



Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

Приказ от «07» 07 2025 г. № 96-09
Г. И. Ананьева

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 2 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования

Согласовано

« _____ » _____ 202 г.

М.П.

Утверждаю
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

Приказ от « _____ » _____ 2025 г. № _____

Г. И. Ананьева

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ШПССЗ ОО

Настоящий учебный план государственного автономного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения", приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного стандарта среднего общего образования" (с дополнениями и изменениями), рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024г. № 05-1971), по Перечню профессий и специальностей СПО (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199), Приказа Минпросвещения России от 17.05.2022 N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 N 68887) и пункта 1 статьи 13 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 01 сентября, окончание – согласно графику учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения (на базе основного общего образования – 116 недель, для юношей – 117 недель, так как одна неделя в период летних каникул отводится на 5-дневные учебные сборы. Практическое обучение составляет 36 недель, в том числе учебная практика – 16 недель, производственная практика (по профилю специальности) – 16 недель, производственная практика (преддипломная) – 4 недели. На весь период обучения предусмотрено 34 недели каникул, при этом ежегодно в зимний период каникулы составляют 2 недели.

Предусмотрена пятидневная рабочая неделя. Занятия проводятся парами. Одна пара состоит из двух академических часов без перемены. На лабораторно-практические занятия допускается деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов и включает все виды работ во

взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу. Самостоятельная работа входит в общий объем часов предусмотренных на дисциплину или МДК.

Консультации предусматриваются по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в случае, если в качестве промежуточной или итоговой аттестации по ним предусмотрено проведение экзамена. Консультации могут проводиться как индивидуальные, так и групповые.

Суммарный объем времени по учебным циклам составляет 5940 академических часов.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Социально-гуманитарный цикл ;
- Общепрофессиональный цикл ;
- Профессиональный цикл .

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "История России", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Безопасность жизнедеятельности", "Физическая культура", "Основы бережливого производства", "Основы финансовой грамотности".

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в очной форме обучения не может быть менее 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время может быть использовано на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина "Физическая культура / Адаптивная физическая культура" способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих дисциплин: "Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности", "Процессы и аппараты", "Метрология и стандартизация", "Автоматизация технологических процессов", "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности".

Профессиональный цикл включает в себя профессиональные модули:

- ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

- ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (18735 Составитель фарша).

Разделы всех профессиональных модулей в составе ППССЗ характеризуются логической завершенностью и направлены на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Разделы состоят из МДК или его части и завершаются соответствующими частями учебной и производственной практики. Освоение ПМ.04 выходит на уровень профессиональных компетенций, соответствующих запросам работодателя и требованию профессионального стандарта.

Реализация ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрена по профессии 18735 Составитель фарша ОК 016-94 в соответствии с рекомендациями работодателей.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Учебная практика реализуется в рамках модулей:

- ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья – 4 недели (144 часа) в 5 семестре,
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - 2 неделя (72 часа) в 8 семестре,
- ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (18735 Составитель фарша) – 10 недель (360 часа) в 4 семестре.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в рамках модулей:

- ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья – 10 недель (360 часов) в 6 семестре,
- ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - 3 недели (108 часов) в 8 семестре,
- ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения 3 недели (108 часов) в 7 семестре.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического курса обучения и по завершении учебной и производственной практики (по профилю специальности) в объеме 4 недель.

Учебный план предусматривает выполнение двух комплексных курсовых работ по профессиональным модулям ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья - 6 семестр; ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - 8 семестр. На каждую предусмотрено 20 часов аудиторных занятий.

1.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ, разработанной на основе требований соответствующих ФГОС СПО И ФГОС СОО с учетом получаемой специальности. Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения РФ от 14.06.2024г. № 05-1971).

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе. Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

Освоение общеобразовательного цикла предусматривает выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности (профильных дисциплин).

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

На вариативную часть ОПОП выделено 1276 часов. Вариативная часть ОПОП направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и междисциплинарных курсов обязательной части, на введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, направленных на достижение дополнительных результатов освоения ОПОП, на увеличение часов практики согласно рекомендациям работодателей.

По рекомендациям работодателей дополнительно включены дисциплины: ОП.06 Химия -110 часов, ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 60 часов, ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности -32 часа, ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 102 часа, ОП.10 Охрана труда - 32 часа.

Промежуточная аттестация в объеме 180 часов проводится за счет часов вариативной части.

1.4. Порядок аттестации обучающихся

Форма организации промежуточной аттестации - сессия, но так же возможна сдача экзаменов по дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Промежуточную аттестацию проводят в виде дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. На проведение промежуточной аттестации отводится на весь период обучения 7 недель. Проведение зачетов (в том числе и дифференцированных) предусмотрено за счет времени отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Между экзаменами, как правило, не менее 2 дней, в том числе для проведения консультаций.

При освоении программы междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения в форме промежуточной аттестации по МДК предусмотрен экзамен или дифференцированный зачет. По завершению освоения профессионального модуля предусмотрено проведение квалификационного экзамена, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенной в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта. За квалификационный экзамен ставится отметка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», что соответствует решению «вид профессиональной деятельности освоен» или «неудовлетворительно», соответствует решению «вид профессиональной деятельности не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Выполнение дипломной работы предусмотрено в период с 18 мая по 14 июня (4 недели), защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (2 недели). Демонстрационный экзамен в период с 18 мая по 30 июня (по графику).

2. Сводные данные по бюджету времени для очной формы обучения:

2.1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения:

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	29	10	-	-	2	-	11	52
III курс	26,5	4	10	-	1,5	-	10	52
IV курс	21,5	2	6	4	1,5	6	2	43
Всего	116	16	16	4	7	6	34	199

2.2 Сводные данные по бюджету времени (в часах) для очной формы обучения:

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1404	-	-	-	72	-	1476	396
II курс	1044	360	-	-	72	-	1476	396
III курс	954	144	360	-	54	-	1512	360
IV курс	774	72	216	144	54	216	1476	72
Всего	4176	576	576	144	252	216	5940	1224

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс		III курс		IV курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
									в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
																										в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.	в т. ч.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.				I курс			II курс			III курс			IV курс	
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем	3 сем	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	-, 14, -	520		520	178	342													
СГ.01	История России	ДЗ	48		48	48														
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	162		162		162													
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		68	48	20													
СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	162		162	2	160													
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	32		32	32														
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	48		48	48														
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-, 8, 2	738	18	720	440	280													
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	68		68	62	6					68								
ОП.02	Процессы и аппараты	Э	130	10	120	70	50					130								
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ	36		36	26	10						36							
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Э	108	8	100	58	42					108								
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	60		60	20	40									60				
ОП.06	Химия	ДЗ	110		110	50	60					110								
ОП.07	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	60		60	44	16						60							
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32		32	22	10					32								
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102		102	64	38												102	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	ВСЕГО занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс		III курс		IV курс					
						лекций	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	-, Э	403	16	387	247	120	20												
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72															
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108															
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	-, 2, 1(1)	238		238	80	50													
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	130		130	80	50										130			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	108		108												108			
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (18735 Составитель фарша)	-, 1, 2 (1)	710	8	702	242	100													
МДК.04.01	Организация и ведение технологического процесса подготовки и составления фарша на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	-, Э	350	8	342	242	100					32	318							
УП.04	Учебная практика	ДЗ	360		360								360							
	Промежуточная аттестация		180		180															
ПДП	Преддипломная практика		144		144													144		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216													216		
	Теоретическое обучение		4176	62	4114	2282	1792	40	594	810	576	468	450	504	486		288			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			ВСЕГО	Самостоятельная работа	всего занятий	Работа во взаимодействии с преподавателем в т. ч.			I курс		II курс			III курс		IV курс	
						лекций	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
	Всего	~, 41, 14(4)	5940	62	5878	2282	1792	40	594	810	576	828	594	864	594	828	
Государственная итоговая аттестация	Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.) Демонстрационный экзамен с 18 мая по 30 июня (по графику)					Всего			дисциплин и МДК	810	576	468	450	504	486	288	
									учебной практики	-	-	-	360	144	-	-	72
									производств. практики	-	-	-	-	-	360	108	
									преддипломн. практики	-	-	-	-	-	-	144	
									1	3	2	2 (1)	1	2 (1)	1 (1)	2 (1)	
									3	9	6	5	6	4	6	2	

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО.

Кабинеты:

1. русского языка и литературы;
2. физики;
3. иностранного языка;
4. социально-экономических дисциплин;
5. математики;
6. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
7. биологии, естествознания и экологических основ природопользования;
8. междисциплинарных курсов;
9. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
10. права и правового обеспечения профессиональной деятельности;
11. Профессиональных дисциплин;

Лаборатории:

- 1 химии;
- 3 метрологии и стандартизации;
- 4 информационных технологий в профессиональной деятельности.

Спортивный комплекс:

- 1 спортивный зал;
- 2 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- 3 стрелковый тир электронный.

Залы:

- 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- 2 актовый зал

Заместитель директора
по учебной работе



Л. Ю. Егоршева