. 1											工	I	_				\Box	
	Производственная (по профилю специальности) практика					684				684			19	нед.							1						216	час	a					144 4	aca		180	часов		14	44 ча	сов	l			
	Концентрированная					684				684			19	нед.													216	час	а					144 4	аса		180	часов	1	14	44 ча	сов		E		
	Рассредоточенная	\Box	_			\perp	_		Ш									П	耳		耳				\bot							LI	Ŧ		F	Щ			丰	丰			Щ	F	_ [_]
пдп	Производственная практика (преддипломная)			8		144	144			144		4 не	д.														ча	iC		ч	ас			час			ча	С	\perp		час		144	L		
	Государственная итоговая аттестация					216				216		6 не	д.														ча	ıc		ч	ас			час			ча	.c			час		216		T	
	Подготовка выпускной	T				144	1			144		4 не	д.					Ħ			\dashv	1	1		1		ча	ıc	1	ч	ıac		1	час			ча	ıc	\top	T	час		144	十	$\neg \dagger$	\neg
-	квалификационной работы Защита выпускной	\vdash					\vdash									+		\vdash	\dashv		+	+	+		+				+	_		$\vdash \vdash$	+		\vdash	\vdash			+	_		\vdash		+	\dashv	-
<u> </u>	квалификационной работы	1				72	<u> </u>			72		2 не				_					丄		_			Ш	ча	IC		4	ас		4	час			ча	č	丄	4	час		72	4	- ↓	
-	КОНСУЛЬТАЦИИ по О в т.ч. в период обучения по цик.	лам				в те	чении 1	уч.года	предус	отренні обучак	ы консул ощегося	пьтации	в объе	м: 4 час	а на 1	-			\dashv				+							+			+			_				+				F	\dashv	-
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	, rull'i				в те	чении 1	уч.года	предус				в объе	: 4 час	а на 1	+			-				+							+			+							十			\dashv	十	\dashv	\dashv
	в т.ч. в период обучения по цик	лам									ощегося										_																			工				E	\equiv	
·	ВСЕГО (по учебным циклам профессиональной подготовки, в т.ч.	13		39		5796	1044	1512		4284	1378	1188	332	96 3	0			1 T	1		lΓ		911	3 306	,	612	1134	306	82	8 792	216	57	6 11	88 324		864	774	198	576	5 774	4 162		612		2124	900
	практикам)	Ľ	\downarrow		_		ļ.,,	<u> </u>							4	1	↓	Ц			\vdash	\perp		1	╄.	لتا		ĻÌ		1	ļ.	بل	ļ					\vdash		Ë	_	<u> </u>	$\boldsymbol{oxed{\square}}$	——	ightharpoonup	
	ВСЕГО (по учебным циклам общеобразовательной и	19		51	1	7890	1044	2202		5689	2006	1776	408	108 4	10						1 I	- 1	011	306		612	1134	306	97	8 792	216		6 11	88 324		864	774	198	576		4 162		612		2964	939
1	профессиональной подготовкам, в т.ч. практикам)	1,3		31	1	7890	1044	2202		3088	2000	1//0	+00	198 4	~							- 1	913	1306	1	012	1134	300	82	" ^{/92}	210	3′	۲ <u>۱</u> ۰۰۰	324		004	//4	190	3/6	1′′	, 1,02	1	312	1	.504	227
	Экзамены (без учета физ. культуры, с								_								_				3							2			2		╧		3			2		I		2				
	Зачеты (без учета физ. культуры, с уче							.,	***																_															Ŧ		_				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культ Курсовые , индивидуальные проекты/р		•					гмечень	I*))							+					7		-		6			4		-	4		-		6			3		+		6	—			
	у индивидуальные проекты/р	IB	. (vcs)	icra 4	NYJ	, poi)															<u> </u>									- 1								<u> </u>		—						

	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
Νō	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	гуманитарных и социальных дисциплиноциально-экономических дисциплин;
	иностранного языка
1.3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4	экологических основ природопользования;
	инженерной графики;
-	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 общего 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-Ф3.
- # 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 (квалификационный).
- # Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрена в виде дипломного проекта.