Согласовано:
Генеральный директор ООО «Уярский мясокомбинат»
_____ В.А.Немшилов
«____» _____ 201____ г.

Утверждаю:
Директор КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»
_____ А.С.Аветисян
«_____» _____ 2018г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалиста среднего звена
Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Уярский сельскохозяйственный техникум»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

по программе базовой подготовки
ФГОС СПО утвержденный 22.04.2014г. № 379

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе среднего общего образования.
3 года 10 мес. - на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального образования – технический
Период обучения: 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022 учебные год

Утверждаю:
Директор КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»
_____ А. С. Аветисян
«__» _____20___г.

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Курсы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-4	7-11	14-18	21-25	28-2	5-9	12-16	19-23	26-30	2-6	9-13	16-20	23-27	30-4	7-11	14-18	21-25	28-01	4-8	11-15	18-22	25-29	1-5	8-12	15-19	22-26	29-4	7-11	14-18	21-25	28-1	4-8	11-15	18-22	25-29	2-6	9-13	16-20	23-27	30-3	6-10	13-17	20-24	27-1	4-8	11-15	18-22	25-29	1-5	8-12	15-19	22-26
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1																		К	К																																
2																	А	К	К																	У	У	У	У				А	А	К	К	К	К	К	К	К	К
3																	А	К	К				У	У	У																А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4				У	У	У	У											К	К											Х	Т	Т	Х	С	С	С	С	П	П	П	П	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курсы	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация, нед.	Учебная практика	Производственная практика, нед.		Подготовка к итоговой государственной аттестации	Итоговая государственная аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю специальности	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
I	39	1404	17	612	22	792	2						11	52
II	35	1260	16	576	19	684	2	4					11	52
III	26	936	16	576	10	360	2	8	6				10	52
IV	23	828	13	468	10	360	1	4	3	4	4	2	2	43
Итого	123	4428	63	2268	60	2160	7	16	9	4	4	2	34	199

Обозначения:

	Теоретическое обучение
А	Промежуточная аттестация
У	Учебная практика
Т	Производственная практика (по профилю специальности)
С	Производственная практика (преддипломная)
К	Каникулы
П	Подготовка к итоговой государственной аттестации
И	Итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует
вс	Военно-полевые сборв

3. План учебного процесса ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Всего	в том числе		1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 16 нед.	4 семестр 19 нед.	5 семестр 16 нед	6 семестр 10 нед.	7 семестр 13 нед.	8 семестр 10 нед.
						ЛПЗ	Курс. Работы								
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**8/8/7.**	**2106**	**702**	**1404**	**556**	**0**	**612**	**792**						
ОУДб.01	Русский язык и литература. Русский язык	ДЗ	117	39	78				78						
ОУДб.01	Русский язык и литература. Литература	З,Э	175	58	117			96	21						
ОУДб.02	Иностранный язык	ДЗ	176	59	117	117		58	59						
ОУДб.03	История	Э	175	58	117			34	83						
ОУДб.04	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	162	54	108			54	54						
ОУДб.05	Химия	Э	117	39	78	40		34	44						
ОУДб.06	Биология	ДЗ	54	18	36	12		36							
ОУДб.07	Физическая культура	ДЗ	176	59	117	117		58	59						
ОУДб.08	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	34		32	38						
ОУДп.09	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	351	117	234	116		100	134						
ОУДп.10	Физика	Э	182	61	121	60		60	61						
ОУДп.11	Информатика	ДЗ	150	50	100	60		50	50						
ОУДп.12	География	З	54	18	36	10			36						
ОУДп. 13	Экология	З	54	18	36				36						
ОУДд.14	Черчение	З	58	19	39	20			39						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный социально-экономический цикл**	**8/8/0.**	**802**	**266**	**536**	**346**				**30**	**298**	**64**	**52**	**52**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48						48				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48						48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З,З ДЗ ДЗ ДЗ	252	84	168	168					64	32	26	26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	252	84	168	168				30	34	32	26	26	20
ОГСЭ.В.05	Русский язык и культура речи	З	80	26	54	10					54				
ОГСЭ.В.06	Основы социологии и политологии	З	74	24	50						50				
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**1/3/0.**	**336**	**112**	**224**	**86**				**156**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	ДЗ	114	38	76	28				76					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32					32					
ЕН.03	Химия	Э	174	58	116	58				48	68				
П.00	**Профессиональный цикл**		**3382**	**1118**	**2264**	**1170**	**40**			**390**	**462**	**512**	**596**	**560**	**428**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**5/4/3.**	**1183**	**385**	**798**	**384**				**162**	**110**	**408**	**118**	**0**	**0**
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ1	74	24	50	32				50					

