



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Г(О)Б ПОУ  
«Задонский политехнический техникум»  
*В.В. Дорохин*  
Приказ № 282 от 08.08 2014г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

**«Задонский политехнический техникум»**

по специальности среднего профессионального образования

**260203 Технология мяса и мясных продуктов**  
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – технический

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования **Г(О)Б ПОУ «Задонский политехнический техникум»** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 678 от 22.06.2010, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 18078 от 05 августа 2010 г.) 260203 **Технология мяса и мясных продуктов**.

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса предполагает:

- начало занятий – 1 сентября учебного года;
- продолжительность учебной недели – 5 дней;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы,
- объем обязательных аудиторных занятий и практики при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю
- общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10–11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период,
- продолжительность занятий – 1 час 30 мин. (сгруппированы парами)
- консультации (в количестве 100 часов в год на группу) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки;
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования и др.;
- проведение учебной практики предусматривается как концентрированно, так и рассредоточено параллельно с аудиторными занятиями; производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика проводятся концентрированно.

### 1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 260203 **Технология мяса и мясных продуктов** среднего профессионального образования сформирован с учетом технического профиля получаемого профессионального образования. Общеобразовательный цикл сформирован на основании Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования, утверждённым приказом Минобрнауки России от 17 марта 2012г. №413 (зарегистрирован Минюстом России 07.06.2012г. рег. № 24480) реализуемого в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 01.02.2012г. №74), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 22.01.2014г. №31)

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной

учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Общеобразовательные предметы изучаются на первом и втором курсах, в том числе одновременно с изучением курсов, дисциплин технической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла предусматривается проводить в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формы промежуточной аттестации – зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, физике. По русскому языку и математике – в письменной форме, по профильным дисциплинам – в устной форме, кроме того, по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов (в том числе по русскому языку и литературе) в избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно – исследовательской, социальной, иной) – в форме защиты индивидуального проекта.

Индивидуальный проект выполняется в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведённого учебным планом. При этом количество учебных занятий не должно превышать 37 часов в неделю, 1 час из которых предназначен для работы над индивидуальным проектом.

#### **1.4. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)**

Обязательная часть циклов ОПОП по специальности составляет 59 недель (2124 часов), вариативная часть – 25 недель (900 часов).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебным планом предусматривается 25 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика – 16 недель, практика по профилю специальности – 9 недель;

Преддипломная практика – 4 недели.

### 1.5. Формирование вариативной части профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени (900 час), отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом:

**увеличены часы дисциплин циклов:**

- математического и общего естественнонаучного цикла - 84 час ( на углубленное освоение знаний и умений, перечисленных во ФГОС);
- общепрофессионального цикла - 350 час ( на углубленное освоение знаний и умений, перечисленных во ФГОС);

**увеличены часы на профессиональные модули :**

- ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05 - 466 час ( на углубленное освоение знаний и умений, перечисленных во ФГОС).

Федеральным государственным образовательным стандартом предусмотрено проведение консультаций в количестве 100 часов в год на группу. Всего консультаций за четыре года обучения – 400 часов.

### 1.6. Порядок аттестации обучающихся

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 7 недель, в течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение.

Аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260203 предусматривается выполнение курсовых работ по:

- МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий;
- МДК 01.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты дипломной работы, на которую отводится 2 недели. На выполнение выпускной квалификационной работы отводится 4 недели



Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	промежуточной аттестации		Максимальная нагрузка с учетом практика	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	в т. ч.	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
								лекций	Лабораторных, практических занятий и практик	Курсовые (индивидуальные) проекты (работы)						
								17 недель	22 недели	16 недель	14 недели	16 недель	17 недель	15 недель	6 недель	
											Практика (концентрированная)			Практика (концентрированная)		Практика (концентрированная)



ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Э	96	32	64	48	16			64								
ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	З/Э	252	84	168	108	60				56		112					
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	108	36	72	48	24										72	
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	30	30									60		
ОП.09	Метрология и стандартизация	Э	102	34	68	34	34							68				
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	60										60		
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	180	60	120	90	30									120		
ОП.12	Охрана труда	ДЗ	51	17	34	34								34				
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48							68				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	12/5/6	2869	653	2206	699	1455	52										
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>	2/1/1 Эк*	459	105	354	120	234											
<b>МДК.01.1</b>	<b>Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>	ДЗ/Э	315	105	210	120	90				112	98						
УП.01	Учебная практика	3	108		108		108						108					
ПП.01	Производственная практика	3	36		36		36						36					
<b>ПМ.02</b>	<b>Обработка продуктов убоя</b>	2/1/1 Эк*	531	117	414	132	282											
<b>МДК.02.1</b>	<b>Технология обработки продуктов убоя</b>	ДЗ/Э	351	117	234	132	102				91	143						
УП.02	Учебная практика	3	144		144		144						144					



ПП.02	<i>Производственная практика</i>	3	36		36		36						36							
ПМ.03	<b>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</b>	5/1/2 Эк*	1008	216	792	224	516	52												
МДК.03.1	<i>Технология производства колбасных изделий</i>	3/Э	378	126	252	134	84	34						48	204					
МДК.03.2	<i>Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов</i>	Д3/Э	270	90	180	90	72	18								120		60		
УП.03	<i>Учебная практика</i>	3/3/3	216		216		216									108		72	36	
ПП.03	<i>Производственная практика</i>	3	144		144		144												144	
ПМ.04	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	1/1/1 Эк*	342	90	252	90	162													
МДК.04.1	<i>Управление структурным подразделением организации</i>	Д3/Э	270	90	180	90	90									120		60		
ПП.04	<i>Производственная практика</i>	3	72		72		72												72	
ПМ.05	<b>Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b>	2/1/1 Эк*	519	125	394	133	261													
МДК.05.1	Выполнение технологических процессов по изготовлению различных видов натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, обслуживание технологического оборудования	Д3/Э	375	125	250	133	117							80	170					
УП.05	<i>Учебная практика</i>	3	108		108		108									108				
ПП.05	<i>Производственная практика</i>	3	36		36		36									36				
<b>ВСЕГО</b>		24/29/17	7542	221 4	5328	213 7	3139	52	612	792	576	504	324	576	612	252	540	72	216	252
<b>ИТОГО (без практики и общеобразовательной подготовки)</b>		13/19/14	4536	151 2	3024	156 3	1409	52			576	504		576	612		540		216	
ПДП. 00	<b>Производственная (преддипломная) практика</b>																		<b>4 недели</b>	
ГИА.00	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																		<b>6 недель</b>	

<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)</b> <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>1.Программа базовой подготовки</b> <b>1.1. Дипломная работа</b> <b>Выполнение дипломного проекта с ___ по ___ (всего 4 нед.)</b> <b>Защита дипломной работы с ___ по ___ (всего 2 нед.)</b> <b>1.2 Государственные экзамены __,</b>	<b>Всего в семестре</b>	дисциплин и МД	612	792	576	504	576	612	540	216
		учебной практики				252		216	72	36
		производственной практики				72		36		216
		преддипломная практика								144
		экзаменов		3	3	3	3	3		2
		экзаменов (квалификационных)				2		1		2
		дифференцированных зачетов	2	8	4	3	3	2	5	2
		зачетов	1		1	1	1	1	1	

### 6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Инженерной графики
6.	Технической механики
7.	Технологии мяса и мясных продуктов
8.	Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья
9.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1.	Химии
2.	Мясного и животного сырья и продукции
3.	Электротехники и электронной техники
4.	Автоматизации технологических процессов
5.	Метрологии и стандартизации
6.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Спортивный комплекс</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;
3.	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый

Согласовано:  
 Председатели предметных (цикловых)  
 комиссий:

1.Общеобразовательных и общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

\_\_\_\_\_ Аксенова Т.Н.

2.Общепрофессиональных дисциплин  
 \_\_\_\_\_ Ефремова Е.В.

3.Специальных дисциплин  
 \_\_\_\_\_ Пашенцев В.С.

Заместитель директора по учебной работе

\_\_\_\_\_ Позднякова Е.А.

