

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 18.09.2024 11:52:11  
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"  
*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 2024

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 из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																	0	0																																							
II									0	0	0	8	8	8	8	8	8																																								

<b>Обозначения:</b>	<input type="checkbox"/> Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0 Учебная практика	<input type="checkbox"/> Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
	<input type="checkbox"/> :: Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8 Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/> III Государственная итоговая аттестация
	<input type="checkbox"/> = Каникулы	<input type="checkbox"/> X Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/> * 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	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)												
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем								
I	33	2/3	16	1/3	17	1/3	1	1/3	2/3	2		2	4		4						11	52			
II	15	2/3	8	1/3	7	1/3	3	1/3	2/3	2	2/3	4	3	1	12	5	7				6	2	43		
<b>Всего</b>	<b>49</b>	<b>1/3</b>	<b>24</b>	<b>2/3</b>	<b>24</b>	<b>2/3</b>	<b>4</b>	<b>2/3</b>	<b>1</b>	<b>1/3</b>	<b>3</b>	<b>1/3</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>11</b>			<b>6</b>	<b>13</b>	<b>95</b>		







5	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
				[4]	МДК.05.01 Освоение работ по профессиикод ( по выбору) 11953 Жилец мясных и субпродуктов, 17920 Резчик мясных продуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных продуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас
				[4]	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья



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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
УП. 01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
	Защита дипломной работы
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
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
ПК 5.1	Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод ( 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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.2	
МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод ( 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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика
ПК 5.3	Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясных продуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
МДК.05.01	Освоение работ по профессиикод ( 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.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика

<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>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 5.3</b>



МДК.05.01	Освоение работ по профессии код ( по выбору) 11953 Жилец мясных и субпродуктов, 17920 Резчик мясных и субпродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясных и субпродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3									
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3									
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3									
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>												
	<b>Государственная итоговая аттестация</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>			
	<i>Защита дипломной работы</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 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			
	<i>Демонстрационный экзамен</i>	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2			

**ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ**

<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>7. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен по модулю «освоен» с оценкой или «не освоен».</p>	
<p>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.</p>	
<p>9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>	
<p>10. Часы вариативной части учебного плана 828 час. (ОП – 288 час., ПЦ – 540 час.) распределены следующим образом: ОП – 288 час.: введены дисциплины: Введение в специальность - 66 час., Инженерная графика - 84 час., Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве- 74 час., Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда - 76 час.; 6) ПЦ –540час., в том числе: по ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья - 108час. увеличены часы по МДК.01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья на 18 час., по МДК 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями на 90 час., по ПМ.02 (72 час.) Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке увеличены часы по МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на 72 час.; по ПМ.03 (102час.) Организация обеспечения деятельности структурного подразделения увеличены часы по МДК. 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения на 66 часов., по ПП 03 на 36 час.; введён дополнительный профессиональный цифровой модуль ПМ 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов на 258 часов по запросу работодателя.</p>	
<p>11. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 2 нед., причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе</p>	
<b>Согласовано</b>	
Проректор по учебной работе	 С.А. Якаров
Директор колледжа	 П.Н. Митрофанова

