Министерство образования, науки и образования Республики Крым

Уті	вержден приказо	м директора	
от	06.06.2022	№ 54-о/д	

учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное пр	офессиональное	образовательное уч	иреждение Республики K	рым "Симфо	еропольский политехнический колледж"
	н	аименование образоват	пельного учреждения (органи	зации)	
	по спец	иальности среднеі	го профессионального о	бразования	
19.02.08		Технология м	іяса и мясных проду	ктов	
код		наименов	вание специальности		
по программе базовой подгото	вки				
уровень образования основ	ное общее образо	ование			
квалификация:		Техн	ик-технологу		
форма обучения	Очная	Срок получе	ния СПО по ППССЗ: _	3г 10м	год начала подготовки по УП 2022
профиль получаемого професс	ионального обр	азования		естествен	нонаучный
			при реализ	ации программ	ы среднего общего образования
Приказ об утверждении ФГОС	ОТ	4/22/2014 №	379		

1 Календарный учебный график

		Сент	тябр	рь		0	ктяб	рь		H	Юяб	рь			Дек	абрі	•		Я	нвар	Ъ	_	Ф	евра	аль			Ма	рт			Аг	прель			1	Чай			Ин	ОНЬ		_	ı	Июл	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	7	13 - 19	20 - 26	ᄫ	3 - 9	10 - 16	1	24 - 30	1-7	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	23 - 29	30 мар - 5 апр	-		20 - 26 27 ann - 3 Maix	4 - 10	'		1	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	он - 5 ию.	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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 3	34 3	5 36	5 37	7 38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																						::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
11																		Ш	Ш									8 /1	8 /1	8 /1									8/1	8/1	8 /1	::	=	=	=	=	=	II	1	=	=
III													0 /5	0/5	0 /5	0 /5	::	=	=																		0/	3 0/3	8 /2	8/2	8/2	8/2	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											8/3	8/3	8 /3	8 /3	8 /3		::	=	=										8 /4	8 /4	8 /4	8 /4	::	X >	(X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

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	Χ	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

													Пр	актики					Гν	1A		
Курс	Обуч	ение по дись	циплинам и	междисципл	пинарным к	урсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произво практика специ		филю		одствені 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

