

Утверждаю

Ректор

Н.И. Кузнецов

28.08.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический
колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08.

Технология мяса и мясных продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 5.1	Контролировать качество пищевого сырья.
ПК 5.2	Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.
ПК 5.3	Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.
ПК 6.1	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
ПК 6.2	Вести технологический процесс производства мясных консервов.
ПК 6.3	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
ПК 6.4	Вести технологический процесс производства яицпродуктов.
ПК 6.5	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины												
ОУД.01	Русский язык и литература												
ОУД.02	Иностранный язык												
ОУД.03	Математика алгебра и начала математического анализа												
ОУД.04	История												
ОУД.05	Физическая культура												
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Физика												
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)												
ОУД.16	География												
ОУД.17	Экология												
ПД	Профильные дисциплины												
ОУД.07	Информатика												
ОУД.09	Химия												
ОУД.15	Биология												
ДД	Дополнительные дисциплины												
УД.18	Введение в специальность/Технология												
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ЕН.01	Математика	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ЕН.03	Химия	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.2	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5 ПК 3.3	ОК 6 ПК 3.4	ОК 7 ПК 4.5	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3
ОП.02	Техническая механика	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.2	ОК 3 ПК 2.3	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5 ПК 3.3	ОК 6 ПК 3.4	ОК 7 ПК 4.5	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.09	Метрология и стандартизация	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.12	Охрана труда	ОК 1 ПК 1.4 ПК 4.5	ОК 2 ПК 2.1	ОК 3 ПК 2.2	ОК 4 ПК 2.3	ОК 5 ПК 3.1	ОК 6 ПК 3.2	ОК 7 ПК 3.3	ОК 8 ПК 3.4	ОК 9 ПК 4.1	ПК 1.1 ПК 4.2	ПК 1.2 ПК 4.3	ПК 1.3 ПК 4.4
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности												
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 1.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3

ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 3.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 4.4	ОК 2 ПК 4.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
МДК.06.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1 ПК 6.4	ОК 2 ПК 6.5	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	социально-экономических дисциплин;
	2	иностранного языка;
	3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	4	экологических основ природопользования;
	5	инженерной графики;
	6	технической механики;
	7	технологии мяса и мясных продуктов;
	8	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
	9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	мясного и животного сырья и продукции;
	3	электротехники и электронной техники;
	4	автоматизации технологических процессов;
	5	метрологии и стандартизации;
	6	микробиологии, санитарии и гигиены.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
	2	актовый зал.

Пояснения
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 379
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык и литература, Математика алгебра и начала математического анализа, Химия.
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СГАУ".
7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводят во время, отведенное для учебных занятий.
8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.
9. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 3, ПМ 6. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
10. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).
11. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
12. Формирование вариативной части в объеме 1350 часа (ОГСЭ. – 82 часа, ОП. – 143 часа, ПМ. – 1125 часов.) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 82 часа: Русский язык и культура речи - 82 часа, б) ОП – 65 часов: Инженерная графика – 45 часов, Автоматизация технологических процессов – 20 часов, Основы предпринимательской деятельности- 78 час. в) ПМ – 1125 часов: ПМ. 01 (100 часов) Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов – 100 часов. ПМ.02 (100 часов) Обработка продуктов убоя МДК.02.02 – Технология обработки продуктов убоя - 100 часов. ПМ.03 (194 часа) Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК. 03.01 Технология производства колбасных изделий - 100 часов, МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов – 94 часа. ПМ.05 (300 часов) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих МДК.05.01 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов"код 16715 с присвоением третьего разряда – 300 часов. ПМ.06 (431 час) Производство продуктов длительного хранения из животного сырья МДК.06.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья - 431 час.
13. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.
14. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определены Положением о проведении консультаций студентов в Финансово-технологическом колледже. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.
15. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочую профессию "Подготовитель пищевого сырья и материалов" – код 16715 с присвоением третьего разряда.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

16 По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.

17. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования – технический.

Согласовано

Проректор по учебной работе

Директор колледжа

С.В. Ларионов

Г.Н. Митрофанова