Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 18.09.2024 11:52:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю
Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Д.А. Соловьев
28.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

код *наименование специальности*

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник- технолог

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 1г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 343

Виды деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	:: :: :: ::	=	=														0	0					8	8	8	8	:: :: :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=
II									0	0	0	8	8	8	8	8	:: :: :: ::	=	=								:: :: :: ::	::	0	8	8	8	8	8	8	8	::	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- [ ] Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- [::] Промежуточная аттестация
- [=] Каникулы
- [0] Учебная практика
- [8] Производственная практика (по профилю специальности)
- [X] Производственная практика (преддипломная)
- [Δ] Подготовка к государственной итоговой аттестации
- [III] Государственная итоговая аттестация
- [*] Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-☐ товка	Прове-☐ дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	33 2/3	16 1/3	17 1/3	1 1/3	2/3	2/3	2		2	4		4						11	52		
II	15 2/3	8 1/3	7 1/3	3 1/3	2/3	2 2/3	4	3	1	12	5	7					6	2	43		
Всего	**49 1/3**	**24 2/3**	**24 2/3**	**4 2/3**	**1 1/3**	**3 1/3**	**6**	**3**	**3**	**16**	**5**	**11**					**6**	**13**	**95**		

Формы промежуточной аттестации (3–9); Учебная нагрузка обучающихся, ч. (10–26): Обязательная, в том числе

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены (3)	Зачеты (4)	Диффер. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Контрольные работы (8)	Другие (9)	Максимальная (10)	Самост. (с.р.+и.п.) (12)	Всего (15)	Лекции, уроки (17)	Пр. занятия (18)	Лаб. занятия (19)	Семинар. занятия (20)	Курс. проектир. (23)	Консультации (24)	Промеж. аттестация (25)	Индивид. проект (входит в с.р.) (26)
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																		
5	НО	Начальное общее образование																		
6	*																			
8	ОО	Основное общее образование																		
9	*																			
11	СО	Общеобразовательный цикл																		
13	ООД	Общие дисциплины																		
14	*																			
16	ООД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																		
17	*																			
19	ПОО	Предлагаемые ОО																		
20	*																			
22																				
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	1	25		1			2736	42	1752	638	1092			20	2	150	
25	СГ	Социально-гуманитарный цикл		1	6					430	2	428	94	334						
26	СГ.01	История России			1					48	2	46	34	12						
27	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4					132		132		132						
28	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			2					68		68	20	48						
29	СГ.04	Физическая культура		2	4					110		110	4	106						
30	СГ.05	Основы бережливого производства			1					36		36	20	16						
31	СГ.06	Основы финансовой грамотности			2					36		36	16	20						
32	*																			
34	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																		
35	*																			
37	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		6					594	8	556	196	358				2	30	
38	ОП 01	Введение в специальность			1					66	2	64	34	30						
39	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности			1					36		36	10	26						
40	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	1							72		60	8	50				2	12	
41	ОП 04	Метрология и стандартизация			1					54		54	22	32						
42	ОП 05	Инженерная графика			1					74	2	72	6	66						
43	ОП 06	Процессы и аппараты			2					72	2	70	30	40						
44	ОП 07	Автоматизация технологических процессов	2							72	2	64	30	34					6	
45	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	1							76		64	24	40					12	
46	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда			2					72		72	32	40						
47	*																			
49	ПЦ	Профессиональный цикл	11		13		1			1712	32	768	348	400			20		120	
51	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	3		4		1			716	18	374	172	182			20		36	
53	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	2							170	10	148	56	92					12	
54	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	4				3			246	8	226	116	90			20		12	
55	МДК*																			
57	УП. 01.01	Учебная практика			23		РП		час	72		72	нед	2						
58	УП*																			
60	ПП.01.01	Производственная практика			24		РП		час	216		216	нед	6						
61	ПП*																			
63	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							12									12	
64		Всего часов по МДК								416		374								
66	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	2		3					300	4	128	62	66					24	
68	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	3							144	4	128	62	66					12	
69	МДК*																			
71	УП.02.01	Учебная практика			2		РП		час	36		36	нед	1						
72	УП*																			
74	ПП.02.01	Производственная практика			23		РП		час	108		108	нед	3						
75	ПП*																			
77	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	3							12									12	
78		Всего часов по МДК								144		128								
80	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2		2					294	4	122	60	62					24	
82	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	4							138	4	122	60	62					12	
83	МДК*																			
85	УП.03.01	Учебная практика			3		РП		час	36		36	нед	1						
86	УП*																			
88	ПП.03.01	Производственная практика			4		РП		час	108		108	нед	3						
89	ПП*																			
91	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4							12									12	
92		Всего часов по МДК								138		122								
94	ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	2		2					258	6	84	34	50					24	
96	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	4							102	6	84	34	50					12	
97	МДК*																			
99	УП.04.01	Учебная практика			3		РП		час	36		36	нед	1						
#	УП*																			
#	ПП.04.01	Производственная практика			4		РП		час	108		108	нед	3						
#	ПП*																			
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	4							12									12	
#		Всего часов по МДК								102		84								
#	ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	2		2					144		60	20	40					12	
#	МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	4							66		60	20	40					6	
#	МДК*																			
#	УП.05.01	Учебная практика			4		РП		час	36		36	нед	1						
#	УП*																			
#	ПП.05.01	Производственная практика			4		РП		час	36		36	нед	1						
#	ПП*																			
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4							6									6	
#		Всего часов по МДК								66		60								
#	ПМ*																			
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	792		792	нед	22						
#		Учебная практика							час	216		216	нед	6						
#		Концентрированная							час	216		216	нед	6						
#		Рассредоточенная							час				нед							
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	576		576	нед	16						
#		Концентрированная							час	576		576	нед	16						
#		Рассредоточенная							час				нед							
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час				нед							
#		Государственная итоговая аттестация							час	216		216	нед	6						
#		Защита дипломной работы							час	144		144	нед	4						
#		Демонстрационный экзамен							час	72		72	нед	2						
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																		
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	1	25		1			2952	42	1752	638	1092			20	2	150	
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																		
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																		
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																		
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																		

Распределение по курсам и семестрам: Курс 1 — Семестр 1 (16 1/3 нед), Семестр 2 (17 1/3 (6) нед); Курс 2 — Семестр 3 (8 1/3 (8) нед), Семестр 4 (7 1/3 (8) нед). Максимальная учебная нагрузка.

№	Индекс	С1 Максим. (27)	С1 Самост. (28)	С1 Обязательная (30)	С1 Лекции, уроки (31)	С1 Пр. занятия (32)	С1 Лаб. занятия (33)	С1 Семинар. занятия (34)	С1 Курс. проектир. (37)	С1 Консульт. (38)	С1 Промеж. аттестации (39)	С1 Индивид. проект (40)	С2 Максим. (41)	С2 Самост. (42)	С2 Обязательная (44)	С2 Лекции, уроки (45)	С2 Пр. занятия (46)	С2 Лаб. занятия (47)	С2 Семинар. занятия (48)	С2 Курс. проектир. (51)	С2 Консульт. (52)	С2 Промеж. аттестации (53)	С2 Индивид. проект (54)	С3 Максим. (55)	С3 Самост. (56)	С3 Обязательная (58)	С3 Лекции, уроки (59)	С3 Пр. занятия (60)	С3 Лаб. занятия (61)	С3 Семинар. занятия (62)	С3 Курс. проектир. (65)	С3 Консульт. (66)	С3 Промеж. аттестации (67)	С3 Индивид. проект (68)	С4 Максим. (69)	С4 Самост. (70)	С4 Обязательная (72)	С4 Лекции, уроки (73)	С4 Пр. занятия (74)	С4 Лаб. занятия (75)	С4 Семинар. занятия (76)	С4 Курс. проектир. (79)	С4 Консульт. (80)	С4 Промеж. аттестации (81)	С4 Индивид. проект (82)	ЦК (335)	Обяз. часть (336)	Вар. часть (337)
2		36		35.63									36		35.31									36		34.8									36		36.55											
22																																															69.74%	30.26%
23	ПП	612	6	582	196	384				2	24		864	18	612	230	382					18		612	10	290	118	152			20		24		648	8	268	94	174					84			1908	828
25	СГ	148	2	146	56	90							174		174	36	138							48		48	2	46							60		60		60								430	
26	СГ.01	48	2	46	34	12																																								1	48	
27	СГ.02	32		32		32							34		34		34							30		30		30							36		36		36							1	132	
28	СГ.03												68		68	20	48																													1	68	
29	СГ.04	32		32	2	30							36		36		36							18		18	2	16							24		24		24							1	110	
30	СГ.05	36		36	20	16																																									36	
31	СГ.06												36		36	16	20																														36	
37	ОПЦ	410	4	382	120	260				2	24		184	4	174	76	98					6																									306	288
38	ОП 01	66	2	64	34	30																																										66
39	ОП 02	36		36	10	26																																								1	36	
40	ОП 03	72		60	8	50				2	12																																			3	72	
41	ОП 04	54		54	22	32																																								3	54	
42	ОП 05	74	2	72	6	66																																								3		74
43	ОП 06												72	2	70	30	40																													3	72	
44	ОП 07												72	2	64	30	34					6																								3	72	
45	ОП 08	76		64	24	40					12																																			3		76
46	ОП 09	32		32	16	16							40		40	16	24																													3		72
49	ПЦ	54		54	20	34							506	14	264	118	146					12		564	10	242	116	106			20		24		588	8	208	94	114					84			1172	540
51	ПМ.01	54		54	20	34							330	14	196	86	110					12		172		64	26	18			20				160	4	60	40	20					24			608	108
53	МДК.01.01	54		54	20	34							116	10	94	36	58					12																								3	152	18
54	МДК.01.02												106	4	102	50	52							64		64	26	18			20				76	4	60	40	20					12			156	90
57	УП. 01.01	час			нед								час		36	нед	1							час		36	нед	1							час			нед									72	
60	ПП.01.01	час			нед								час		72	нед	2							час		72	нед	2							час		72	нед	2								216	
63	ПМ.01.ЭК																																		12									12			12	
66	ПМ.02												176		68	32	36							124	4	60	30	30					24														228	72
