

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова" Финансово-технологический колледж
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов
код наименование специальности

по программе базовой подготовки _____ основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

1 Календарный учебный график

Курс	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					
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																			=	=																																					
II																			::	=	=	0	8	8	8	8																															
III																																																									
IV																																																									

- 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				Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото-□ товка	Прове-□ дение	Каникулы				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				нед.			
I	39	1404	17	612	22	792	2		2												11	52
II	34	1224	16	576	18	648	2	1	1	1		1	4		4						11	52
III	30	1080	16	576	14	504	2	1	1	2		2	8		8						10	52
IV	20	720	15	540	5	180	1	1/3	2/3	2	1	1	8	1	7	4		4	4	2	2	43
Всего	123	4428	64	2304	59	2124	7	2 1/3	4 2/3	5	1	4	20	1	19	4		4	4	2	34	199


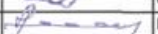
Project Information		General Information		Financial Data		Operational Metrics		Compliance & Reporting	
Item ID	Description	Category	Unit	Value	Cost	Quantity	Frequency	Status	Notes
001	Material A	Raw Material	kg	1000	5000	100	Monthly	Active	Standard
002	Material B	Raw Material	kg	2000	10000	200	Monthly	Active	Standard
003	Material C	Raw Material	kg	1500	7500	150	Monthly	Active	Standard
004	Material D	Raw Material	kg	800	4000	80	Monthly	Active	Standard
005	Material E	Raw Material	kg	1200	6000	120	Monthly	Active	Standard
006	Material F	Raw Material	kg	900	4500	90	Monthly	Active	Standard
007	Material G	Raw Material	kg	1100	5500	110	Monthly	Active	Standard
008	Material H	Raw Material	kg	700	3500	70	Monthly	Active	Standard
009	Material I	Raw Material	kg	1300	6500	130	Monthly	Active	Standard
010	Material J	Raw Material	kg	600	3000	60	Monthly	Active	Standard
011	Material K	Raw Material	kg	1400	7000	140	Monthly	Active	Standard
012	Material L	Raw Material	kg	500	2500	50	Monthly	Active	Standard
013	Material M	Raw Material	kg	1600	8000	160	Monthly	Active	Standard
014	Material N	Raw Material	kg	400	2000	40	Monthly	Active	Standard
015	Material O	Raw Material	kg	1700	8500	170	Monthly	Active	Standard
016	Material P	Raw Material	kg	300	1500	30	Monthly	Active	Standard
017	Material Q	Raw Material	kg	1800	9000	180	Monthly	Active	Standard
018	Material R	Raw Material	kg	200	1000	20	Monthly	Active	Standard
019	Material S	Raw Material	kg	1900	9500	190	Monthly	Active	Standard
020	Material T	Raw Material	kg	100	500	10	Monthly	Active	Standard
021	Material U	Raw Material	kg	2100	10500	210	Monthly	Active	Standard
022	Material V	Raw Material	kg	90	450	9	Monthly	Active	Standard
023	Material W	Raw Material	kg	2200	11000	220	Monthly	Active	Standard
024	Material X	Raw Material	kg	80	400	8	Monthly	Active	Standard
025	Material Y	Raw Material	kg	2300	11500	230	Monthly	Active	Standard
026	Material Z	Raw Material	kg	70	350	7	Monthly	Active	Standard
027	Material AA	Raw Material	kg	2400	12000	240	Monthly	Active	Standard
028	Material AB	Raw Material	kg	60	300	6	Monthly	Active	Standard
029	Material AC	Raw Material	kg	2500	12500	250	Monthly	Active	Standard
030	Material AD	Raw Material	kg	50	250	5	Monthly	Active	Standard
031	Material AE	Raw Material	kg	2600	13000	260	Monthly	Active	Standard
032	Material AF	Raw Material	kg	40	200	4	Monthly	Active	Standard
033	Material AG	Raw Material	kg	2700	13500	270	Monthly	Active	Standard
034	Material AH	Raw Material	kg	30	150	3	Monthly	Active	Standard
035	Material AI	Raw Material	kg	2800	14000	280	Monthly	Active	Standard
036	Material AJ	Raw Material	kg	20	100	2	Monthly	Active	Standard
037	Material AK	Raw Material	kg	2900	14500	290	Monthly	Active	Standard
038	Material AL	Raw Material	kg	10	50	1	Monthly	Active	Standard
039	Material AM	Raw Material	kg	3000	15000	300	Monthly	Active	Standard
040	Material AN	Raw Material	kg	5	25	0.5	Monthly	Active	Standard
041	Material AO	Raw Material	kg	3100	15500	310	Monthly	Active	Standard
042	Material AP	Raw Material	kg	2	10	0.2	Monthly	Active	Standard
043	Material AQ	Raw Material	kg	3200	16000	320	Monthly	Active	Standard
044	Material AR	Raw Material	kg	1	5	0.1	Monthly	Active	Standard
045	Material AS	Raw Material	kg	3300	16500	330	Monthly	Active	Standard
046	Material AT	Raw Material	kg	0.5	2.5	0.05	Monthly	Active	Standard
047	Material AU	Raw Material	kg	3400	17000	340	Monthly	Active	Standard
048	Material AV	Raw Material	kg	0.2	1	0.02	Monthly	Active	Standard
049	Material AW	Raw Material	kg	3500	17500	350	Monthly	Active	Standard
050	Material AX	Raw Material	kg	0.1	0.5	0.01	Monthly	Active	Standard
051	Material AY	Raw Material	kg	3600	18000	360	Monthly	Active	Standard
052	Material AZ	Raw Material	kg	0.05	0.25	0.005	Monthly	Active	Standard
053	Material BA	Raw Material	kg	3700	18500	370	Monthly	Active	Standard
054	Material BB	Raw Material	kg	0.02	0.1	0.002	Monthly	Active	Standard
055	Material BC	Raw Material	kg	3800	19000	380	Monthly	Active	Standard
056	Material BD	Raw Material	kg	0.01	0.05	0.001	Monthly	Active	Standard
057	Material BE	Raw Material	kg	3900	19500	390	Monthly	Active	Standard
058	Material BF	Raw Material	kg	0.005	0.025	0.0005	Monthly	Active	Standard
059	Material BG	Raw Material	kg	4000	20000	400	Monthly	Active	Standard
060	Material BH	Raw Material	kg	0.002	0.01	0.0002	Monthly	Active	Standard
061	Material BI	Raw Material	kg	4100	20500	410	Monthly	Active	Standard
062	Material BJ	Raw Material	kg	0.001	0.005	0.0001	Monthly	Active	Standard
063	Material BK	Raw Material	kg	4200	21000	420	Monthly	Active	Standard
064	Material BL	Raw Material	kg	0.0005	0.0025	0.00005	Monthly	Active	Standard
065	Material BM	Raw Material	kg	4300	21500	430	Monthly	Active	Standard
066	Material BN	Raw Material	kg	0.0002	0.001	0.00002	Monthly	Active	Standard
067	Material BO	Raw Material	kg	4400	22000	440	Monthly	Active	Standard
068	Material BP	Raw Material	kg	0.0001	0.0005	0.00001	Monthly	Active	Standard
069	Material BQ	Raw Material	kg	4500	22500	450	Monthly	Active	Standard
070	Material BR	Raw Material	kg	0.00005	0.00025	0.000005	Monthly	Active	Standard
071	Material BS	Raw Material	kg	4600	23000	460	Monthly	Active	Standard
072	Material BT	Raw Material	kg	0.00002	0.0001	0.000002	Monthly	Active	Standard
073	Material BU	Raw Material	kg	4700	23500	470	Monthly	Active	Standard
074	Material BV	Raw Material	kg	0.00001	0.00005	0.000001	Monthly	Active	Standard
075	Material BW	Raw Material	kg	4800	24000	480	Monthly	Active	Standard
076	Material BX	Raw Material	kg	0.000005	0.000025	0.0000005	Monthly	Active	Standard
077	Material BY	Raw Material	kg	4900	24500	490	Monthly	Active	Standard
078	Material BZ	Raw Material	kg	0.000002	0.00001	0.0000002	Monthly	Active	Standard
079	Material CA	Raw Material	kg	5000	25000	500	Monthly	Active	Standard
080	Material CB	Raw Material	kg	0.000001	0.000005	0.0000001	Monthly	Active	Standard

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2] ОУД.02 Литература
				[2] ОУД.12 Родная литература

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 5.1	Контролировать качество пищевого сырья.
ПК 5.2	Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.
ПК 5.3	Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.
ПК 6.1	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
ПК 6.2	Вести технологический процесс производства мясных консервов.
ПК 6.3	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
ПК 6.4	Вести технологический процесс производства яйцопродуктов.
ПК 6.5	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

ОГЭС	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГЭС.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГЭС.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГЭС.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГЭС.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГЭС.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный 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 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												
ЕН.01	Математика	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 1.3	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	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 1.3	
ЕН.03	Химия	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 1.3	
ОП	Общепрофессиональные 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 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5												
ОП.01	Инженерная графика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ОП.02	Техническая механика	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 1.3	
ОП.03	Электротехника и электронная техника	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	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 1.3	
ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	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 1.3	
ОП.06	Биоминия и микробиология мяса и мясных продуктов	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 1.3	
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	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 1.3	
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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 1.3	
ОП.09	Метрология и стандартизация	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 1.3	
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	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 1.3	
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	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 1.3	
ОП.12	Охрана труда	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 1.3	
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	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 1.3	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.3	ПК 4.2	ПК 4.4	
ПМ	Профессиональные модули													
ПМ.01	Применение, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов	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 1.3	
МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов	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 1.3	
УП.01.01	Учебная практика	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 1.3	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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 1.3	
ПМ.02	Обработка продуктов уоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
МДК.02.01	Технология обработки продуктов уоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	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 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПМ.03	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	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	
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	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	
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	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	
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	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	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	
ПМ.04	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда.	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	
ПМ.06	Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
МДК.06.01	Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	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 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
	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 1.3	
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	
		ПК 4.5	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>	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 1.3	
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>	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 1.3	
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>	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 1.3	
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>	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 1.3	

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	инженерной графики;
6	технической механики;
7	технологии мяса и мясных продуктов;
8	технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
9	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	мясного и животного сырья и продукции;
3	электротехники и электронной техники;
4	автоматизации технологических процессов;
5	метрологии и стандартизации;
6	микробиологии, санитарии и гигиены.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения		
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 379		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов 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 для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. По общеобразовательному циклу обучающиеся сдают три обязательных экзамена: Русский язык, Математика, Химия.		
6. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (5 нед.), производственные практики (по профилю специальности) - (20 нед.) в рамках изучения каждого модуля и производственная практика (преддипломная) (4 нед.). Практика проходит согласно "Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования СГАУ".		
7. 7. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены, другие формы контроля (формы контроля в соответствии с фондами оценочных средств по дисциплине/ МДК). Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты, другие формы контроля проводят во время отведенное для учебных занятий.		
8. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.		
9. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 3, ПМ 6. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.		
10. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).		
11. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
12. Часы вариативной части учебного плана 1350 час. (ОГСЭ. - 82 час., ОП. – 143 час., ПМ. – 1125 час.) распределены следующим образом: а) ОГСЭ - 82 час.: введена дисциплина Русский язык и культура речи- 82 час., б) ОП – 143 час.: введена дисциплина Основы предпринимательской деятельности-78час., увеличены часы дисциплин: Инженерная графика на 45 час., Автоматизация технологических процессов на 20час.г) ПМ –1125 час, в том числе: по ПМ. 01 (100 час) Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы, и кроликов увеличены часы по МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов на 100 час.; по ПМ.02 (100 час.) Обработка продуктов уоя увеличены часы по МДК.02.01 Технология обработки продуктов уоя на 100 час.; по ПМ.03 (194 час.) Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов увеличены часы по МДК. 03.01 Технология производства колбасных изделий на 100 часов., по МДК. 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов на 94 час.; по ПМ.05 (300 час) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих увеличены часы по МДК. 05.01 Выполнение работ по профессии код 16715 "Подготовитель пищевого сырья и материалов" с присвоением третьего разряда на 300 час.; введен ПМ.06 (431 час.) Производство продуктов длительного хранения из животного сырья, МДК. 06.01 Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья -431 час.		
13. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.		
14. В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию "Подготовитель пищевого сырья и материалов" – код 16715 с присвоением третьего разряда.		
15 По дисциплине "Химия" предполагается выполнение индивидуального проекта в рамках внеаудиторной самостоятельной работы.		
16. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулярное время – 11 недель. Профиль подготовки профессионального образования - естественнонаучный		
Согласовано		
И.о. проректора по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова