

Пояснения	
	1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 379 для специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.
	2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
	3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.
	4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборо.
	5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык, Математику, Химию, а Информатику и ИКТ по выбору колледжа.
	6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (1 нед. во четвертом семестре, 1 нед. в шестом семестре и 1 нед. в седьмом семестре, 1 нед. в восьмом семестре), производственные практики (4 нед. в четвертом семестре, 8 нед. в шестом семестре, 1 нед. в седьмом семестре, 7 нед. в восьмом семестре) после изучения каждого модуля и преддипломная практика (4 нед. в конце восьмого семестра). Практика проходит согласно "Положения о проведении практики обучающихся осваивающих программы СПО ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ".
	7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводят во время, отведенное для учебных занятий.
	8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.
	9. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 3, ПМ 6. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
	10. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).
	11. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускской квалификационной работы (Дипломной работы) в период с 15 июня по 28 июня. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
	12. 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, Основы социологии - 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, рабочих, должностям служащих МДК.05.01 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда – 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.
	13. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.
	14. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определены Положением о проведении консультаций студентов в Финансово-технологическом колледже. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.
	15. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочую профессию "Подготовитель пищевого сырья и материалов" – код 16715 с присвоением третьего разряда.
	16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного 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.