

План учебного процесса

Переработчик скота и мяса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Учебная и производственная практики	Распределение учебной нагрузки по семестрам					
					максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		1 курс			2 курс		3 курс			
							з	дз	э	всего аудиторных занятий		в т. ч.	лекций, уроков, семинаров	лаб. и практич. занятий	1 семестр	2 семестр	3 семестр
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>						<b>2052</b>				<b>478</b>	<b>620</b>	<b>400</b>	<b>409</b>	<b>114</b>	<b>31</b>	
ОДБ.01	Русский язык			4			80				16	24	16	24			
ОДБ.02	Литература		4				210				50	60	48	52			
ОДБ.03	Иностранный язык		4				171				48	57	36	30			
ОДБ.04	История		4				140				34	34	30	42			
ОДБ.05	Химия		2				90				34	56					
ОДБ.06	Биология		2				70				34	36					
ОДБ.07	Физика		4				140				20	30	44	46			
ОДБ.08	Обществознание		6				70								39	31	
ОДБ.09	Информатика		4				100				18	20	26	36			
ОДБ.10	География		2				70				32	38					
ОДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности		2				70				34	36					
ОДБ.12	Физическая культура	1,2,3	4				171				48	57	36	30			
ОДП.01	Математика			5			342				60	68	68	71	75		
ОДП.02	Экономика			4			128				24	30	34	40			
ОДП.03	Право			4			128				26	36	28	38			
ОДК.01	Человек на рынке труда		3				34						34				
ОДК.02	Основы физиологии, здоровья и здорового образа жизни		2				38					38					

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>214</b>	<b>65</b>	<b>149</b>	<b>62</b>	<b>87</b>		<b>30</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>34</b>	<b>0</b>			
ОП.01	Основы анатомии сельскохозяйственных животных		2		50	16	34	24	10		12	22							
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			2	50	14	36	18	18		18	18							
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности		5		46	12	34	10	24						34				
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности		4		68	23	45	10	35					45					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>786</b>	<b>255</b>	<b>531</b>	<b>261</b>	<b>270</b>	<b>1404</b>	<b>104</b>	<b>168</b>	<b>176</b>	<b>374</b>	<b>408</b>	<b>705</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>786</b>	<b>255</b>	<b>531</b>	<b>261</b>	<b>270</b>	<b>1404</b>	<b>104</b>	<b>168</b>	<b>176</b>	<b>374</b>	<b>408</b>	<b>705</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Приём и содержание скота</b>			<b>1к</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.01.01	Технологии приёма и содержания скота до убоя		1		46	14	32	14	18		32								
УП.01	Учебная практика		1							36	36								
ПП.01	Производственная практика		1							36	36								
<b>ПМ.02</b>	<b>Первичная переработка скота</b>			<b>3к</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>60</b>	<b>36</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.02.01	Технология переработки крупного рогатого скота			2	48	16	32	20	12			32							
МДК.02.02	Технология переработки мелкого рогатого скота			2	48	16	32	20	12			32							
МДК.02.03	Технология переработки свиней			2	48	16	32	20	12			32							
УП.02	Учебная практика		2							72		72							
ПП.02	Производственная практика		3							144			144						
<b>ПМ.03</b>	<b>Обвалка мяса скота всех видов</b>			<b>4к</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.03.01	Технология обвалки мяса			3	46	14	32	14	18				32						
УП.03	Учебная практика		4							108				108					
ПП.03	Производственная практика		4							144				144					
<b>ПМ.04</b>	<b>Жиловка мяса и субпродуктов</b>			<b>6к</b>	<b>254</b>	<b>84</b>	<b>170</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>408</b>	<b>72</b>			
МДК.04.01	Технология жиловки мяса и субпродуктов			5	254	84	170	80	90					50	120				
УП.04	Учебная практика		5							216				72	144				
ПП.04	Производственная практика		6							216					144	72			
<b>ПМ.05</b>	<b>Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов</b>			<b>6к</b>	<b>296</b>	<b>95</b>	<b>201</b>	<b>93</b>	<b>108</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>633</b>			
МДК.05.01	Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов			6	296	95	201	93	108							201			
УП.05	Учебная практика		6							216						216			
ПП.05	Производственная практика		6							216						216			
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	5	6		80	40	40	0	40						20	20			
<b>Всего</b>								<b>1080</b>	<b>360</b>	<b>720</b>	<b>323</b>	<b>397</b>	<b>1404</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
<b>Количество часов в неделю</b>													36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	
<b>Консультации 300 часов</b> (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год) Промежуточная аттестация 5 недель <b>Государственная итоговая аттестация 2 недели</b>  Выпускная квалификационная работа										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		540	756	432	504	288	252	
											учебной практики		36	72	0	180	144	216	
											производственной практики		36	0	144	144	144	288	
											экзаменов		1	4	2	4	2	3	
											дифференцированных зачетов		3	7	2	8	2	4	

зачетов	0	0	0	0	0	0
---------	---	---	---	---	---	---