

**3. План учебного процесса ПКРС 19.01.14. "Оператор процессов колбасного производства"( 2015 -2018 учебный год)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс		2 курс		3 курс	
					всего занятий	в т.ч. лаб и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	14	15
<b>0. 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2з/14дз/3э</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>784</b>	<b>427</b>	<b>567</b>	<b>416</b>	<b>430</b>	<b>32</b>	<b>180</b>
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>2з/10д/3э</b>	<b>2808</b>	<b>936</b>	<b>1872</b>	<b>713</b>	<b>393</b>	<b>508</b>	<b>416</b>	<b>379</b>	<b>32</b>	<b>144</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,-,Э	427	142	285	38	70	46	64	105		
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	257	86	171	168	34	23	48	66		
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.	-,-,-,Э	428	143	285	95	51	92	64	78		
ОУД.04	История	-,-,-,ДЗ	257	86	171	57	34	46	42	49		
ОУД.05	Физическая культура	3,3,ДЗ	256	85	171	168	51	69	51			
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	108	36	72	12	34	38				
ОУД.07	Информатика	-,Э	162	54	108	58	68	40				
ОУД.07	Физика	-,-,-,ДЗ	270	90	180	12	34	85	32	29		
ОУД.08	химия	-,-,ДЗ	171	57	114	20	17	46	51			
ОУД.10	Обществознание(вкл.экономику и право)	-,-,-,-,ДЗ	256	85	171	40	23	64	52	32		
ОУД.11	Биология	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	10						36
ОУД.12	География	-,-,-,-,ДЗ	108	36	72	25						72
ОУД.13	Экология	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	10						36
<b>УД.п</b>	<b>Дополнительные</b>	<b>0з/4дз/0э</b>	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>71</b>	<b>34</b>	<b>59</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
УД.14	Кубановедение	-,ДЗ	86	29	57	10	34	23				
УД.15.	Основы бюджетной грамотности	-,ДЗ	54	18	36	18		36				
УД.16.	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	18						36
УД.17	Психология и этика	-,-,-,ДЗ	76	25	51	25				51		
	Выполнение индивидуального проекта		20	20								
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0з/4д/0э</b>	<b>342</b>	<b>114</b>	<b>228</b>	<b>114</b>	<b>86</b>	<b>74</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
ОП.01	Общая технология мяса и мясопродуктов	-,ДЗ	162	54	108	54	34	74				
ОП. 02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	78	26	52	26	52					
ОП. 03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	18					18	18
ОП. 04	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	48	16	32	16			32			
<b>П. 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2з/5д/4э</b>	<b>2082</b>	<b>226</b>	<b>1856</b>	<b>226</b>	<b>99</b>	<b>187</b>	<b>128</b>	<b>384</b>	<b>512</b>	<b>546</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-з/4д/4э</b>	<b>2082</b>	<b>226</b>	<b>1856</b>	<b>226</b>	<b>99</b>	<b>187</b>	<b>128</b>	<b>384</b>	<b>512</b>	<b>546</b>
ПМ. 01	Составление фарша для колбасных изделий	-,-,-,Э(к)	864	66	798	66	99	187	128	384	0	0
МДК. 01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий	-,-,Э	198	66	132	66	51	49	32			
УП. 01	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	306	0	306		48	138	96	24		
ПП. 01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	360	0	360					360		
ПМ. 02	Формовка колбасных изделий	-,-,-,-,Э(к)	1218	160	1058	160				0	512	546
МДК. 02.01	Технология формовки колбасных изделий	-,-,-,-,Э	480	160	320	160					320	
УП. 02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	306	0	306						192	114

ПП. 02	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	432	0	432							432	
ФК. 00	Физическая культура	-,-,-,3,3,ДЗ	80	40	40	38				14	14	12	
		<b>Всего:</b>	<b>43/23дз/7э</b>	<b>5582</b>	<b>1406</b>	<b>4176</b>	<b>1162</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
ГИА	Государственная итоговая аттестация											1 нед.	
<p>Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно.          Консультации :4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.          Государственная итоговая аттестация: 2 недели          Выполнение выпускной квалификационной работы.          Защита выпускной квалификационной работы.</p>						<b>Всего</b>	дисциплин иМДК	564	690	480	444	384	210
							учебной практики	48	138	96	24	192	114
							производств. практики				360		432
							экзаменов		1	1	3	1	1
							дифф. зачетов	1	4	2	6	1	7
							зачетов	1	1		1	1	