



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет имени 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 среднее общее образование

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная Срок получения СПО по ППСЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования Естественнаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.07.2014 № 379

[illegible]

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												
ПД	Профильные дисциплины												
ПОО	Предлагаемые ОО												
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 1.2	ПК 1.3
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 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 3.2	ОК 4 ПК 3.3	ОК 5 ПК 3.4	ОК 6 ПК 4.5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
ОП.02	Техническая механика	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 3.2	ОК 4 ПК 3.3	ОК 5 ПК 3.4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 3.2	ОК 4 ПК 3.3	ОК 5 ПК 3.4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
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 1.2	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 1.2	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	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 1.2	ПК 1.3
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

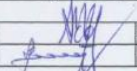
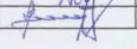
ПМ.02	Обработка продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
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	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	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	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

Индекс	Дисциплины, виды работ	Семестры					Всего	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Курс 7	Курс 8	Курс 9	Курс 10	Курс 11	ЦРК
		Экс	Зач	ДифЗач	КП(Р)	Другие													
	Факт																		
К.ОГС.01	Основы философии			1															1
К.ОГС.02	История			1															1
К.ОГС.03	Иностранный язык			4		123													1
К.ОГС.04	Русский язык и культура речи			1															1
К.ОГС.06	Физическая культура			1															1
К.ЕН.01	Математика			1															1
К.ЕН.02	Экологические основы природопользования					1													1
К.ЕН.03	Химия	1																	1
К.ОП.01	Инженерная графика			2															3
К.ОП.02	Техническая механика			1															3
К.ОП.03	Электротехника и электронная техника			1															3
К.ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1															3
К.ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных			1															3
К.ОП.06	Воспитания и микробиология мяса и мясных продуктов	1																	3
К.ОП.07	Автоматизация технологических процессов					1													3
К.ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2																	3
К.ОП.09	Метрология и стандартизация	1																	3
К.ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности					1													3
К.ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					1													3
К.ОП.12	Охрана труда			2															3
К.ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			1															3
К.ОП.13	Безопасность жизнедеятельности					2													1
ПМ.01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов																		
К.МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов					2													3
К.УП.01.01	Учебная практика			2															3
К.ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			2															3
К.ПМ.01	Экзамен квалификационный	2																	3
ПМ.02	Обработка продуктов убоя																		
К.МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	3																	3
К.УП.02.01	Учебная практика			3															3
К.ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3															3
К.ПМ.02	Экзамен квалификационный	3																	3
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов																		
К.МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий						3												3
К.МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов						3												3
К.УП.03.01	Учебная практика			3															3
К.ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3															3
К.ПМ.03	Экзамен квалификационный	3																	3
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения																		
К.МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации			4															3
К.УП.04.01	Учебная практика			4															3
К.ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4															3
К.ПМ.04	Экзамен квалификационный	4																	3
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих																		
К.МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" – код 15715 с присвоением третьего разряда.			4															3
К.УП.05.01	Учебная практика			4															3
К.ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4															3
К.ПМ.05	Экзамен квалификационный	4																	3
ПМ.06	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья																		
К.МДК.06.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья					4													3
К.ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4															3
К.ПМ.06	Экзамен квалификационный	4																	3
К.ППД	практика преддипломная			4															
+																			

	№	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 препятствия;
	3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
	2	актовый зал.

	Код	Наименование ЦМК
	1	Гуманитарных, социально-экономических
	2	Экономических, учетных дисциплин
	3	Технологических дисциплин

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года, регистрационный номер № 379.		
3. Общая продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии на всех курсах составляет на 1 и 2 курсах по 30 календарных дней в год, на 3 курсе - 40 календарных дней в год (Трудовой кодекс РФ 2014г. ст.174) существует уточненный график учебного процесса, т.к. программа GosInsp рассчитана на рабочие дни без учета выходных, а не на календарные. Общее количество часов в году на обзорные, установочно- практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.		
4. Консультации предусматриваются не более 4 часов на студента.		
5. В общую продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии включаются : дни отдыха студентов и сдача экзаменов, кроме обязательных учебных занятий , продолжительность которых составляет не более 8 часов в день.		
6. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, итоговые классные письменные контрольные работы, экзамен квалификационный. Форму проведения контроля знаний студентов выбирает образовательное учреждение.		
7. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 3 и ПМ 5.		
8. Дифференцированные зачеты, зачеты и итоговые классные письменные контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.		
9. Итоговая государственная аттестация представлена защитой выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).		
10. Зачисление на специальность производится на базе среднего общего образования.		
12. Все виды практик реализуется студентом индивидуально. По освоению программы студент предоставляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной, а также соответствующей ей рабочую профессию, освобождается от прохождения практик, кроме преддипломной.		
13. Образовательному учреждению предоставляется право в зависимости от контингента выпускаемых студентов изменять начало срока обучения в пределах одного месяца.		
14. Студент направляется на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) после изучения МДК в рамках изучения профессиональных модулей. После прохождения практик студент сдает экзамен (квалификационный), который заносится в ведомость студента в виде записи "освоил" или "не освоил" где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.		
15. Во время прохождения учебной практики студент может освоить по выбору рабочую профессию или должность служащего, рекомендованную ФГОС - "Подготовитель пищевого сырья и материалов" — код 16715 с присвоением третьего разряда.		
16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) 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.		
17. Программа дисциплины "Физическая культура" реализуется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения проводится письменная контрольная работа. В учебном плане предусматриваются по данной дисциплине занятия в количестве 2-х часов на группу, которые проводятся установочно.		
Согласовано		
Проректор по учебной работе		С.В.Ларионов
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова