Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 18.09.2024 11:49:27
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*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник- технолог

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования Естественно-научный

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																		=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=													0	0					8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III									0	0	0	8	8	8	8	8	::	=	=								::	0	8	8	8	8	8	8	8	::	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	40	17	23	1		1												11	52		
II	33	15 2/3	17 1/3	2	1 1/3	2/3	2		2	4		4						11	52		
III	16	8 1/3	7 2/3	3	2/3	2 1/3	4	3	1	12	5	7					6	2	43		
Всего	**89**	**41**	**48**	**6**	**2**	**4**	**6**	**3**	**3**	**16**	**5**	**11**					**6**	**24**	**147**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (д.р.-ма.ч.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консультации	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	17	18	19	20	23	24	25	26
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОП	4	1	11				1	1476	32	1396	642	702	52				48	32
5	НО																		
6	*																		
8	ОО																		
9	*																		
11	СО	4	1	11				1	1476	32	1396	642	702	52				48	32
13	ООД	4	1	11				1	1476	32	1396	642	702	52				48	32
14	ООД.01 Русский язык	2							80		68	34	34					12	
15	ООД.02 Литература			2					100		100	50	50						
16	ООД.03 История			2					136		136	90	46						
17	ООД.04 Обществознание			2					72		72	36	36						
18	ООД.05 География			2					72		72	42	30						
19	ООД.06 Иностранный язык			2					72		72		72						
20	ООД.07 Математика	23		1					232		208	132	76					24	
21	ООД.08 Информатика			2					144		144	36	108						
22	ООД.09 Физическая культура		1	2					72		72		72						
23	ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности			2					68		68	20	48						
24	ООД.11 Физика			2					108		108	86	14	8					
25	ООД.12 Биология			2					144		144	78	52	14					
26	ООД13 Химия	2							144		132	38	64	30				12	
27	ИП							2	32	32									32
28	*																		
30	ООД																		
31	*																		
33	ПОО																		
34	*																		
36																			
37	ПП	15	1	25		1			2736	48	1728	634	1072			20	2	168	
39	СГ		1	6					430	2	428	94	334						
40	СГ.01 История России			3					48	2	46	34	12						
41	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности			6					132		132		132						
42	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности			4					68		68	20	48						
43	СГ.04 Физическая культура		4	6					110		110	4	106						
44	СГ.05 Основы бережливого производства			3					36		36	20	16						
45	СГ.06 Основы финансовой грамотности			4					36		36	16	20						
46	*																		
48	ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																		
49	*																		
51	ОПЦ Общепрофессиональный цикл	4		5					594	10	536	192	342				2	48	
52	ОП.01 Введение в специальность			1					66	2	64	34	30						
53	ОП 02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3							48		36	6	30					12	
54	ОП 03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3							72	2	58	8	48				2	12	
55	ОП 04 Метрология и стандартизация			3					54		54	22	32						
56	ОП 05 Инженерная графика			3					62	2	60	6	54						
57	ОП 06 Процессы и аппараты			4					72	2	70	30	40						
58	ОП 07 Автоматизация технологических процессов	4							72	2	58	30	28					12	
59	ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							76		64	24	40					12	
60	ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда			4					72		72	32	40						
61	*																		
63	ПЦ Профессиональный цикл	11		14		1			1712	36	764	348	396			20		120	
65	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	3		4		1			716	22	370	172	178			20		36	
67	МДК.01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4							170	14	144	56	88					12	
68	МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6				5			246	8	226	116	90			20		12	
69	МДК*																		
71	УП. 01.01 Учебная практика			45		РП		час	72		72	нед		2					
72	УП*																		
74	ПП.01.01 Производственная практика			46		РП		час	216		216	нед		6					
75	ПП*																		
77	ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю	6							12									12	
78	Всего часов по МДК								416		370								
80	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	2		4					300	4	128	62	66					24	
82	МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	5		4					144	4	128	62	66					12	
83	МДК*																		
85	УП.02.01 Учебная практика			4		РП		час	36		36	нед		1					
86	УП*																		
88	ПП.02.01 Производственная практика			45		РП		час	108		108	нед		3					
89	ПП*																		
91	ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю	5							12									12	
92	Всего часов по МДК								144		128								
94	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	2		2					294	4	122	60	62					24	

Распределение по курсам и семестрам (часы):

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 17 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 23 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	27	28	30	31	32	33	34	37	38	39	40	41	42	44	45	46	47	48	51	52	53	54
2	36		35									36		35.26								
3	546		531	261	252	18					15	864		811	347	430	34				36	17
5																						
6																						
8																						
9																						
11	546		531	261	252	18					15	864		811	347	430	34				36	17
13	546		531	261	252	18					15	864		811	347	430	34				36	17
14	34		34	18	16							46		34	16	18					12	
15	34		34	20	14							66		66	30	36						
16	54		54	40	14							82		82	50	32						
17	34		34	14	20							38		38	22	16						
18												72		72	42	30						
19	34		34		34							38		38		38						
20	68		68	58	10							98		86	40	46					12	
21	93		93	29	64							51		51	7	44						
22	34		34		34							38		38		38						
23												68		68	20	48						
24	34		34	28	4	2						74		74	58	10	6					
25	58		58	32	18	8						86		86	46	34	6					
26	54		54	22	24	8						90		78	16	40	22				12	
27	15										15	17										17
28																						
30																						
31																						
33																						
34																						
36																						
37	66	2	64	34	30																	
39																						
40																						
41																						
42																						
43																						
44																						
45																						
46																						
48																						
49																						
51	66	2	64	34	30																	
52	66	2	64	34	30																	
53																						
54																						
55																						
56																						
57																						
58																						
59																						
60																						
61																						
63																						
65																						
67																						
68																						
69																						
71	час			нед								час			нед							
72																						
74	час			нед								час			нед							
75																						
77																						
78																						
80																						
82																						
83																						
85	час			нед								час			нед							
86																						
88	час			нед								час			нед							
89																						
91																						
92																						
94																						

Распределение по курсам и семестрам (часы):

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 15 2/3 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4, 17 1/3 (6) нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	55	56	58	59	60	61	62	65	66	67	68	69	70	72	73	74	75	76	79	80	81	82
2	36		35.36									36		34.96								
3	66		54	34	20																	
5																						
6																						
8																						
9																						
11	66		54	34	20																	
13	66		54	34	20																	
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20	66		54	34	20																	
21																						
22																						
23																						
24																						
25																						
26																						
27																						
28																						
30																						
31																						
33																						
34																						
36																						
37	546	10	500	158	340				2	36		864	18	606	230	376					24	
39	148	2	146	56	90							174		174	36	138						
40	48	2	46	34	12																	
41	32		32		32							34		34		34						
42												68		68	20	48						
43	32		32	2	30							36		36		36						
44	36		36	20	16																	
45												36		36	16	20						
46																						
48																						
49																						
51	344	4	304	82	220				2	36		184	4	168	76	92					12	
52																						
53	48		36	6	30					12												
54	72	2	58	8	48				2	12												
55	54		54	22	32																	
56	62	2	60	6	54																	
57												72	2	70	30	40						
58												72	2	58	30	28					12	
59	76		64	24	40					12												
60	32		32	16	16							40		40	16	24						
61																						
63	54	4	50	20	30							506	14	264	118	146					12	
65	54	4	50	20	30							330	14	196	86	110					12	
67	54	4	50	20	30							116	10	94	36	58					12	
68												106	4	102	50	52						
69																						
71	час			нед								час		36	нед	1						
72																						
74	час			нед								час		72	нед	2						
75																						
77																						
78																						
80												176		68	32	36						
82												68		68	32	36						
83																						
85	час			нед								час		36	нед	1						
86																						
88	час			нед								час		72	нед	2						
89																						
91																						
92																						
94																						

Распределение по курсам и семестрам (часы):

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 8 1/3 (8) нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6, 7 2/3 (8) нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Консульт.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	83	84	86	87	88	89	90	93	94	95	96	97	98	100	101	102	103	104	107	108	109	110
2	36		34.8									36		34.96								
3																						
5																						
6																						
8																						
9																						
11																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						
21																						
22																						
23																						
24																						
25																						
26																						
27																						
28																						
30																						
31																						
33																						
34																						
36																						
37	612	10	290	118	152			20		24		648	8	268	94	174					84	
39	48		48	2	46							60		60		60						
40	48		48	2	46																	
41	30		30		30							36		36		36						
42																						
43	18		18	2	16							24		24		24						
44																						
45																						
46																						
48																						
49																						
51																						
52																						
53																						
54																						
55																						
56																						
57																						
58																						
59																						
60																						
61																						
63	564	10	242	116	106			20		24		588	8	208	94	114					84	
65	172		64	26	18			20				160	4	60	40	20					24	
67																						
68	64		64	26	18			20				76	4	60	40	20					12	
69																						
71	час		36	нед	1							час			нед							
72																						
74	час		72	нед	2							час		72	нед	2						
75																						
77												12									12	
78																						
80	124	4	60	30	30					24												
82	76	4	60	30	30					12												
83																						
85	час			нед								час			нед							
86																						
88	час		36	нед	1							час			нед							
89																						
91	12									12												
92																						
94	136		64	40	24							158	4	58	20	38					24	

Индекс	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	335	336	337
2			
3			
5			
6			
8			
9			
11			
13			
14	1		
15	1		
16	1		
17			
18			
19	1		
20	1		
21			
22	1		
23	1		
24			
25			
26			
27			
28			
30			
31			
33			
34			
36		69.74%	30.26%
37		1908	828
39		430	
40	1	48	
41	1	132	
42	1	68	
43	1	110	
44		36	
45		36	
46			
48			
49			
51		318	276
52			66
53	1	48	
54	3	72	
55	3	54	
56	3		62
57	3	72	
58	3	72	
59	3		76
60	3		72
61			
63		1160	552
65		596	120
67	3	152	18
68		144	102
69			
71		72	
72			
74		216	
75			
77		12	
78			
80		228	72
82	3	72	72
83			
85	3	36	
86			
88	3	108	
89			
91		12	
92			
94		192	102

| | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
				[6]	ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
				[6]	МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
				[6]	МДК.05.01 Освоение работ по профессии код (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

2	Экз	Комплексный экзамен	6		
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОП 04 Метрология и стандартизация
				[3]	ОП 05 Инженерная графика
				[4]	УП. 01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика

4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4		
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
				[2]	ООД 04 Обществознание
				[2]	ООД 05 География

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2		
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика

Индекс		Содержание
ОК 1		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
	ООД 02	Литература
	ООД 03	История
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 06	Иностранный язык
	ООД 07	Математика
	ООД 08	Информатика
	ООД 09	Физическая культура
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	ООД 12	Биология
	ООД13	Химия
	ИП	Индивидуальный проект (химия)
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен

ОК 2		Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ООД 02	Литература
	ООД 03	История
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 06	Иностранный язык
	ООД 07	Математика
	ООД 08	Информатика
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	ООД 12	Биология
	ООД13	Химия
	ИП	Индивидуальный проект (химия)
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		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.
	ООД 02	Литература
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 07	Математика
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ОК 4		Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
	ООД 01	Русский язык
	ООД 02	Литература
	ООД 03	История
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 06	Иностранный язык
	ООД 07	Математика
	ООД 09	Физическая культура

	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	ООД 12	Биология
	ООД13	Химия
	ИП	Индивидуальный проект (химия)
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ООД 01	Русский язык
	ООД 02	Литература
	ООД 03	История
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 07	Математика
	ООД 11	Физика
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		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.
	ООД 02	Литература
	ООД 03	История
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 07	Математика
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	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.
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 07	Математика
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	ООД 12	Биология
	ООД13	Химия
	ИП	Индивидуальный проект (химия)
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		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.
	ООД 09	Физическая культура
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	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.
	ООД 01	Русский язык
	ООД 02	Литература
	ООД 04	Обществознание
	ООД 05	География
	ООД 06	Иностранный язык
	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
	МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.1		Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ООД 05	География
	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
	ООД 01	Русский язык
	ООД 11	Физика
	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.
	ООД 05	География
	ООД 11	Физика
	ООД13	Химия
	ИП	Индивидуальный проект (химия)
	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.
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	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.
	ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности
	ООД 11	Физика
	ООД13	Химия
	ИП	Индивидуальный проект (химия)
	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.
	ООД 02	Литература
	ООД 03	История
	ООД 04	Обществознание
	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.
	ООД 07	Математика
	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.
	ООД 01	Русский язык
	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.
	ООД 06	Иностранный язык
	ООД 11	Физика
	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 профессии код (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		Организация и ведение технологического процесса 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 профессии код (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 профессии код (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**	**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 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 4.2**						
ООД 01	Русский язык	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ПК 1.2	ПК 3.5							
ООД 02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ПК 3.3				
ООД 03	История	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ПК 3.3						
ООД 04	Обществознание	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 3.3			
ООД 05	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 2.1		
ООД 06	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 9	ПК 4.2							
ООД 07	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 3.4				
ООД 08	Информатика	ОК 1	ОК 2										
ООД 09	Физическая культура	ОК 1	ОК 4	ОК 8									
ООД 10	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.2	ПК 2.3			
ООД 11	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ПК 1.2	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 4.2	
ООД 12	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7								
ООД13	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.3						
ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 1	ОК 2	ОК 4	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.3						
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**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**		
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (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	ОК 9	ОК 7	ОК 5	ОК 4	ОК 3	ОК 2	ОК 1		
УП.05.01	*Учебная практика*	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ОК 9	ОК 7	ОК 5	ОК 4	ОК 3	ОК 2	ОК 1		
ПП.05.01	*Производственная практика*	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ОК 9	ОК 7	ОК 5	ОК 4	ОК 3	ОК 2	ОК 1		
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. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают экзамены: Русский язык, Математика, Химия.
6. В учебным плане отражена практика, которая входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика (6 недель) и производственная практика (16 недель), которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.
7. 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.
8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен по модую «освоен» с оценкой или «не освоен».
9. 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.
10.Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
11. Часы вариативной части учебного плана 828 час. (ОП. – 276 час., ПЦ. – 552 час.) распределены следующим образом:а) ОП – 276 час.: введены дисциплины: Введение в специальность - 66 час., Инженерная графика - 62 час., Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве- 74 час., Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда - 76 час.; б) ПЦ –522час., в том числе: по ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - 120час. 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 102 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.
12. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед., на 3 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.
13. По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках самостоятельной работы.
Согласовано
Проректор по учебной работе / С.А. Макаров
Директор колледжа / Г.Н. Митрофанова