

<b>Пояснения</b>
1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 июня 2010 года, регистрационный номер № 678.
2. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды самостоятельной работы студента в образовательном учреждении и вне его, обзорно-установочные занятия, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельную работу.
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.
11. Формирование вариативной части в объеме 1350 часа (ОГСЭ. – 160 часов, ОП. – 65 часов, ПМ. – 1125 часов.) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 160 часов: Русский язык - 82 часа, Социальная психология - 78 часов. б) ОП – 65 часов: Инженерная графика – 45 часов, Автоматизация технологических процессов – 20 часов. 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" – 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.
12. Все виды практик, за исключением преддипломной (квалификационной), 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.