

МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	-,-,-,-,Э,ДЗ,-,-	375	125	250	130	120	0	0	0	0	0	140	110	0	0
УП.02.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	0/0/2/1Э(к)	639	129	510	139	89	30	0	0	0	0	0	142	368	0
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	-,-,-,-,Э,-,-	213	71	142	82	60	0	0	0	0	0	0	142	0	0
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	-,-,-,-,Э,-,-	174	58	116	57	29	30	0	0	0	0	0	0	116	0
УП.03.01	Учебная практика		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		216	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	0
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	0/0/1/1Э(к)	336	88	248	96	50	30	0	0	0	0	0	0	0	248
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,Э,-,-,-	264	88	176	96	50	30	0	0	0	0	0	0	0	176
УП.04.01	Учебная практика		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	0/0/1/1Э(к)	351	57	294	46	68	0	0	0	44	250	0	0	0	0
МДК.05.01	Рабочая профессия	-,-,-,Э,-,-,-,-	171	57	114	46	68	0	0	0	44	70	0	0	0	0
УП.05.01	Учебная практика		108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	0/2/0/1Э(к)	180	36	144	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	-,-,-,-,Э,-,-,-,ДЗ,-	54	18	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	-,-,-,-,Э,-,-,-,ДЗ	54	18	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
УП.06.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
	Всего		7523	2195	5328	2516	1852	60	612	792	576	792	576	864	576	540
	ЦДП	Преддипломная практика														4
	ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														6
Консультация на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час)																
Государственная (итоговая) аттестация:																
Выпускная квалификационная работа																
Государственная (итоговая) аттестация																
Выпускная квалификационная работа																
	Всего															
		дисциплины и МДК							612	792	576	504	576	592	344	432
		учебной практики							0	0	0	144	0	72	72	72
		проект.пр.							0	0	0	144	0	144	216	36
		экзаменов							0	3	2	2	2	3	1	0
		диф.зачетов							0	12	3	2	2	2	1	5
		зачетов							0	0	0	1	1	2	2	2

Пояснительная записка

Нормативная база

Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе СПО (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом МОиН РФ 22 апреля 2014 года № 379 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390) При разработке руководствовались следующим перечнем документов: Федеральный Закон РФ "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ-от29 декабря 2012 г.; Приказ МОиН РФ №1199 от 29.10.2013 г."Об утверждении перечней профессии и специальностей среднего профессионального образования"; ФГОС среднего общего образования (Приказ МОиН РФ от 17 мая 2012 г.№413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; Приказ МОиН РФ от 29.12.2014 г. "№1645 "О внесении изменений в приказ МОиН РФ от 17.05.12 г. №413); Письма Департамента государственной в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259; ФГОС СПО по профессиям (2013 г. с изм. 2014 г.);Приказ МОиН РФот 17.03.2015 г. № 247 "О внесении изменений в ФГОС СПО"; Приказ МОиН РФ от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО" Приказ МОиН РФ от 15.12.2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденный приказом МОиН РФ от14июня 2013 года № 464"; Приказ МОиН РФ от 16.08.2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО" Примерная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности Технология мяса и мясных изделий, рекомендованная Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования (заключение Совета № 1 от 26 апреля 2011 г.)

Организация учебного процесса и режим занятий

Продолжительность учебной недели - шесть дней; аудиторная учебная нагрузка 36 ч. в неделю; максимальная учебная нагрузка 54 ч. в неделю. Продолжительность занятий парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между парами; время обеденного перерыва - 30 минут. Лабораторно-практические занятия по МДК могут проводиться в подгруппах. Продолжительность урока производственной практики составляет 6 часов. Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения проф. модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских. Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 41 неделя. Консультации проводятся согласно графику их проведения: групповые, индивидуальные, устные, письменные. Консультации предусмотрены для подготовки к экзаменам и диф.зачетам. Всего консультаций 4 часа на студента в год. Время проведения каникул: 2 недели в зимний период, 8-9 недель - в летний период. В последний год обучения предусмотрены 2 недели зимних каникул.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего проф.образования с учетом профиля получаемого профессионального образования - естественнонаучного. Занятия по дисциплине "Иностранный язык", практические занятия по "Информатике" допускается проводить в подгруппах. Дисциплина "Обществознание" включает в себя экономику и право. "Биология" и "Экология" -комплексный дифференцированный зачет. Для подгрупп девушек 22 ч.(70 % учебного времени),отведенного на изучение основ военной службы в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Обязательны три экзамена: по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин по выбору - химии. Введена для изучения в соответствии со спецификой и возможностью колледжа учебная дисциплина: Основы исследовательской и проектной деятельности - 39 ч. В соответствии с письмом в общеобразовательный цикл введена дисциплина "Астрономия" - 39 ч.

Формирование вариативной части программы

Вариативная часть ФГОС по специальности 900 часов использована:

ОГСЭ - 90 ч (10 %), ЕН - 45ч (5 %), ОП - 493 ч (54,7 %), ПМ - 272 ч (30,2 %). В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин, а также на введение дисциплин "Русский язык и культура речи" и "Социальная психология" по требованию работодателей на развитие социально-профессиональных качеств выпускников и на обеспечение их конкурентоспособности. В цикле ЕН вариативная часть направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин. В цикле ОП за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение инвариантных дисциплин и введена дисциплина "Компьютерная графика" по рекомендациям работодателя. В цикле ПМ за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение ПМ.01 в количестве 102 ч, ПМ.02 в количестве 28 ч, ПМ.03 в количестве 26 ч, ПМ.04 в количестве 40 ч, ПМ.05 в количестве 4 ч. Анализ ситуации на рынке труда региона и страны поставил вопрос о повышении психологической и профессиональной готовности выпускников к реалиям современной экономики и позволил сделать вывод о необходимости введения в учебную программу ПМ. 06 "Основы предпринимательства и трудоустройства на работу" в объеме 72 часов.

Порядок аттестации обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей. Текущий контроль знаний проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной, самостоятельной работы, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса. Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и проф.модулей. Возможно применение рейтинговой и накопительной системы оценивания. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или междисциплинарного курса. На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 1-2 недели в году. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10. Промежуточная аттестация проводится после завершения освоения программ учебных дисциплин или проф.модулей, прохождения учебной и производственной практики в составе проф.модуля, таким образом, сессия отсутствует. Экзаменами охвачены обязательные, профильные либо наиболее значимые для освоения ОПОП дисциплины. Профессиональные модули проверяются в форме квалификационного экзамена, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, проверяя готовность обучающихся к выполнению определенного вида профессиональной деятельности: "Вид проф.деятельности освоен" (или не освоен). При чередовании дней экзаменов с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется - экзамен может проводиться на следующий день после завершения освоения программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену или на проведение консультаций предусматривается не менее двух дней. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о ГИА колледжа. На ГИА отводится 2 недели. Обучающийся выполняет выпускную квалификационную работу, тематика которой должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Защита выпускной квалификационной работы организуется в соответствии с расписанием защиты выпускных квалификационных работ.