

План учебного процесса

Оператор процессов колбасного производства

Индекс	Наименование учебных 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	
							всего аудиторных занятий	в т. ч.		1 семестр		2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								лекций, уроков, семинаров	лаб. и практич. занятий								нед
з	дз	э	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл						2052				445	644	344	423	136	60	
ОДБ.01	Русский язык			4			80				16	24	16	24			
ОДБ.02	Литература		4				210				51	61	46	52			
ОДБ.03	Иностранный язык		4				171				48	54	40	29			
ОДБ.04	История		4				140				16	24	44	56			
ОДБ.05	Химия		2				90				34	56					
ОДБ.06	Биология		2				70				34	36					
ОДБ.07	Физика		4				140				24	34	34	48			
ОДБ.08	Обществознание		6				70								40	30	
ОДБ.09	Информатика		2				100				34	66					
ОДБ.10	География		6				70								40	30	
ОДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности		2				70				34	36					
ОДБ.12	Физическая культура	1,2,3	4				171				48	54	40	29			
ОДП.01	Математика			5			342				88	76	56	66	56		
ОДП.02	Экономика			4			128					53	34	41			
ОДП.03	Право			4			128					50	34	44			
ОДК.01	Человек на рынке труда		4				34							34			
ОДК.02	Основы физиологии, здоровья и здорового образа жизни		2				38				18	20					

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				202	61	141	56	85		0	64	0	77	0	0			
ОП.01	Общая технология мяса и мясопродуктов		2		46	14	32	16	16			32							
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2		44	12	32	14	18			32							
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности		4		44	12	32	16	16					32					
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности		4		68	23	45	10	35					45					
П.00	Профессиональный учебный цикл				798	355	443	182	261	1500	131	156	232	292	440	732			
ПМ.00	Профессиональные модули				798	355	443	182	261	1500	131	156	232	292	420	712			
ПМ.01	Составление фарша для колбасных изделий			4к	200	64	136	56	80	468	0	156	232	216	0	0			
МДК.01.01	Технологии составления фарша для колбасных изделий			3	200	64	136	56	80			48	88						
УП.01	Учебная практика		3							180		108	72						
ПП.01	Производственная практика		4							288			72	216					
ПМ.02	Формовка колбасных изделий			6к	200	64	136	56	80	468	0	0	0	76	420	108			
МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий			5	200	64	136	56	80					40	96				
УП.02	Учебная практика		5							180				36	144				
ПП.02	Производственная практика		6							288					180	108			
ПМ.03	Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий			6к	202	66	136	56	80	468	0	0	0	0	0	604			
МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов			6	202	66	136	56	80							136			
УП.03	Учебная практика		6							180						180			
ПП.03	Производственная практика		6							288						288			
ПМ.04	Обвалка и жиловка всех видов скота			1к	196	161	35	14	21	96	131	0	0	0	0	0			
МДК.04.01	Технология обвали и жиловки			1	196	161	35	14	21		35								
УП.04	Учебная практика		1							36	36								
ПП.04	Производственная практика		1							60	60								
ФК.00	Физическая культура	5	6		80	40	40	0	40						20	20			
Всего								1080	456	624	238	386	1500	576	864	576	792	576	792
Количество часов в неделю													36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	
Консультации 300 часов (по 100 часов в год) Промежуточная аттестация 5 недель Государственная итоговая аттестация 2 недели Выпускная квалификационная работа										Всего	дисциплин и МДК		480	756	432	540	252	216	
											учебной практики		36	108	72	36	144	180	
											производственной практики		60	0	72	216	180	396	
											экзаменов		1	0	1	4	2	3	
											дифференцированных зачетов		3	7	1	8	1	5	
											зачетов		0	0	0	0	0	0	