Министерство образования, науки и образования Республики Крым

$y_{Tl}$	вержден приказо	м директора	
от	31.05.2021	<u>№ 71-о/д</u>	

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное про	фессиональное	образовательное уч	преждение Республики К	рым "Симфо	еропольский политехнический колледж"
	нс	именование образоват	пельного учреждения (органи	зации)	
	по спеці	иальности средне	го профессионального о	бразования	
19.02.08		Технология м	ияса и мясных проду	уктов	
код		наименов	вание специальности		
по программе базовой подготов	ки				
уровень образования основн	ое общее образо	рвание			
квалификация:		Техн	ик-технологу		
форма обучения	Очная	Срок получе	ния СПО по ППССЗ: _	3г 10м	год начала подготовки по УП 2021
профиль получаемого професси	онального обра	зования		естествені	нонаучный
			при реализ	вации программ	ы среднего общего образования
Приказ об утвержлении ФГОС	ОТ	4/22/2014 <b>№</b>	379		

## 1 Календарный учебный график

		Сен	тяб	Брь		(	Эктя	брь	,		Hos	абрь			Де	кабр	Ъ			Янва	рь	Τ	Φ	евра	аль			Ма	рт		Ţ	Αп	рель			N	1ай			Ин	ОНЬ		_	ı	1юл	Ь			Авг	уст	$\neg$
Курс	1 - 7	8 - 14		22 - 22	29 cen - 5 okt	٦,			20 - 20 27 OKT - 2 HOR	١,			24 - 30		8 - 14			1 à	۱,	12 - 18	- 1	甲	8-	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	٠	16 - 22		ਲ	6 - 12	13 - 19	27 - U2 27 ann - 3 май	4 - 10	11 - 17		1		8 - 14	15 - 21	22 - 28	픙	6 - 12	13 - 19	20 - 26	호	- 1		17 - 23	
	1	2		3 4	- 5	6	7	' 8	3 9	10	0 1	1 1	2 1	3 1	4 1	5 16	5 17	7 1	8 19	20	21	. 22	2 23	24	25	26	27	28	29	30	31 3	32	33 3	4 3	5 36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																						::	::	=	=	Ш	Ш	=	=	=	=	=
II																		=	=	:								<b>8</b> /1	8/1	<b>B</b> /1									8/1	8/1	8/1	::	=	=	Ш	Ш	=	=	=	=	=
III													0/	'5 <b>0</b> /	/5 <b>0</b> ,	′5 <b>0</b> /	5 ::	=	= =																		0/3	0/3	<b>8</b> /2	8/2	8/2	8/2	::	=	Ш	Ш	=	=	=	=	=
IV											8	/3 <b>8</b> /	'3 <b>8</b> /	'3 <b>8</b> /	/3 8,	′3	::	=	= =	:									8/4	<b>B</b> /4	8/4 8	<b>3</b> /4	:: >	κX	X	Х	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 дисі	циплинам и	междисцип	пинарным к	курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	Произв 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

	<u> </u>		Фор	мы												1												Распре	деление	πο κνας	ам и се	местрам	1											$\overline{}$	$\overline{}$	
		пр	омежу аттес	уточноі ташии	й			Уч	ебная нап	рузка									Кур	c 1							/pc 2						Кур								oc 4				Обязат учеб	
					ė		овки	бота	<b> </b> -	Т	06	язатель в том	ная нисле		4	$\vdash$		естр 1 нед			Семес <sup>2</sup>	_	+		еместр 17 нед		$\vdash$	Семес 17 н		-		естр 5 нед			еместр 18 нед		-		местр 7 1 нед			Семест		$\dashv$	нагр	
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые, индивид проекты/работы	Максимальная	В том числе в виде практической подгото	Самостоятельная раб	Консультации	ауд.нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинары Курс./индив.	проектир. СР по курс./ идиви	Максим.	Camocr.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт.	ооязательная ауд.нагрузка	Максим.	KOHCV/IbT.	Обязательная ауд, нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт.	ауд.нагрузка Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	CMM.	Самост.	Обязательная	ауд.нагрузка	Camori	KOHCYJIET.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	DCT.	сульт. тельная	ауд.нагрузка	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	12	13	14	15 1	6 17		19	20	21	28					39 40		48	49				60	61		69 7				9 80	81	88	89	90 91		8 99	100
	Итого час/нед (с учетом консультаций ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ							T		-	- 1					54	┢	-	36	54	+ -	-	_	54		36	54	1 1	3	6 54	<u> </u>	_	36	54		36	54	4	-	36	54	ļ ,	36	6	_	
ОП	ПОДГОТОВКА	3	Ш		1	2106		702		_				46 1	2	918				1188			792		_												4	4					4	_	1365	39
<b>ОУД</b> ОУД.01	Общие дисциплины Русский язык	2		8		<b>1254</b> 150		<b>418</b> 50			<b>385</b>	<b>421</b> 56	_	30	+	<b>561</b> 78		4	<b>374</b> 52	<b>693</b> 72			<b>462</b>	4	+						-	+			_		╀	+	-			1	+	-	78	-
ОУД.01	Литература	-		2		117		39		18	49	29			-	51			34	66			44		-					-	-						+	+	-				+	-	117	
ОУД.03	Иностранный язык			2		168		56			32	80				69			46	99			66																						117	
ОУД.04 ОУД.05	Математика История	2		1 2	_	336 138		112 46			110 62	114		30		144	48 25		96 50	192	64 21		128 42		_					_		+					+	_				₩	+	_	156 117	$\vdash$
ОУД.06	Физическая культура			1-2		177		59				110		30		78			52	99			66	1						1		T					T	1				t	$\dashv$	1	117	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		102		34	6	i8	50	18								102	34		68																						70	
ОУД.08	Астрономия			1		66		22	4	14	30	14				66	22		44																								土	_	97	
оуд	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		2		708		236	4	72	250	190	32			252	84		168	456	152		304																							
ОУД.09	Родная литература			2		99		33				26								99			66																				I	3	100	
ОУД.10 ОУД.11	Химия Биология	2	H	2	$\dashv$	348 261	<del>                                     </del>	116 87			118 92	82 82	32	+	+	156 96	52 32		104 64		64 55		128 110	+	+	1	$\vdash$	+1	$\vdash\vdash$	+	+	+			+	+	+	+	+	<del>                                     </del>	$\vdash$	H	+	$\dashv$	108 72	124
оуд	Дополнительные дисциплины		Ħ	1	1	144	1	48		_	46	22	7	16 1	2	105	_	-	70	39	_	_	26	7	$\top$		T	$\Box$	$\vdash$	+	╅	T	7	$\dashv$	+	1	T	╅	╅	t		ΙŤ	十	╛	<u> </u>	$\neg$
ОУД.12	Введение в профессиональную деятельность и индивидуальное проектирование			2	2	144		48	9	16	46	22		16 1	2	105	35		70	39	13		26																					7	100	
	Основы общественых наук Введение в специальность и			2	2	34 94		32		i4 i2	18 28	22		16	2	34 36			34 36	58	32	1	26	1	+	+	H					Ħ			+	-	F	╞	+				#	=		
пп	индивидуальное проектирование ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		34	2	4536	900	1512	-	-			322	96 3	+	30			30	30	32	+	-	918 3	06	612	918	306	6:	12 64	8 216	;	432	972	324	648	3 59	4 19	98	396	486	162	32	24	2124	900
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1		12		894		300		_		368		58										159	53	106	153	51	10	16	2 54		108	218	74	144	1 68	B 24	4	44	134		90	_	432	162
OFC9.01	Основы философии История	6		8		82 82		28 28			28 28			26	-	1	-				+	-	-+	_	-	-	-	-	_		-	+		82	28	54	+	+	-	<u> </u>	82	28	54	4	48 48	6
0ГСЭ.03	Иностранный язык	_	H	4,6,8	_	331		111				184	-	20	+						$\Box$	<del>-  </del>		51	17	34	102	34	6	8 36	12	+	24		28	54	34	4 12	2	22	26	8	18	.8	168	52
0ГСЭ.04	Физическая культура			3-8		252		84				144												51	17	34	51	17	3				24	54	18	36	34	4 12	2	22	26	8	18	.8	168	
OFC3.05	Русский язык и культура речи Психология общения			5		90 57		30 19			30 22	30 10		6			-				1	_	_	57	10	38				90	30	1	60		_		-	_	_				+	_	<u> </u>	60 38
EH.00	Математический и общий	1		2		611		203			202		118	6	1	1						<b>-</b>			02	204	255	85	17	,	+	T			-		50	0 10	_	34		t	+	┪	224	184
EH.01	естественнонаучный цикл Математика	•		3		102		34		8		34	110	٠	4	-	1				1	_		102		68		85	1.	•	-	4					30	1	-	34			+	4	36	32
EH.02	Экологические основы			7		50		16		4	18	10		6	1		H					t	T	102	,,,	00									<u> </u>		50	) 16	6	34			+	7	32	2
EH.03	природопользования	4*	H	$\dot{-}$	-	459		153			150	38	118	_		1	1				+	<del>-</del>	-+	204	58	136	255	85	13	70		+		-		-	Ť		_	٥.		H	+	-	156	150
	Профессиональный цикл	11	H	20	1	3031	900	1009				748	_	32 3	0	1	T	T			T	7	_	153 1	~	302	_	170	34	_	6 162	$\Box$	324	754	250	504	47	6 15	58	318	352	118	23	34	1468	554
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5	П	8		1487		497	9	90	_	374	_	32	1							1	_	_	51	302	-	-	20	_		_	-		36	72	_	_	_	142	_		_	62	628	362
ОП.01	Инженерная графика			3		126		42			42	42												126		84																	士	#	72	12
ОП.02	Техническая механика Электротехника и электронная			3		102		34				34		-	_		-				+	<del></del>	-+	102	34	68				-	_	+					+	+	_	-		┢	+	-	36	32
ОП.03	техника		Ш	5		108		36	1	2	36	16	20								Ш					<u> </u>				10	8 36	$\perp \downarrow$	72					_							48	24
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3		99		33	(	66	34	14	18											99	33	66																	L		36	30
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		Ш	3		126		42	8	34	42	24	18								Ш			126	42	84						$\perp \downarrow$						_							42	42
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов Автоматизация технологических	4*		_		102		34		i8	34	16	18		-												102	34	6	8		+						-					+	4	36	32
ОП.07	процессов			8		108		36		72	38	24	10		_	1					1		_						_			1				-	4	_	-	ļ	108	36	72	2	36	36
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5				156	<u></u>	52		04	54	50			$\perp$			Ш									102	34	6	8 54	18		36				L					Ш			72	32
ОП.09	Метрология и стандартизация Правовые основы			6	$\exists$	108		36		72	38	24	10	1			Ē	П			$\Box$	1	Ŧ	Ŧ	Ŧ			H				H		108	36	72	_					I	丰	7	36	36
ОП.10 ОП.11	профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и	7* 7*	${\mathbb H}$			100		34 38		66	32 38	24 32		10	-	$\vdash$	1	H			+		+		+	-	-	H		+	+	$\ \cdot\ $	_			-	10	-	8	66 76		${\mathbb H}$	+	$\dashv$	36 72	30 4
OП.11	маркетинга Охрана труда	8	$\vdash$			136	<del>                                     </del>	46		0		30	-	16	+	1	1	+			++	+	+	+	+	-	1	+	$\vdash$	- -	-	++	_	-+	+	-	111	., 30	_	70	136	46	90	0	36	54
	Безопасность жизнедеятельности	Ĺ		4		102	<u> </u>	34		8	24			_	Ŧ		F	Ħ			Ш	#	1	#	ļ		102	34	6	8	1				#	1	F	Ţ	1					_	68	二
ПМ.00	Профессиональные модули Приемка, убой и первичная	6	H		1			H		+	518		-	3	0		-	Н			$\sqcup$	4	4	$\dashv$	-	1		68	+	+	4 108	4	216	646	214	432	2 26	2 8	6	176	108	36	72	2	840	192
	переработка скота, птицы и кроликов	1	Ц	2		204	216			4		54			_	_	L	Ш			$\sqcup$	4	_	_	_		204	$\bot$	13	4		$\sqcup$		$\downarrow$	_	_	_	$\perp$		<u> </u>		Ц	4	_	108	28
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		Щ	4		204	<u> </u>	68	+-+	-	68	54	14			1	<b>L</b>	$\sqcup$					_	_	_		204	68	1	36		$\perp$					1	_	$\perp$	<u> </u>		$\sqcup \downarrow$	$\bot$	4	108	28
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			216		2	16		6 не	д.																2	.6													$\perp$			
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	4	Ш						Щ	Į				$oldsymbol{\perp}$				П			$oxed{\Box}$	Ţ	Ţ	$\Box$			匚	Ш				Ш		二丁	$\perp \Gamma$		L	$\Box$				Щ	工	_		
	Всего часов с учетом практик	L.,	Щ	,		424	144	142		52	142	100	40	4	4	1	1	$\sqcup$			+	4	4	_	4	1	<u> </u>	$\downarrow \downarrow \downarrow$	3!		0 66	$\downarrow \downarrow \downarrow$	120	244	07		+	4	-	<u> </u>		<b>├</b>	+	4	216	60
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	1		2		424	144	142	2	82	142	100	40	L			1					L					1	11		18	υ   60	11	120	244	82	162	۷				l		ㅗ	_	216	66

		Формы   Распределение по курсам и семестрам																				06-	ательн																					
		ПР	аттест	ании	_				соная	нагрузк							Сомо	crn 1	Кур		Сомостп	2		Сомост			Сомости	. 4		Сомост			Семест	m 6		Самаст	Tn 7	Курс 4		HACTTO 8		y	небная	Я
				2 6			це товки	эбота		$\vdash$	T		ом числ	e	ĝ	H	17 г				22 не <i>д</i>		1	17 не			17 нед		L	12 не		L	18 H		$\pm$	11 н				нед Нед	$\exists$	н	эгрузка	a
Индекс .	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеть	проекты/работь	Максимальная	В том числе в вид практической подго	Самостоятельная ра	Консультации	Обязательная ауд.нагрузка	лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинары	Курс./индив. проектир. СР по курс./ идив	проекту Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Обязательная ауд нагрузка	ауд.нагрузка Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	Максим.	Canocr.	консульт. Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Самост.	Консульт. Обязательная	ауд.нагрузка Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка	Максим.	Консульт.	Обязательная ауд.нагрузка —	ЦМК Обяз част	. Вар ь час	
мдк.02.01	Технология обработки продуктов убоя			6		424		142		282	142	100	40																180	60	120	244	82	16	2							216	6	66
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144			144		41	нед.																					14	4									
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6									†	1			T	1	$\top$				T		1	Ħ		t d													十	T				$\neg$
	Всего часов с учетом практик									426																					120			30	6									
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и	2		4	1	624	252	206		418	192	140	56		30		$\Box$												90	30	60	402	132	27	0 132	44		88				360	5	58
идк.03.01	полуфабрикатов Технология производства колбасных изделий		Ħ	6.7	7	464		154		310	138	92	50		30		T												90	30	60	242	80	16	2 132	44		88	$\top$		П	252	5	58
<b>1ДК.03.02</b>	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	6				160		52		108	54	48	6																			160	52	10	8							108		
УП.03.01	Учебная практика			6			72	Ш		72	丄	21	нед.				$oldsymbol{\perp}$																	7.	2				丄		Ш	L		
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			180	Ì		180		5 F	нед.				1																					180			l			
ПМ.3.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7																																										
	Всего часов с учетом практик		Щ					匚		670	oxdot	丄 ̄						Щ						Щ		Ш					60			34	2	$\Box$	Į	268			Ш			╝
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	1		2		238	144	78		160	80	80				1	17		Ī					[											130	42		88 1	108 36	[   ١	72	132	2	28
<b>МДК.04.01</b>	Управление структурным подразделением организации			8	T	238		78		160	80	80					$\Box$	Πİ																	130	42		88 1	108 36	5	72	132	2	28
ПП.04.01	Производственная практика (по		H	8	$\top$		144			144	<b>†</b>	4	нед.		-	T	$\top$	H	1		-	1	1	Ħ	1	H	-	1	H	$\Box$	1		H	_	1	† †	$\dashv$	1	$\top$	$\dagger \exists$	144		+	$\dashv$
ПМ.4.ЭК	профилю специальности) Экзамен квалификационный	8	H	-	+	$\dashv$		┢	1	$\vdash$	+	+	ï	+	-	+	+	H	-		$\dashv$	-	+	$\vdash$	+		-	-		$\vdash$	-		H	$\dashv$	+	++	$\dashv$	$\dashv$	+	+	$\boldsymbol{\vdash}$	$\vdash$	+	$\dashv$
	Всего часов с учетом практик	_	H	$\neg$	$\dashv$			$\vdash$		304	+	+	+	_		T	+	H	_		$\dashv$	+	1	t	+	H	-	+	H	$\vdash$			H	-	+	$\dagger$	$\dashv$	88	+	+	216	$\vdash$	+	$\dashv$
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ("Подготовитель пищевого сырья и материалов")	1		2		54	144	18		36	36																		54	18	36											24	1	12
1ДК.05.01	Теоретические основы по выполнению работ попрофессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"			5		54		18		36	36																		54	18	36											24	1.	12
УП.05.01	Учебная практика			5			144			144	匚	41	нед.				T														144								<b>士</b>					コ
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5	Н	_	_			<u> </u>		<del> </del>	₩	₩	$\perp$	_			+					_		1										_	_	1 1	_		+	$\bot$	Н	$\vdash$		$\dashv$
	Всего часов с учетом практик  Учебная и производственная (по		Ш		+			₩		180	1	+-			!_		$+\!\!\!\!-\!\!\!\!\!-$		-					<del>!  </del>							180					+ 1	$\dashv$		+		Н	H		$\dashv$
	профилю специальности) практики					900		Щ		900		丄		нед.			$\perp \!\!\! \perp \!\!\! \mid$									216	часа		144			216	часа	_	18	0 час	a			асов	Ш			
	Учебная практика Концентрированная				_	<b>216</b> 216		₩		<b>216</b> 216		+-		<b>нед.</b> нед.		-	$+\!\!\!\!-\!\!\!\!\!-$		_										144 144			<b>72</b>	часа			<del> </del>	$\dashv$		42	асов	Н	H		$\dashv$
	Рассредоточенная				±				L		士	士		. rupta		士	T	Ħ			士	上	L		土		<u>_</u> t		144	iaca	士	,,2	nace		上		士	士					ᆂ	$\exists$
	Производственная (по профилю специальности) практика					684				684	T	T	19	нед.			$\Box$	Π								216	часа			П		144	часа	a	18	0 часо	ов	1	144 4	асов				٦
	Концентрированная				+	684		一		684	十	十	19	нед.		T	${}^{+}$	H	1		$\dashv$		T		$\top$	216	часа	$\top$	L		+	144	часа	a	18	0 часо	ов	十	144 48	асов	$\Box$		+	$\dashv$
	Рассредоточенная		, ,							$ldsymbol{\Box}$	匚	丰					$\square'$	П										1		珥					1			1		П				$\exists$
пдп	Производственная практика (преддипломная)		Ш	8		144	144	<u></u>		144	<u>L</u>	41	нед.					Ш								час	=		48	ac		ча	c			ас			час		144	L	$\perp$	
	Государственная итоговая аттестация				T:	216		1		216		6 1	нед.													час	=		ча	ac		ча	c			ас	T		час		216			
i	Подготовка выпускной				T	144				144		4:	нед.			T	_	H			T	1	1	T	1	час	:		48	ac		ча	с	1		ас	T	1	час	T	144			$\neg$
	квалификационной работы Защита выпускной				-			⊢		-	+-	+				+		H	-		<del></del>	+	1-		+	час		+	1	-	_	ча	-	+	_		+	+		+	72	+	+	$\dashv$
	квалификационной работы КОНСУЛЬТАЦИИ по О				_	72	mar 4 :	<u></u>	nno::	72	1		нед.	ou 4	nen : 1	+		Ш					1			час	-		48	rc.		ча	٠		+	iac		$\dashv$	час	Ш	12	+	+	$\dashv$
ľ	в т.ч. в период обучения по цик	лам			┥'	в тече	нии 1 уч	пода п	тредус	мотренн обучан	ны консу нощегос		ии в объ	ем: 4 ч	иса на 1	$\vdash$			-				+			1			1						+			-	—		-	-	+	$\dashv$
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					в тече	нии 1 уч	і.года г	предус	мотренн			ии в объ	ем: 4 ч	аса на 1	L	_																								$\Box$			⊐
	в т.ч. в период обучения по цик ВСЕГО (по учебным циклам	лам	, ,	- 1	+	- 1			1	обучан	нощегос	я		- 1	-	-				-		-	1	т г	-	<del> </del>	- 1		<b>!</b>		-	ļ.,		- 1	+	1 1	- 1	-	—		-	$\vdash$	-	4
	всы O (по учеоным циклам профессиональной подготовки, в т.ч. практикам)	13		39	5	5796	1044	1512	L	4284	1378	1198	322	96	30	1	_			_	[		918	306	612	1134	306	828	792	216	576	1188	324	86	4 774	198		576 7	74 162	2	612	212	4 90	900
	ВСЕГО (по учебным циклам общеобразовательной и профессиональной подготовкам, в	19		51	1 7	7902	1044	2214		5688	2059	1831	354	142	42		П						918	306	612	1338	374	964	1116	324	792	1834	538	129	96 1036	5 284		752 8	882 198	8	684	296	4 93	939
	т.ч. практикам) Экзамены (без учета физ. культуры, с	учето	м комп	лексног	o xapa	ктера	(отмече	эны*))	1					<u> </u>		1					3		1			$\vdash$	2		┢	2		H	3		+	2		$\dashv$		2	щ	—		_
I.																																												
	Зачеты (без учета физ. культуры, с уч Диффер. зачеты (без учета физ. культ	етом к	омпле	ксного х	аракте	epa (o	тмечень					_					3				7			6			4			4			6			3				6				

	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 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
- # Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрена в виде дипломного проекта.