		Формы	проме	ежуточн	ой			Vu	небная на	ern/ova	ofware	uuuvca															Pac	спредел	ение по к	урсам и	семестр	ам											$\overline{}$	0.5	\neg
		a	ттест	ации	_		- 1	,,	I I	и рузка		язател			1		Семес	rn 1	Курс		Семестр	. 2		Семест		Kypc 2		местр 4			Семестр		урс 3	Семест	2.6	-	Семе	crn 7	Кур		Семест	. 8	-	Обязател учебн	ная
				, g	-		TOBK	бота	_	T I	- 00		и числе	:	ά		17 н		$^{+}$		22 нед			17 н		+		7 нед			12 нед			18 не			11				9 нед		1 /	нагру:	зка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачет: Курсовые, индиви	проекты/работь	Максимальная	В том числе в ви, рактической подго	Самостоятельная ра	Консультации	Обязательная ауд нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинары Курс./индив.	проектир. СР по курс./ идиві проекту	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка	Максим.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	обязательная ауд напрузка	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	обязательная ауд.нагрузка	ЦМК		Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 16	17	18	19	20 2	21	28	29 3	30 31	38	39	40 4	1 .	48 4	9 50	51	58	59 6	0 61	68	69	70 71	78	79	80	81	88	89 9	0 91	98	99	100
	Итого час/нед (с учетом консультаций								10					15 10	1 1	54	13			54	25 3	36		33			54	5 50	_	54	33 0	36		05	36	_		00	36	54	0, .	36		- 55	100
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11 :	1 2	2106		702	1	L404	681	633	32	46 12	2	918	306	6:	12 1	188	396	792	:																				7 /	1365	39
оуд	Общие дисциплины	2	7	8	1	1254		418		836	385	421		30		561	187	3	74 (693	231	462	:		-											1		t t				+	1 1		\neg
ОУД.01	Русский язык	2		1		150		50			44	56				78	26			72		48] /	78	
ОУД.02 ОУД.03	Литература Иностранный язык		_	2		117 168		39 56		_	49 32	29 80				51 69	17 23			66 99		44 66				-		-	┢					+		+-	-	\vdash	_		-	$+\!-\!$	- 1	117 117	
ОУД.04	Математика	2	_	1		336		112		224	110	114				144	48	9	96	192	64	128																					j /	156	
ОУД.05 ОУД.06	История Физическая культура			2 1-2		138 177		46 59		92 118	62 8	110		30		75 78	25 26			63 99	21 33	42 66				-																+	- 1	117 117	
ОУД.07	Основы безопасности			2	_	102		34		68	50	18				70	20				34	68				+			1							1						+	1 /	70	-
ОУД.08	жизнедеятельности Астрономия			1		66		22		44		14				66	22	4	14			-	+			-		+	1			+		 		+-		H			-	$+\!-$	- 1	97	
оуд	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		2		708		236		472	250	190	32			252	84	10	68 4	456	152	304	ı]		
ОУД.09	Родная литература			2		99		33		66		26								99		66]	100	
ОУД.10 ОУД.11	Химия Биология	2	$^+$	2		348 261		116 87			118 92		32		-	156 96		10		192 165		128 110			+		-	-		-		-	1			+	-					+-	1 1	108 72	124
оуд	Дополнительные дисциплины			1 :	_	144		48	_	_	46	22		16 12	2	105					13	26	_			1																I	ן נ		
ОУД.12	Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное проектирование			2 2		144		48		96	46	22		16 12	!	105	35			39	13	26]	100	
	Основы общественых наук Введение в специальность и		-	2 2		50 94		16 32		34 62	18 28	22		16		50 55	16 19		34 36	39	13	26									_	-										+-	- 1		
пп	индивидуальное проектирование ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	-	34	+	_	900	32 1512	-	02 8 024	_	1198	322		_	33	19	- 1	90	39	13	20	+	306	61	12 9	918 30	06	612	648	216	432	972	324	648	3 594	198	H	396	486	162	324	-	2124	900
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и	1	\dashv	12	+	894		300		594	_	368	\vdash	58	+		H	+	+	_	+	+	150	53	10	06 1	153 5		+	162	54	100	218	74	144	4 68	24		44	134	44	90	- 1	432	162
OFC9.01	социально-экономический цикл Основы философии	1	#	8		82		28		54	28	308		26	-	-		-	-	_		-	159	53	10	100	153 5	1	102	102	54	108	218	/4	144	+ 08	24		44	82		54	_	48	6
0ГСЭ.02	История	6	1	•		82		28		54	28			26									1				-						82	28	54	+				UZ.	20	+	1 /	48	6
ОГСЭ.03	Иностранный язык		_	1,6,8		331		111		220		184												17	3		102 3	_	68		12	24		28	54				22		8	18		168	52
OFC9.04 OFC9.05	Физическая культура Русский язык и культура речи		_	3-8		252 90		84 30		168 60	24 30	144 30			-	1		-	-	_		-	51	17	3	4	51 1	7	34	_	12 30	24 60		18	36	34	12		22	26	8	18	4 /	168	60
ОГСЭ.06				3		57		19			22			6									57	19	3	8				50	30	- 00										士	<u> </u>		38
EH.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2		611		203		408	202	82	118	6									306	102	20	04 2	255 8	5	170							50	16		34				1 /	224	184
EH.01	Математика			3		102		34		68	34	34											102	34	6	8																工	1 /	36	32
EH.02	Экологические основы природопользования			7		50		16		34	18	10		6																						50	16		34					32	2
EH.03	Химия	4*	4		_	459		153			_		118										204		_		255 85		170													lacksquare] /		150
П.00	Профессиональный цикл	11	_	20 :	-	_		1009	_	_	1008		204	_	<u> </u>			_	4	_	_		_	151	_	_	10 17	_	_	_	162	_	754	250	504	_	_		_	352	_	234	_	_	554
ОП.00 ОП.01	Общепрофессиональные дисциплины Инженерная графика	5		3		1487 126		497		990 84		374	94	32					+	_				151	8		306 10	02	204	162	54	108	108	36	72	214	72		142	244	82	162	- 1		362
ОП.02	инженерная графика Техническая механика			3		102		34		68		34												34	6																	_	1 /	36	32
ОП.03	Электротехника и электронная техника Микробиология, санитария и гигиена		-	5	+	108		36	-	72	36	16	20																	108	36	72		Ш								<u> </u>]	48	24
ОП.04	в пищевом производстве	Ш		3		99		33		66	34	14	18										99	33	6	6												Ш				\bot	1 /	36	30
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	╚		3		126		42	L l	84	42	24	18							_ [126	42	8	14			L I		l		L			1		\perp \mid	_				J /	42	42
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	4*				102		34		68	34	16	18							T						1	102 34	4	68] /	36	32
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	\Box	T	8	T	108		36		72	38	24	10						1	寸										7	1			П				П		108	36	72	1 /	36	36
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				156		52		104	54	50														1	102 34	4	68	54	18	36											1 /	72	32
ОП.09	Метрология и стандартизация		₫	6	I	108		36		72	38	24	10		t				1		1					1							108	36	72	L		世				\pm	1 /	36	36
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	7*	T	T	Π	100		34	ΙŢ	66	32	24		10		1	ΙŢ		Τ	T	T			ΙŢ					1	T	T					100	34	П	66	T	T		1 /	36	30
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7*	1			114		38		76	38	32		6					T	T	T					T				7						114	38	П	76		T		1 /	72	4
	Охрана труда	8	_			136		46		90	44	30		16											_	1	_		Ħ	_				H				Ħ		136	46	90	1 /	36	54
	Безопасность жизнедеятельности	_	-	12 :		102		34	_	_	24 518			30	+		H	+	+	\dashv	+	+	+	\vdash	+		102 34	_	68 136	224	100	34.5	646	214	4	2 262	86	\forall	170	108	26	72	1 /	68	192
ПМ.00	Профессиональные модули Приемка, убой и первичная	1	+	2	+	-	900 216	512 68	H	136			110	30	+		H				\dashv			H	\dashv	+	204 6	+	136	324 I	108	216	046	214	432	262	86	H	1/6	108	30	+"	1		28
	переработка скота, птицы и кроликов Технология первичной переработки		+		+									+	-			+	+	+	+		+	H	+	-	_	-	\vdash		+	+	-	H	_	+	1	\vdash	-		+	+	 	-	_
МДК.01.01	скота, птицы и кроликов Производственная практика (по	$\vdash \vdash$	-	4	-	204		68	-	136	68	54	14	+	+	1	\vdash			-		-	+-	\vdash			204 6	0	136	_			+	\vdash	-	+	+-	\vdash	-	_	_	+	4 /	108	28
ПП.01.01	профилю специальности)	\sqcup	_	4	_		216		igspace	216		6 не	Д.		1	<u> </u>			_	_						_		4_	216		_		1	\sqcup		1	1	Ш			_	\bot	4 /	\longmapsto	
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4				ı			1 1		ļ			I	1	I	l l	I	ı	1	I	l		<u> </u>								1					<u> </u>					Ш_	J	i l	I

		Форм	иы прог	межут	очной			V	o6.120.112	-maya	of and																Pacr	пределе	ние по н	курсам и	и семест	рам							_					Τ.		\neg
			аттес	тации	1		-	,,4	ебная на	рузка		язатель					Семес	TD 1	Курс		Семестр :	2		Семест		Курс 2	Cov	естр 4			Семест		ypc 3	Семес	m 6		_	Семестр		урс 4	Семес	crn 8		0)бязател учебна	ая
				-	ġ -z		TOBKN	бота	F	T	00		числе		Ą		17 н				22 нед			17 не				нед [*]			12 не			18 H				11 нед			9 н				нагруз	ка
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачет	Курсовые, индив- проекты/работ	Максимальная	В том числе в ви, практической подго	Самостоятельная ра	Консультации	ауд нагружа	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинары Курс./индив.	проектир. СР по курс./ идив	Максим.	Самост.	Консульт.	оомзательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Canoct.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная аул наглузка	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Обязательная	ауд.на рузка Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка 			Вар. часть
	Всего часов с учетом практик									352																			352									\top	1					\top		\neg
1	Обработка продуктов убоя	1	H	2			144	142		_		100											1							180		120		82		162		#	丰							66
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя Производственная практика (по			6		424		142		-	142		40								_		ļ			_				180	60	120	244	82	_	162		-	—		4			Ľ	216	66
ПП.02.01	профилю специальности)			6			144		:	144		4 не,	д.									_														144		\bot	┷		\bot			L		
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный) Всего часов с учетом практик	6	H		1				-	126			-	-	+	1						-	1	-		+	-	-				120				306		+	+		+			H	-	
	Производство колбасных		T																		-			H											- 1	-	- †	\dashv	+		+			┢	\dashv	-
ПМ.03	изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	2		4	1	624	252	206	- 4	118	192	140	56	30)															90	30	60	402	132		270 1	132	44	88					3	360	58
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий			6.7	7	464		154		310	138	92	50	30	1															90	30	60	242	80		162	132	44	88					Ŀ	252	58
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	6				160		52	:	108	54	48	6																				160	52		108									108	
УП.03.01	Учебная практика			6			72			72		2 нед	д.																							72										
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			180			180		5 не	д.																										180					L		- 1
ПМ.3.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																				_																\bot	\bot		\bot			L	_	_
	Всего часов с учетом практик Организация работы		+						_	70				-	+						_	-	1		-	_	-					60			_	342	_	+	268	+	+		_	H	\dashv	—
ПМ.04	структурного подразделения Управление структурным	1	Н	2		238	144	78	_	.60	_	80									_	-				_									_	_	_	42	88	_	+		72		_	28
МДК.04.01	подразделением организации			8		238		78	-+	160	80	80																									130	42	88	108	36		72	Ľ	132	28
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			144		- :	144		4 не	Д.																														144	L		
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	8																				-				_									_	_	_	+	+-		+		216	F	\rightarrow	
	Всего часов с учетом практик Выполнение работ по одной или		H						- -	04			-	-	+			-	-			+				+	-					-			\dashv		\dashv	+	88	+	+		216	┝	+	
ПМ.05	нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("Подготовитель пищевого сырья и материалов")	1		2		54	144	18		36	36																			54	18	36													24	12
	Теоретические основы по выполнению работ попрофессии																																													
МДК.05.01	"Подготовитель пищевого сырья и материалов"			5		54		18		36	36																			54	18	36													24	12
УП.05.01	Учебная практика			5			144		:	144		4 не,	д.																			144														
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5																																				_	—					\perp	_	_
	Всего часов с учетом практик Учебная и производственная (по								_	80									-			-	1	L_	-	-			-			180	_		_	-	_	Щ	+				_	F		_
	профилю специальности) практики					900				000				нед.					_							2	16 ч	iaca		144	часа		216	час			180	часа		14				L	_	_
	Учебная практика Концентрированная					216 216				2 16				нед. нед.					+		-		1		-	+		╁		144 144	часа часа		72	час час	_			一	十		час	юв		H	+	\dashv
	Рассредоточенная																										_											丄	丰		,			E		
	Производственная (по профилю специальности) практика					684				84				нед.												2		aca					144	час			180	часов		14				L		
	Концентрированная Рассредоточенная					684				84			19	нед.				_				-				2	216 4	iaca			_		144	час	a	_	180	часов	+	14	4 час	ОВ		F	-+	
пдп	Производственная практика			8		144	144			144		4 не,	Д.														час	+		час	:		час	2	T		час		1		ас		144	F	_	
	(преддипломная) Государственная итоговая аттестация		11			216				16		6 не	д.					1					1		_		час	+		час	:		час		\neg †	_	час	-	+		ıac		216	F	\rightarrow	-
	Подготовка выпускной	H				144				144	_	4 не,	-+			 		+	\dashv		-			_		+	час	+		час	-	+	ча		\dashv	\dashv	час		+	١.	łac	H	144	十	+	\dashv
	квалификационной работы Защита выпускной					72	-	\vdash		72	\dashv		-+			1		+	+			-		\dashv	+	-		-	\vdash			-	1		+	-+			+	+		\vdash	72	+	+	\dashv
-	квалификационной работы КОНСУЛЬТАЦИИ по О						нении 1 у	u maa a			I KUNCAG.	2 нед		4: 4 Haco	на 1	<u> </u>			+				<u> </u>			+	час		4	час			ча	~		-	час		Щ	+	lac		12	+	+	\dashv
	в т.ч. в период обучения по цик	пам							0	бучаю	щегося								_																				_					L	_	\exists
-	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП в т.ч. в период обучения по цики	пам				в теч	нении 1 у	ч.года п			і консуль щегося	ьтации і	в объен	и: 4 часа	на 1	-							-			+			\dashv				1			-				+			_	H	+	\dashv
	ВСЕГО (по учебным циклам профессиональной подготовки, в т.ч. плактикам)	13		39		5796	1044	1512		Ť		1198	322	96 30					1				918	306	61	2 113	306	5	828	792	216	576	1188	324		864 7	774	198	576	774	162		612	2	2124	900
	практикам) ВСЕГО (по учебным циклам общеобразовательной и профессиональной подготовкам, в	19		51	1	7902	1044	2214	5	688	2059	1831	354	142 42			\prod		1		1		918	306	61	2 133	38 374	4	964	1116	324	792	1834	538	1	1296 1	036	284	752	882	198		684	2	964	939
	т.ч. практикам) Экзамены (без учета физ. культуры, с у	Metor	KOMP	nekcho.	ro yan:	avrena /	тмеценч	*))	oxdot	[Ļ_		 	Ш		_		3		 	Щ		+		2	Щ		2		\vdash	3	Щ			2	—	+	2	Щ		ㅗ		
	Зачеты (без учета физ. культуры, с уче																		ⅎ				L			ᆂ		_												ᆂ						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культу Курсовые , индивидуальные проекты/р						тера (от	мечены*	*))								3				7			6		Τ		4			4			6				3 1			6	i				
	курсовые , индивидуальные проекты/р	аооты	(oss à	чета ф	риз. Ку.	пьтуры)										1			- 1		1		1			- 1							1			1		1								

	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
No	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	гуманитарных и социальных дисциплиноциально-экономических дисциплин;
1.2	иностранного языка
1.3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
1.4	экологических основ природопользования;
1.5	инженерной графики;
1.6	технической механики;
1.7	технологии мяса и мясных продуктов;
1.0	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из
1.8	животного сырья;
1.9	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:
	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.
- # 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 профессиональную деятельность и индивидуальное проектирование реализуется вид учебной деятельностииндивидуальное проектирование. Формой промежуточной аттестации проектной деятельности является зачет. Оценивание индивидуального проекта осуществляется по шкале: "зачтено", "незачтено".
- # 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 "*"): 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).

По освоению ППССЗ специальности я по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов редусмотренно проведение государственной итоговой аттестации (далее- ГИА), которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы- дипломного проекта и демонстрационного экзамена. В целом на ГИА отводится в учебном плане 216 часов (6 нед.), из которых:

- -- 108 часов (3 нед.)- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- -- 36 часов (1 нед.)- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- -- 36 часов (1 нед.)- подготовка к демонстрационному экзамену;
- -- 36 часов (1 нед.)- выполнение задания демонстрационного экзамена.