3. План учебного процесса ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Всего	в том числе		1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 16 нед.	4 семестр 19 нед.	5 семестр 16 нед	6 семестр 10 нед.	7 семестр 13 нед.	8 семестр 10 нед.
						ЛПЗ	Курс. Работы								
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
ОП.02	Техническая механика	ДЗ1	72	24	48	30				48					
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ДЗ	72	24	48	30						48			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	124	40	84	30						84			
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	З	96	32	64	30				64					
ОП.06	Биохимия и микробиология мясных продуктов	Э	118	30	88	44					28	60			
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	З	80	26	54	26						54			
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	96	32	64	24							64		
ОП.09	Метрология и стандартизация	З	66	26	40	20						40			
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	З	74	24	50	24					50				
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З	80	26	54	26						54			
ОП.10	Охрана труда	З	48	16	32	8					32				
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	34						68			
ОП.В.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	З	81	27	54	26							54		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**7/8/5.**	**2199**	**733**	**1466**	**786**	**40**			**228**	**352**	**104**	**478**	**560**	**428**
ПМ.01	***Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов***	**Э(К)**	*798*	*218*	*436*	*234*	*20*			*228*	*352*				
МДК. 01.01.	**Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов**		**654**	**218**	**436**	**234**	**20**			**228**	**208**				
Тема 1.1	Технология первичной переработки продукции животноводства	Э	225	75	150	90	20			64	86				
Тема 1.2	Технология переработки мяса птицы	Э	216	72	144	70				72	72				
Тема 1.3	Технологическое оборудование для производства мяса и мясных продуктов	,ДЗ	213	71	142	74				92	50				
УП.01	**Учебная практика**	**ДЗ**	**144**	**0**	**144**						**144**				
ПМ.02	***Обработка продуктов убоя***	**Э(К)**	*351*	*117*	*234*	*106*						*104*	*238*		
МДК. 02.01.	**Технологии обработки продуктов убоя**	**ДЗ**	**351**	**117**	**234**	**106**						**104**	**130**		
Тема2.1	Технология переработки продуктов убоя	ДЗ	258	86	172	86						104	68		

3. План учебного процесса ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Всего	в том числе		1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 16 нед.	4 семестр 19 нед.	5 семестр 16 нед	6 семестр 10 нед.	7 семестр 13 нед.	8 семестр 10 нед.
						ЛПЗ	Курс. Работы								
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
Тема2.2	Технологическое оборудование в цехах мясожирового корпуса	З	93	31	62	20							62		
УП.02	**Учебная практика**	**ДЗ**	**108**	**0**	**108**								**108**		
ПП.02	**Приоизводственная практика (по профилю специальности)**	**ДЗ**	**216**		**216**								**216**		
ПМ.03	***Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов***	**Э(К)**	*726*	*242*	*484*	*278*	*20*							*508*	*228*
МДК. 03.01.	**Технологии производства колбасных изделий**	**Э**	**501**	**167**	**334**	**192**	**20**							**234**	**100**
Тема 3.1	Технология хранения, переработка и стандартизация продукции животноводства	ДЗ, Э	306	102	204	120	20							104	100
Тема 3.2	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	З	195	65	130	72								130	
МДК. 03.02.	**Технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов**	**Э**	**225**	**75**	**150**	**86**								**130**	**20**
Тема 3.2.1	Технология хранения, переработка копченых изделий и полуфабрикатов	З	225	75	150	86								130	20
УП 03	**Учебная практика**	**ДЗ**	**144**	**0**	**144**									**144**	
ПП 03	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**ДЗ**	**108**	**0**	**108**										**108**
ПМ.04	***Организация работы структурного подразделения***	***Э(К)***	***468***	***156***	***312***	***168***							***60***	***52***	***200***
МДК. 04.01.	**Управление структурным подразделением организации**	**Э**	**468**	**156**	**312**	**168**							**60**	**52**	**200**
Тема 4.1	Организация и управление сельскохозяйственным производством	ДЗ,Э	378	126	252	148								52	200
Тема 4.2. В	Основы агробизнеса	З	90	30	60	20							60		
УП.04	**Учебная практика**	**ДЗ**	**36**		**36**									**36**	
ПМ.05	***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих***	***Э(К)***	***180***	***0***	***180***								***180***		
УП.05	**16517 Подготовитель пищевого сырья и материалов**	**Э**	**180**	**0**	**180**								**180**		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	144	0	144										144
	Вариативная часть циклов ОПОП		1350		900										

3. План учебного процесса ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная внеаудиторная работа	Обязательная аудиторная			I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Всего	в том числе		1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 16 нед.	4 семестр 19 нед.	5 семестр 16 нед	6 семестр 10 нед.	7 семестр 13 нед.	8 семестр 10 нед.
						ЛПЗ	Курс. Работы								
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*
	Итого по циклам (обязательная и вариативная часть ОПОП)		**6626**	**2198**	**4428**	**2158**	**40**	**612**	**792**	**576**	**828**	**576**	**864**	**612**	**864**
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		4 нед.												144
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		6 нед.												

Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	ВСЕГО	дисциплин и МДК	612	792	612	648	576	360	468	360
Государственная (итоговая) аттестация		учебной практики	0	0	0	144	0	288	144	0
1. Программа базовой подготовки		производственная практика	0	0	0	0	0	216	0	108
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы		преддипломная практика	0	0	0	0	0	0	0	144
Выполнение дипломной работы (проекта) (всего 4 нед.) с 18.05.19 по 14.06.19		экзамены (в т. ч. квалификационные)	0	5	0	4	2	2	2	2
Защита дипломной работы (проекта) (всего 2 нед.) с 15.06.19 по 28.06.19		диф. Зачетов	0	7	2	1	1	3	1	5
		Зачетов	0	3	5	2	2	4	3	1