

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

код

Технология мяса и мясных продуктов

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Техник-технологу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный










при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 4/22/2014 № 379

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Подготовка к государственной итоговой аттестации
		Промежуточная аттестация		Производственная практика (по профилю специальности)		Государственная итоговая аттестация
		Каникулы		Производственная практика (преддипломная)		Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем												Всего	1 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.	
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	43	
Всего	123	4428	57	2052	66	2376	7	2	5	6	4	2	19	5	14	4	4	4	2	34	199	

[illegible]

[illegible]

1.	4. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.
№	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	гуманитарных и социальных дисциплин; социально-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;
1.8	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из 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:
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	<p>Учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основании:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 специальность и индивидуальное проектирование 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) составляет 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 составляет- 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) предусмотрено проведения комплексного экзамена (в соответствующей колонки обозначение "*"): во втором семестре по учебным дисциплинам ОУД6.01 Русский язык и ОУД6.01 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.