

УТВЕРЖДЕН

Приказом № 138 от «24» апреля 2020 г.

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области
«Самарский торгово-экономический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Уровень образования: основное общее образование

Форма обучения: очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

Год начала подготовки – 2020

Год окончания подготовки – 2024

Приказ об утверждении ФГОС СПО: от 22.04.2014 № 379

Учебный год	Группа
2020 – 2021	1 ТМ-1
2021 – 2022	2 ТМ-1
2022 – 2023	3 ТМ-1
2023 – 2024	4 ТМ-1

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее УП ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Самарский торгово-экономический колледж» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33389 от 31 июля 2014 г.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29.12.2014г. №1645, 31.12.2015г. №1578 и 29.06.17г. №613;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. N 31;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785) с учетом изменений, внесенных приказом Минобрнауки России от 18.08.2016 г. №1061;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений,

внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014г. №74 и 17.11.2017г. №1138);

- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов (ред. 31.08.2016);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (с учетом изменений);
- Письмо МОиН РФ от 20.06.2017 №ТС-194/08 Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- Письмо ФГАУ «ФИРО» об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо МОиН СО №16/1846 от 15.06.2018г.);
- Методические рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования (Протокол Координационного совета УМО в системе СПО Самарской обл. от 05.07.2018г.);
- Устав и локальные акты государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Самарский торгово-экономический колледж».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- Занятия очной формы обучения начинаются 1 сентября и организуются семестрами.
- Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.
- Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.
- Продолжительность учебной недели составляет шесть учебных дней.
- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин, с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут. Предусмотрены две перемены по 20 минут для организации питания обучающихся с 12.00 до 12.20 и с 13.05 до 13.25. В период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, занятия могут не группироваться парами.
- Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.
- Общий объем каникулярного времени при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 34 недели:
 - на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на четвертом курсе 2 недели в зимний период;
- По учебному плану ППСЗ предусматривает выполнение одной курсовой работы:
 - ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения

Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.

- 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).
- По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» часы, отведенные на изучение основ военной службы, планируется чередовать с занятиями по основам медицинских знаний.
- Для закрепления знаний и формирования умений спланированы практические работы, а также семинарские занятия.

Высокая практикоориентированность МДК (от 50 до 60%) позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

- В процессе реализации образовательной программы предусмотрена учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо на предприятиях общественного питания в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией. Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

- Учебная практика проводится в объеме 11 недель (396 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:
- ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Обработка продуктов убоя – 2 недели (72 часа)
- ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 3 недели (108 часов),
- ПМ.04 Организация работы структурного подразделения – 2 недели (72 часа),
- ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы – 2 недели (72 часа).
- Производственная практика (практика по профилю специальности) организуется на предприятиях общественного питания, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся - в объеме 14 недель (504 часа), проводится концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 2 недели (72 часа),
- ПМ.02 Обработка продуктов убоя – 3 недели (108 часов),
- ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов – 4 недели (144 часа),
- ПМ.04 Организация работы структурного подразделения – 2 недели (72 часа),
- ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы– 3 недели (108 часов).

Производственная практика (преддипломная) организуется в предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа).

- Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

1.3. Общеобразовательный цикл

Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл учебного плана с естественнонаучным профилем получения среднего общего образования состоит, в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, из общеобразовательных учебных предметов (общих и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов по выбору обучающихся, предлагаемых профессиональной образовательной организацией.

В состав **общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных предметов** входят:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Астрономия

*Индивидуальный проект

Состав общеобразовательных учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей:

9. Информатика

10. Химия

11. Биология

Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся:

12. Основы финансовой грамотности/Основы проектной деятельности.

В общеобразовательном цикле учебного плана предметы «Химия», «Биология», «Информатика» изучаются на углубленном уровне.

Учебным планом ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках предмета «Математика». Объем времени на выполнение индивидуального проекта составляет 28 часов (в том числе 16 часов самостоятельной работы, по 6 часов консультаций и защиты проекта).

Промежуточная аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и по профильному предмету «Химия».

1.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ в объеме 1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий, использована:

- на **увеличение** объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части для **расширения основных видов деятельности**, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации;
- на **углубление подготовки** обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей;
- получения **дополнительных компетенций**, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ среднего профессионального образования в Самарской области.

Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ по учебным циклам представлено в таблице 1.

Таблица 1.

**Распределение вариативной части учебного плана ППССЗ
по учебным циклам**

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, часов	Распределение вариативной части по циклам, часов							
	Всего (часов)		В том числе					
	максимальной учебной нагрузки	обязательных учебных занятий	На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК		На углубление подготовки специалистов		На получение дополнительных компетенций	
			максимальной учебной нагрузки (часов)	обязательных учебных занятий (часов)	максимальной учебной нагрузки (часов)	обязательных учебных занятий (часов)	максимальной учебной нагрузки (часов)	обязательных учебных занятий (часов)
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								
ОГЭС.05 Русский язык и культура речи	84	56			84	56		
ОГЭС.06 Общие компетенции профессионала (по уровням)	84	56					84	56
ОГЭС.07 Рынок труда и профессиональная карьера	6	6					6	6
ОГЭС.00	174	118			84	56	90	62
Профессиональный учебный цикл								
Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01 Инженерная графика	30	20	30	20				
ОП.02 Техническая механика	30	20	30	20				
ОП.03 Электротехника и электронная техника	60	40	60	40				
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	30	20	30	20				
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	72	48	72	48				
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	75	50	75	50				
ОП.07 Автоматизация технологических процессов	51	34	51	34				
ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	39	26	39	26				
ОП.14 Химия пищевых производств	123	82			123	82		
ОП.15 Основы предпринимательства	58	36					58	36
ОП.00	568	376	387	258	123	82	58	36
Профессиональные модули								
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	75	50	75	50				
МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	75	50	75	50				
ПМ.02 Обработка продуктов убоя	234	156	234	156				
МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	234	156	234	156				
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	146	98	146	98				
МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий	146	98	146	98				
ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	153	102	153	102				
МДК 05.01 Выполнение работы по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	153	102	153	102				
ПМ.00	608	406	608	406				
Вариативная часть	1350	900	995	664	207	138	148	98

Перечень вариативных дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также увеличения объема обязательной части циклов представлены в таблице 2 приложения.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным приказом директора ГБПОУ «СТЭК» № 8-о от 18.03.2015 г «Об утверждении новых локальных актов» и включает: текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам созданы фонды оценочных средств (ФОС).

Текущий контроль по изученным темам учебных предметов общеобразовательного цикла, а также по дисциплинам учебных циклов ОГСЭ, ЕН, ОП и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий;
- проверка выполнения письменных практических работ;
- защита курсовых работ;
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- административные контрольные работы (административные срезы);
- мониторинг успеваемости.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося. Формы промежуточной аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК и модулям. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме зачета (З), дифференцированного зачета (ДЗ), комплексного дифференцированного зачета (ДЗ*); экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена (Э), комплексного экзамена (Э*); по учебной, производственной и преддипломной практикам в форме дифференцированного зачета (ДЗ).

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится в виде квалификационного экзамена (КЭ), который сдается в следующий день по завершению практики, и является итоговой аттестацией по профессиональному модулю.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок подготовки и проведения ГИА регулируются Положением о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ «СТЭК», (утвержденного Приказом директора ГБПОУ «СТЭК» № 8-о от 18.03.2015 г «Об утверждении новых локальных актов»); Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ «СТЭК» », (утвержденного Приказом директора ГБПОУ «СТЭК» № 8-о от 18.03.2015 г «Об утверждении новых локальных актов»); и программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	35	2	2	-	2	-	11	52
III курс	29	5	7	-	1	-	10	52
IV курс	20	4	5	4	2	6	2	43
Всего	123	11	14	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 2020-2024 (базовый уровень)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				самостоятельная работа	всего учебных занятий	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
						в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 22 нед.	3 семестр, 16 нед.	4 семестр, 23 нед.	5 семестр, 16 нед.	6 семестр, 24 нед.	7 семестр, 16 нед.	8 семестр, 24 нед.
						Теоретическое обучение	лабораторных и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл		2106	702	1404	807	597	0	594	792	18	0	0	0	0	0
ОУП. 00	Общие учебные предметы		1263	421	842	451	391	0	384	458	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	-Э,-,-,-,-,-	117	39	78	68	10	0	34	44						
ОУП.02	Литература	-ДЗ,-,-,-,-,-	168	56	112	92	20	0	51	61						
ОУП. 03	Иностранный язык	-ДЗ,-,-,-,-,-	117	39	78	2	76	0	34	44						
ОУП.04	Математика	-Э,-,-,-,-,-	234	78	156	86	70	0	68	88						
ОУП. 05	История	-ДЗ,-,-,-,-,-	292	97	195	135	60	0	95	100						
ОУП.06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,-,-,-,-	176	59	117	2	115	0	51	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ,-,-,-,-,-	105	35	70	40	30	0	34	36						
ОУП.08	Астрономия	-ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	26	10	0	17	19						
	*Индивидуальный проект															
ОУП.00	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей		789	263	526	328	198	0	193	315	18	0	0	0	0	0
ОУП.09	Информатика	-ДЗ,ДЗ,-,-,-,-	225	75	150	80	70	0	50	82	18					
ОУП.10	Химия	-Э,-,-,-,-,-	306	102	204	122	82	0	75	129						
ОУП.11	Биология	-ДЗ,-,-,-,-,-	258	86	172	126	46	0	68	104						
УПД.00	Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся		54	18	36	28	8	0	17	19	0	0	0	0	0	0
УПД.01	Основы финансовой грамотности/Основы проектной деятельности	-ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	28	8		17	19						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		822	272	550	146	404	0	18	0	66	72	40	88	174	92

ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	14	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3,3,3,3,ДЗ	188	20	168	0	168	0	0	24	36	20	34	32	22	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	336	168	168	2	166	0	0	24	36	20	34	32	22	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	84	28	56	46	10	0	0	0	0	0	0	56		
ОГСЭ.06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	ДЗ	84	28	56	2	54	18		18			20			
ОГСЭ.07	Рынок труда и профессиональная карьера	ДЗ*	6	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0	6	0	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		336	112	224	108	116	0	0	0	188	36	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	Э	60	20	40	20	20	0	0	40	0	0	0			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	24	12	0	0	0	36	0	0			
ЕН.03	Химия	Э	222	74	148	64	84	0	0	148	0	0	0	0	0	
П.00	Профессиональный цикл		3378	1128	2250	1116	1104	30	0	0	304	720	536	776	402	412
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1510	506	1004	512	492	0	0	0	304	348	170	50	36	96
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	105	35	70	34	36	0	0		70					
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	114	38	76	38	38	0	0		76					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	Э	141	47	94	48	46	0	0		94					
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	108	36	72	52	20	0	0	72						
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Э	162	54	108	54	54				108					
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Э*	120	40	80	40	40			80						
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	Э	105	35	70	50	20			70						
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	75	25	50	16	34	0	0				50			
ОП.09	Метрология и стандартизация	Э	81	27	54	34	20					54				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	72	24	48	28	20									48
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	72	24	48	28	20									48
ОП.12	Охрана труда	ДЗ	72	24	48	28	20					48				
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48	0	0			68				
ОП.14	Химия пищевых производств	Э*	123	41	82	42	40			82						

ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	3 нед												108									
	Всего часов на теоретическое обучение по учебным циклам ИПССЗ		6642	2214	4428	2177	2221	30	612	792	576	684	396	612	396	360								
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практика		25 нед						0	0	0	144	180	252	180	144								
ПП	Преддипломная практика	ДЗ	4 нед													4 нед								
ГИА	Государственная итоговая аттестация		6 нед													6 нед								
Консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год								Всего	Дисциплины и МДК								612	792	576	684	396	612	396	360
Государственная итоговая аттестация									учебной практики								0	0	0	72	72	108	72	72
1. Программа базовой подготовки									производственной практики								0	0	0	72	108	144	108	72
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы									преддипломной															144
Выполнение выпускной квалификационной работы с 20.05.2024г по 16.06.2024г (всего 4 нед.)									ГИА															216
Защита выпускной квалификационной работы с 17.06.2024 по 30.06.2024 (всего 2 нед.)									экзаменов								0	3	4	4	3	3	2	4
									зачетов (в том числе физической культуры)								1(1)	9(1)	4(1)	7(1)	6(1)	6(1)	7(1)	5(1)

4428

900

4428

900

612 792 576 828 576 864 576 504

* предметом не является

Э*- комплексный экзамен по дисциплинам ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов и ОП.16 Химия пищевых производств

ДЗ*- комплексный дифференцированный зачет по ОГСЭ.08 Рынок труда и профессиональная карьера и ОП.18 Основы предпринимательства

КЭ-квалификационный экзамен

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках предмета «Математика»

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

№	Наименование
Кабинеты	
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Истории
4.	Биологии
5.	Социально-экономических дисциплин
6.	Иностранного языка
7.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
8.	Экологических основ природопользования
9.	Инженерной графики
10.	Технической механики
11.	Технологии мяса и мясных продуктов
12.	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
13.	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.	Микробиологии, санитарии и гигиены
Залы	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2.	Актный зал
Спортивный комплекс	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Место для стрельбы

Приложение
Таблица 2.

**Перечень вариативных дисциплин,
обоснование необходимости их введения/увеличения объема обязательной
части циклов**

Циклы	Наименование элементов (учебных дисциплин, МДК, ПМ, практик) вариативной части	Кол-во ча- сов обяза- тельной учебной нагрузки по УП ППССЗ	Краткое обоснование необходимости введения учебных дисциплин /МДК или увеличение объема обязательных элементов
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	56	Углубление подготовки обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей. Данная дисциплина способствует решению задач, связанных с формированием коммуникативной компетенции специалиста.
ОГСЭ. 06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	56	Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области с целью преемственного развития общих компетенций учащихся общеобразовательных школ и студентов колледжей, зафиксированных в рамках ФГОС СПО. Способствует получению дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
ОГСЭ. 07	Рынок труда и профессиональная карьера	6	Данная дисциплина способствует получению дополнительных компетенций, формированию способов эффективного поведения на рынке труда и введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ СПО в Самарской области.
Профессиональный учебный цикл			
Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Инженерная графика	20	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ОП. 02	Техническая механика	20	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	40	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20	
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	48	
ОП. 06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	50	
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	34	
ОП.10	Правовое обеспечение профессиональной дея-	26	

	тельности		
ОП. 14	Химия пищевых производств	82	Углубление подготовки обучающихся по получаемой специальности в соответствии с запросами работодателей. Данная дисциплина способствует решению задач, связанных с формированием коммуникативной компетенции специалиста.
ОП.15	Основы предпринимательства	36	Получение дополнительных компетенций , необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Дисциплина введена на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в Самарской области и способствует получению навыков (умений) по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.
Профессиональные модули			
ПМ. 01	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	50	Иметь практический опыт приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
МДК 01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	50	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ. 02	Обработка продуктов убоя	156	Иметь практический опыт обработки субпродуктов, кишечного сырья, шетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования
МДК 02.01	Технология обработки продуктов убоя	156	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ. 03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	98	Иметь практический опыт производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
МДК 03.01	Технология производства колбасных изделий	98	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	102	Иметь практический опыт: жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов; ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
МДК 05.01	Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	102	Данный объем вариативной части использован с целью расширения основных видов деятельности , к которым должен быть готов выпускник, согласно получаемой квалификации