68	МДК.02.01												68		68	32	36							76	4	60	30	30					12													3	72	72
71	УП.02.01	час			нед								час		36	нед	1							час			нед								час			нед								3	36	
74	ПП.02.01	час			нед								час		72	нед	2							час		36	нед	1							час			нед								3	108	
77	ПМ.02.ЭК																							12									12														12	
80	ПМ.03																							136		64	40	24							158	4	58	20	38					24			192	102
82	МДК.03.01																							64		64	40	24							74	4	58	20	38					12		3	72	66
85	УП.03.01	час			нед								час			нед								час		36	нед	1							час			нед								3	36	
88	ПП.03.01	час			нед								час			нед								час		36	нед	1							час		72	нед	2							3	72	36
91	ПМ.03.ЭК																																		12									12			12	
94	ПМ.04																							132	6	54	20	34							126		30	14	16					24				258
96	МДК.04.01																							60	6	54	20	34							42		30	14	16					12		3		102
99	УП.04.01	час			нед								час			нед								час		36	нед	1							час			нед								3		36
#	ПП.04.01	час			нед								час			нед								час		36	нед	1							час		72	нед	2							3		108
#	ПМ.04.ЭК																																		12									12				12
#	ПМ.05																																		144		60	20	40					12			144	
#	МДК.05.01																																		66		60	20	40					6			66	
#	УП.05.01	час			нед								час			нед								час			нед								час		36	нед	1								36	
#	ПП.05.01	час			нед								час			нед								час			нед								час		36	нед	1								36	
#	ПМ.05.ЭК																																		6									6			6	
#	Учебная и производственная практики	час			нед								час		216	нед	6							час		288	нед	8							час		288	нед	8									
#	Учебная практика	час			нед								час		72	нед	2							час		108	нед	3							час		36	нед	1									
#	Концентрированная	час			нед								час		72	нед	2							час		108	нед	3							час		36	нед	1									
#	Рассредоточенная	час			нед								час			нед								час			нед								час			нед										
#	Производственная практика	час			нед								час		144	нед	4							час		180	нед	5							час		252	нед	7									
#	Концентрированная	час			нед								час		144	нед	4							час		180	нед	5							час		252	нед	7									
#	Рассредоточенная	час			нед								час			нед								час			нед								час			нед										
#	ПДП	час			нед								час			нед								час			нед								час			нед										
#	Государственная итоговая аттестация	час			нед								час			нед								час			нед								час		216	нед	6									
#	Защита дипломной работы	час			нед								час			нед								час			нед								час		144	нед	4								144	
#	Демонстрационный экзамен	час			нед								час			нед								час			нед								час		72	нед	2								72	
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	2																																														
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	612	6	582	196	384				2	24		864	18	612	230	382					18		612	10	290	118	152			20		24		864	8	268	94	174					84			2124	828
#	Экзамены (без учета физ. культуры)	2											2											2											6													
#	Зачеты (без учета физ. культуры)																																															
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	4											6											4											5													
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																															
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																							1																								
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																															

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП 01 Введение в специальность
				[1]	ОП 02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП. 01.01 Учебная практика
				[2]	ПП.01.01 Производственная практика

3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.02.01 Учебная практика
				[2]	ПП.02.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	ОП 04 Метрология и стандартизация
				[1]	ОП 05 Инженерная графика

5	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
				[4]	МДК.05.01 Освоение работ по профессиикод (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
				[4]	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.05.01 Учебная практика
				[4]	ПП.05.01 Производственная практика

Индекс		Содержание
ОК 1		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
	СГ.01	История России
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 05	Инженерная графика
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 2		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы бережливого производства
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 05	Инженерная графика
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 3		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
	СГ.01	История России
	СГ.05	Основы бережливого производства
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 4		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	СГ.01	История России
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы бережливого производства
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 05	Инженерная графика
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	СГ.01	История России
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	СГ.05	Основы бережливого производства
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ОК 9		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ПК 1.1		Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.2		Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 05	Инженерная графика
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.1		Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ПК 2.2		Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 05	Инженерная графика
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.3		Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.1		Планировать основные показатели производственного процесса.
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.2		Планировать выполнение работ исполнителями.
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ПК 3.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.4		Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.5		Вести учётно-отчётную документацию.
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.1		Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ПК 4.2		Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.1		Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2		
	МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3		Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
	МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика

НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
ООД	**Общие дисциплины**												
ООД	**Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
СГ	**Социально-гуманитарный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**
		ПК 3.4											
СГ.01	История России	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6						
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 2	ОК 5	ОК 6	ОК 9								
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8					
СГ.04	Физическая культура	ОК 4	ОК 8	ОК 6									
СГ.05	Основы бережливого производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 2.1	ПК 3.1		
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 6	ПК 3.2	ПК 3.4						
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**												
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**
		ПК 2.3	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**				
ОП 01	Введение в специальность	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 4.1											
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ПК 3.5	ОК 2	ОК 3	ПК 4.1	ОК 5	ОК 6	ПК 4.2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4							
ОП 04	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 4.2	
ОП 05	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 5	ПК 1.2	ПК 2.2							
ОП 06	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 9	ПК 1.2	ПК 2.2		
ОП 07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 5	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.3		
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5								
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**
		ПК 2.2	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**

ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**		
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1			
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2			
УП. 01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2		
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2		
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**
		ПК 3.4	**ПК 3.5**										
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5										
ПМ.04	**Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**		
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2		
ПМ.05	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**									

МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3									
УП.05.01	*Учебная практика*	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3									
ПП.05.01	*Производственная практика*	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3									
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**												
	Государственная итоговая аттестация	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 2.1**
		ПК 2.2	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**			
	Защита дипломной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2			
	Демонстрационный экзамен	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2			

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающегося составляет 36 академических часа в неделю.

3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного на учебные занятия и практики.

4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

5. В учебным плане отражена практика, которая входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика (5 недель) и производственная практика (17 недель), которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.

6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты,комплексные диф. зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий.

7. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен по модую «освоен» с оценкой или «не освоен».

8. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

9.Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

10. Часы вариативной части учебного плана 828 час. (ОП. – 288 час., ПЦ. – 540 час.) распределены следующим образом:а) ОП – 288 час.: введены дисциплины: Введение в специальность - 66 час., Инженерная графика - 84 час., Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве- 74 час., Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда - 76 час.; б) ПЦ –540час., в том числе: по ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - 108час. увеличены часы по МДК.01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья на 18 час., по МДК 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями на 90 час., по ПМ.02 (72 час.) Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке увеличены часы по МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на 72 час.; по ПМ.03 (102час.) Организация обеспечения деятельности структурного подразделения увеличены часы по МДК. 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения на 66 часов., по ПП 03 на 36 час.; введён дополнительный професиональный цифровой модуль ПМ 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов на 258 часов по запросу работодателя.

11. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 2 нед., причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе

Согласовано		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова