

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 20.07.2023 03:15:02  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю  
Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Д.А. Соловьев



## 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", ФП "Профессионалитет"

*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 2023

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





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





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 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 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 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 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 мясной и субпродуктовой, 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 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 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 субпродуктовой, 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 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 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 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 мясосырья, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясосырья 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 субпродуктовой, 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 субпродуктовой, 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 субпродуктовой, 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

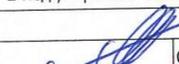
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>ООД</b>	<b>Общие дисциплины</b>												
<b>ООД</b>	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>СГ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>
		<b>ПК 3.4</b>											
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						
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>												
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>
		<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>				
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								
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 2.1</b>
		<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>			

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>		
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 мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 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			
<b>ПМ.02</b>	<b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	
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	
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обеспечения деятельности структурного подразделения</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
		<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 3.5</b>										
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										
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>		
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		



№	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 К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.		
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами); объем учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающегося составляет 36 академических часа в неделю.		
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного на учебные занятия и практики.		
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.		
5. В учебном 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 мясopодуlктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясopодуlктов, 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		
<b>Согласовано</b>		
Проректор по учебной работе		С.А. Макаров
Директор колледжа		Г.Н. Митрофанова

