

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

Утверждаю  
Врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Д.А. Соловьев  
26.06.2019г

## 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 \_\_\_\_\_ среднее общее образование  
*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация: \_\_\_\_\_ Техник-технолог

форма обучения \_\_\_\_\_ Очная \_\_\_\_\_ Срок получения СПО по ППССЗ \_\_\_\_\_ 2г 10м \_\_\_\_\_ год начала подготовки по УП \_\_\_\_\_ 2019

профиль по \_\_\_\_\_ учаемому профессиональному образованию  
*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   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |  |  |  |
| III  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |  |  |  |

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - 0 Учебная практика
  - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - :: Промежуточная аттестация
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - III Государственная итоговая аттестация
  - = Каникулы
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - \* 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) |      |          |          |           |           | Подготовка | Проведение |  |
|              | Всего  | 1 сем       |                        | 2 сем       |                        | Всего       | 1 сем                    | 2 сем        | Всего        | 1 сем            | 2 сем    | Всего    | 1 сем  | 2 сем    |           |   |      |          |          |           |           |            |            |  |
| 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.      | нед.                                      | нед. |          |          |           |           |            |            |  |
| I            | 34   | 1224        | 16                     | 576         | 18                     | 648         | 2                        | 1            | 1            | 1                |          | 1        | 4  |          | 4         |   |      |          |          |           | 11        | 52         |            |  |
| II           | 30   | 1080        | 16                     | 576         | 14                     | 504         | 2                        | 1            | 1            | 2                |          | 2        | 8  |          | 8         |   |      |          |          |           | 10        | 52         |            |  |
| III          | 20   | 720         | 15                     | 540         | 5                      | 180         | 1                        | 1/3          | 2/3          | 2                | 1        | 1        | 8  | 1        | 7         | 4   |      | 4        | 4        | 2         | 2         | 43         |            |  |
| <b>Всего</b> | <b>84</b>  | <b>3024</b> | <b>47</b>              | <b>1692</b> | <b>37</b>              | <b>1332</b> | <b>5</b>                 | <b>2 1/3</b> | <b>2 2/3</b> | <b>5</b>         | <b>1</b> | <b>4</b> | <b>20</b>  | <b>1</b> | <b>19</b> | <b>4</b>                                  |      | <b>4</b> | <b>4</b> | <b>2</b>  | <b>23</b> | <b>147</b> |            |  |



| № | 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 | атоматизации 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.  |

| Индекс | Содержание   |
|--------|--|
| 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 яйцепродуктов.  |
| ПК 6.5 | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.                                    |



|   |   |                  |
|---|---|------------------|
| <b>Пояснения</b>  |   |                  |
| 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. 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".   |   |                  |
| 6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводят во время, отведенное для учебных занятий.   |   |                  |
| 7. 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.  |   |                  |
| 8. 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.   |   |                  |
| 9. 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).   |   |                  |
| 10. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.  |   |                  |
| 11. 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 убоя увеличены часы по МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя 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. |   |                  |
| 12. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 10 нед. и на третьем - 2 нед., причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.   |   |                  |
| 13. Предусмотрены консультации для обучающихся на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные определены Положением о проведении консультаций студентов в Финансово-технологическом колледже. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.   |   |                  |
| 14. В рамках ППССЗ обучающиеся осваивают рабочую профессию "Подготовитель пищевого сырья и материалов" – код 16715 с присвоением третьего разряда.  |   |                  |
| 15. Учебный план составлен для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования.  |   |                  |
| <b>Согласовано</b>  |   |                  |
| И.о. проректора по учебной работе   |  | С.А. Макаров     |
| Директор колледжа   |  | Г.Н. Митрофанова |