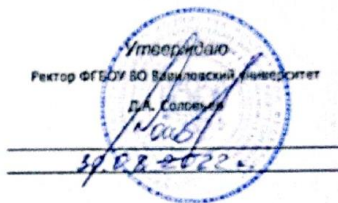


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 25.07.2023 20:52:44
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19 02 12 Технология продуктов питания животного происхождения

код

наименование специальности

среднее общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник-технолог

форма обучения: Очная Срок получения образования по ОП: 1г 10м год начала подготовки по УП: 2022

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 18.05.2022 № 343

Виды деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции 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

Индекс	Наименование цикла, раздела, комплекта дисциплин, профессиональных модулей, НРД, практики	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																				Итого		Общий объем учебной нагрузки																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Зачеты	Экстерны	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Другие	Семестр 1										Семестр 2										Средний балл по итогам семестра	Средний балл по итогам курса	Общий объем учебной нагрузки	Всего часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
									в том числе										в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
									Экстерны	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Другие	Экстерны	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Другие	Экстерны	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Курсовые проекты	Другие																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

Индекс	Содержание
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясного цеха, 17920 Резчик мясных полуфабрикатов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных полуфабрикатов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация

ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктовой промышленности, 17920 Резчик мясных изделий, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных изделий 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
СГ.01	История России
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясного цеха и субпродуктов, 17920 Резчик мясных изделий, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных изделий 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жиловец мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы бережливого производства

	СГ.06	Основы финансовой грамотности
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясного цеха, 17920 Резчик мясных полуфабрикатов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных полуфабрикатов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
	СГ.04	Физическая культура
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных изделий, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных изделий 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 01	Введение в специальность
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных изделий, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных изделий 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика

	ПП.04.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.1		Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 04	Метрология и стандартизация
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных изделий, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных изделий 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
	УП. 01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 1.2		Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
	ОП 05	Инженерная графика
	ОП 06	Процессы и аппараты
	ОП 07	Автоматизация технологических процессов
	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных изделий, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных изделий 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
		Защита дипломной работы
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.1		Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
	СГ.05	Основы бережливого производства
	ОП 01	Введение в специальность
	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ОП 01	Введение в специальность
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 05	Инженерная графика
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ОП 01	Введение в специальность
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
СГ.05	Основы бережливого производства
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

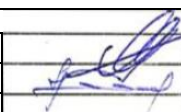
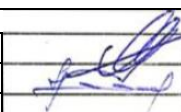
СГ.06	Основы финансовой грамотности
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

ПК 4.1	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 4.2	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП 04	Метрология и стандартизация
ОП 06	Процессы и аппараты
ОП 07	Автоматизация технологических процессов
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП.04.01	Учебная практика
ПП.04.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен

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 охраны 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			
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			
МДК.01.03	Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жилец мясного цеха, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.2	ПК 1.1		
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1			
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1			
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	Организация обеспечения 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
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 ПК 3.4	ОК 2 ПК 3.5	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 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		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 3.1	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5 ПК 3.3	ОК 6 ПК 3.4	ОК 7 ПК 3.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
	Защита дипломной работы	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 3.1	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5 ПК 3.3	ОК 6 ПК 3.4	ОК 7 ПК 3.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
	Демонстрационный экзамен	ОК 1 ПК 2.2	ОК 2 ПК 2.3	ОК 3 ПК 3.1	ОК 4 ПК 3.2	ОК 5 ПК 3.3	ОК 6 ПК 3.4	ОК 7 ПК 3.5	ОК 8 ПК 4.1	ОК 9 ПК 4.2	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1

№	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.
7	"Мясопереработка"
	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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающегося составляет 36 академических часа в неделю.		
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного на учебные занятия и практики.		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. В учебным плане отражена практика, которая входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика (5 недель) и производственная практика (17 недель), которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями.		
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты и экзамены. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета физической культуры). Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные диф. зачеты проводят во время отведенное для учебных занятий.		
7. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен по модулю «освоен» с оценкой или «не освоен».		
8. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.		
9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
10. Часы вариативной части учебного плана 828 час. (ОП. – 276 час., ПЦ. – 552 час.) распределены следующим образом: а) ОП – 276 час.: введены дисциплины: Введение в специальность - 66 час., Инженерная графика - 84 час., Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве- 54 час., Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда - 72 час.; б) ПЦ –552 час., в том числе: по ПМ. 01 160 час.) Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья увеличены часы по МДК.01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья на 52 час., по ПП 01. - 36 час., введён дополнительный МДК 01.03 Освоение работ по профессии (по выбору) 11953 Жилщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, Оператор по производству колбас по запросу работодателя - 72 час.; по ПМ.02 (20 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 20 час.; по ПМ.03 (114 час.) Организация обеспечения деятельности структурного подразделения увеличены часы по МДК. 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения на 78 часов., по ПП 03 на 36 час.; введён дополнительный профессиональный цифровой модуль ПМ 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов на 258 часов по запросу работодателя.		
11. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 2 нед., причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе		
Согласовано		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова