

ГАПОУ КО "Кал  
ЭКОНОМИ



" 31 "

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
*Государственного автономного профессионального образовательного  
Калужской области  
"Калужский колледж экономики и технологии*

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**  
по программе базовой подготовки

Квалификац  
Фс  
Нормативный срок обу  
на базе основного  
Профиль получаемого  
образования: с

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I	39	0	0	0	2	0	11	52
II	38	2	0	0	2	0	10	52
III	23	8	8	0	2	0	11	52
IV	23	0	7	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>123</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>









ПП.04.01	Дублирование обязанностей руководителя структурного подразделения организации	ДЗ	252	0	252	252	0	0	0	0	0	0	0	0	252
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (к)	288	72	216	152	0	0	0	0	0	0	216	0	0
МДК.05.01	Технология обвалки мясных туш, тушек птицы и кроликов	ДЗ	108	36	72	40	0	0	0	0	0	0	72	0	0
УП.05.01	Ведение технологического процесса обвалки мясных туш, тушек птицы и кроликов	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0
МДК.05.02	Технология производства продукции из мяса птицы	ДЗ	108	36	72	40	0	0	0	0	0	0	72	0	0
УП.05.02	Ведение технологического процесса производства продукции из мяса птицы	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0
	<b>Всего</b>	<b>53/ 43ДЗ/ 21Э</b>	<b>7542</b>	<b>2214</b>	<b>5328</b>	<b>2916</b>	<b>78</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>486</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>														<b>4 нед.</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														<b>6 нед.</b>
<b>Консультации</b> из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 18.05.20__ г. по 14.06.20__ г. (всего 4 нед.) Защита дипломной работы 15.06.20__ г. по 30.06.20__ г. (всего 2 нед.)						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>468</b>	<b>360</b>	<b>594</b>	<b>234</b>
учебной практики				<b>72</b>	<b>108</b>		<b>180</b>								
производственной практики							<b>288</b>		<b>252</b>						
преддипломной практики экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))									<b>144</b>						
дифф. зачетов	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>1</b>		<b>10</b>	<b>7</b>	<b>4</b>						
зачетов	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>						

**4. Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и т.д. для подготовки по специальности СПО**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

№	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
10	русского языка и литературы
11	математики
12	физики
13	химии
14	информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
15	биологии и экологии
16	гуманитарных и социально-экономических дисциплин
17	социальной психологии
18	автоматизации
19	правового обеспечения профессиональной деятельности
20	экономики, менеджмента и маркетинга
21	процессов и аппаратов
22	подготовки к государственной итоговой аттестации
	<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
7	физики
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
4	бассейн
5	тренажерный зал
	<b>Залы:</b>
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал