

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.02.2026 09:23:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.02.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.12

Технология продуктов питания животного происхождения ФП "Профессионалитет", направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

Профиль СОО: технологический

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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 продуктов 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

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 343 от 18.05.2022г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Соловьев Д.А. Соловьев

26.02.2026 2026 г.



Макаров / С.А. Макаров/

Ерюшев / М.В. Ерюшев /

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май				Июнь					Июль					Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31									
Нед	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																		К	К																																						
II																			К	К																																					
																	Э	К	К																																						
																	Э																																								
																	Э																																								
III									У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К									Э	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								
																	Э																																								

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23	40	15 4/6	17 2/6	33	8 2/6	7 4/6	16	89
У	Учебная практика					2	2	3	1	4	6
П	Производственная практика					4	4	5	7	12	16
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1 2/6	4/6	2	4/6	2 2/6	3	6
Г	Государственная итоговая аттестация								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1																						
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2												
													Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	ПАТт								
СО.Общеобразовательный цикл													1476	1476	1396	32	32	48	1476		546	261	18	252		15			864	347	34	430		17		36
+	ООД	Общеобразовательные дисциплины	223	1	12222 22222 2		2	1476	1476	1396	32	32	48	1476		546	261	18	252		15			864	347	34	430		17		36					
+	ООД01	Русский язык	2					80	80	68			12	80		34	18		16				46	16		18				12						
+	ООД02	Литература			2			100	100	100				100		34	20		14				66	30		36										
+	ООД03	История			2			136	136	136				136		54	40		14				82	50		32										
+	ООД04	Обществознание			2*			72	72	72				72		34	14		20				38	22		16										
+	ООД05	География			2*			72	72	72				72								72	42		30											
+	ООД06	Иностранный язык			2			72	72	72				72		34			34				38			38										
+	ООД07	Математика	3		1			232	232	208		24	232		68	58		10				98	40		46					12						
+	ООД08	Информатика			2			144	144	144				144		93	29		64				51	7		44										
+	ООД09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72		34			34				38			38										
+	ООД10	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	68				68								68	20		48											
+	ООД11	Физика			2			108	108	108				108		34	28	2	4				74	58	6	10										
+	ООД12	Биология			2			144	144	144				144		58	32	8	18				86	46	6	34										
+	ООД13	Химия	2					144	144	132		12	144		54	22	8	24				90	16	22	40					12						
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32		15				15			17					17								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2952	2952	2738		46	168	2124	828	66	34		30		2															
СГ.Социально-гуманитарный цикл								430	430	428		2		430																						
+	СГ.01	История России			3			48	48	46		2		48																						
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6			132	132	132				132																						
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68				68																						
+	СГ.04	Физическая культура		4	6			110	110	110				110																						
+	СГ.05	Основы бережливого производства			3			36	36	36				36																						
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			4			36	36	36				36																						
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								594	594	538		8	48	318	276	66	34		30		2															
+	ОП 01	Введение в специальность			2			66	66	64		2			66	66	34		30		2															
+	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3					48	48	36			12	48																						
+	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3					72	72	60			12	72																						
+	ОП 04	Метрология и стандартизация			3*			54	54	54				54																						
+	ОП 05	Инженерная графика			3*			62	62	60		2			62																					
+	ОП 06	Процессы и аппараты			4			72	72	70		2		72																						
+	ОП 07	Автоматизация технологических процессов	4					72	72	58		2	12	72																						
+	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					76	76	64			12		76																					
+	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда			4			72	72	72					72																					
ПЦ.Профессиональный цикл								1712	1712	1556		36	120	1160	552																					
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	466		4456	5		716	716	658		22	36	596	120																					
+	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4					170	170	144		14	12	152	18																					
+	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6*			5		246	246	226		8	12	144	102																					
+	УП.01.01	Учебная практика			4*5			72	72	72				72																						
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*6			216	216	216				216																						
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6*					12	12				12	12																						
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	55		4445			300	300	272		4	24	228	72																					
+	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	5		4			144	144	128		4	12	72	72																					

[illegible]

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объем ОП		Курс 2																																												
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 3						Семестр 4																																						
Считать в плане	Индекс	Наименование														223	1	1222222222222	2	1476	1476	1396	32	32	48	1476		66	34		20						12																							
			Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП																														СР	ПАтт														
СО.Общеобразовательный цикл																														1476	1476	1396	32	32	48	1476		66	34		20				12															
+	ООД	Общеобразовательные дисциплины	223	1	1222222222222	2	1476	1476	1396	32	32	48	1476		66	34		20			12																																							
+	ООД01	Русский язык	2				80	80	68			12	80																																															
+	ООД02	Литература			2		100	100	100				100																																															
+	ООД03	История			2		136	136	136				136																																															
+	ООД04	Обществознание			2*		72	72	72				72																																															
+	ООД05	География			2*		72	72	72				72																																															
+	ООД06	Иностранный язык			2		72	72	72				72																																															
+	ООД07	Математика	3		1		232	232	208			24	232		66	34		20			12																																							
+	ООД08	Информатика			2		144	144	144				144																																															
+	ООД09	Физическая культура		1	2		72	72	72				72																																															
+	ООД10	Основы безопасности и защиты Родины			2		68	68	68				68																																															
+	ООД11	Физика			2		108	108	108				108																																															
+	ООД12	Биология			2		144	144	144				144																																															
+	ООД13	Химия	2				144	144	132			12	144																																															
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					32	32		32	32		32																																															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	2738		46	168	2124	828	546	158		342		2	8	36	864	230		592			18	24																														
СГ.Социально-гуманитарный цикл							430	430	428		2		430		148	56		90		2			174	36		138																																		
+	СГ.01	История России			3		48	48	46		2		48		48	34		12		2																																								
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		132	132	132				132		32			32					34			34																																		
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68				68									68	20		48																																			
+	СГ.04	Физическая культура		4	6		110	110	110				110		32	2		30				36			36																																			
+	СГ.05	Основы бережливого производства			3		36	36	36				36		36	20		16																																										
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			4		36	36	36				36									36	16		20																																			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							594	594	538		8	48	318	276	344	82		222		2	2	36	184	76		92			4	12																														
+	ОП 01	Введение в специальность			2		66	66	64		2			66																																														
+	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3				48	48	36			12	48		48	6		30				12																																						
+	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3				72	72	60			12	72		72	8		50		2		12																																						
+	ОП 04	Метрология и стандартизация			3*		54	54	54				54		54	22		32																																										
+	ОП 05	Инженерная графика			3*		62	62	60		2			62	62	6		54			2																																							
+	ОП 06	Процессы и аппараты			4		72	72	70		2		72									72	30		40			2																																
+	ОП 07	Автоматизация технологических процессов	4				72	72	58		2	12	72									72	30		28			2	12																															
+	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	3				76	76	64			12		76	76	24		40			12																																							
+	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда			4		72	72	72					72	32	16		16				40	16		24																																			
ПЦ.Профессиональный цикл							1712	1712	1556		36	120	1160	552	54	20		30		4			506	118		362			14	12																														
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	466		4456	5	716	716	658		22	36	596	120	54	20		30			4		330	86		218		14	12																															
+	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4				170	170	144		14	12	152	18	54	20		30			4		116	36		58		10	12																															
+	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6*			5	246	246	226		8	12	144	102								106	50		52			4																																
+	УП.01.01	Учебная практика			4*5		72	72	72				72									36			36																																			
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*6		216	216	216				216									72			72																																			
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6*				12	12				12	12																																															
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	55		4445		300	300	272		4	24	228	72								176	32		144																																			
+	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	5		4		144	144	128		4	12	72	72								68	32		36																																			

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 2														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 3							Семестр 4							
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт								
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			36	36	36				36		36								36			36			
+	ПП.02.01	Производственная практика			4*5			108	108	108				108		72								72			72			
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5					12	12				12	12																
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	66		56			294	294	266		4	24	192	102															
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	6					138	138	122		4	12	72	66															
+	УП.03.01	Учебная практика			5			36	36	36				36																
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			108	108	108				72	36															
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					12	12				12	12																
+	ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	66		56			258	258	228		6	24		258															
+	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	6					102	102	84		6	12		102															
+	УП.04.01	Учебная практика			5			36	36	36				36																
+	ПП.04.01	Производственная практика			6			108	108	108				108																
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					12	12				12	12																
+	ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	66		66			144	144	132			12	144																
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (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	6*					66	66	60			6	66																
+	УП.05.01	Учебная практика			6*			36	36	36				36																
+	ПП.05.01	Производственная практика			6*			36	36	36				36																
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6*					6	6				6	6																
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216			216																	
+	ДЭ	Демонстрационный экзамен						216	216	216				216																

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 3																							
			Семестр 5														Семестр 6																						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт										
СО.Общеобразовательный цикл																																							
+	ООД	Общеобразовательные дисциплины	223	1	12222 22222 2		2	1476	1476	1396	32	32	48	1476																									
+	ООД01	Русский язык	2					80	80	68			12	80																									
+	ООД02	Литература			2			100	100	100				100																									
+	ООД03	История			2			136	136	136				136																									
+	ООД04	Обществознание			2*			72	72	72				72																									
+	ООД05	География			2*			72	72	72				72																									
+	ООД06	Иностранный язык			2			72	72	72				72																									
+	ООД07	Математика	3		1			232	232	208			24	232																									
+	ООД08	Информатика			2			144	144	144				144																									
+	ООД09	Физическая культура		1	2			72	72	72				72																									
+	ООД10	Основы безопасности и защиты Родины			2			68	68	68				68																									
+	ООД11	Физика			2			108	108	108				108																									
+	ООД12	Биология			2			144	144	144				144																									
+	ООД13	Химия	2					144	144	132			12	144																									
+	ИП	Индивидуальный проект (химия)					2	32	32		32	32		32																									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2952	2952	2738		46	168	2124	828	612	108		450	20	10	24	864	104		668		8	84										
СГ.Социально-гуманитарный цикл								430	430	428		2		430		48	2		46					60			60												
+	СГ.01	История России			3			48	48	46		2		48																									
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6			132	132	132				132		30			30					36			36												
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68				68																									
+	СГ.04	Физическая культура		4	6			110	110	110				110		18	2		16				24			24													
+	СГ.05	Основы бережливого производства			3			36	36	36				36																									
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности			4			36	36	36				36																									
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								594	594	538		8	48	318	276																								
+	ОП 01	Введение в специальность			2			66	66	64		2			66																								
+	ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	3					48	48	36			12	48																									
+	ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	3					72	72	60			12	72																									
+	ОП 04	Метрология и стандартизация			3*			54	54	54				54																									
+	ОП 05	Инженерная графика			3*			62	62	60		2			62																								
+	ОП 06	Процессы и аппараты			4			72	72	70		2		72																									
+	ОП 07	Автоматизация технологических процессов	4					72	72	58		2	12	72																									
+	ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	3					76	76	64			12		76																								
+	ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда			4			72	72	72					72																								
ПЦ.Профессиональный цикл								1712	1712	1556		36	120	1160	552	564	106		404	20	10	24	588	104		392		8	84										
+	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	466		4456	5		716	716	658		22	36	596	120	152	16		116	20			180	50		102	4	24											
+	МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4					170	170	144		14	12	152	18																								
+	МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6*			5		246	246	226		8	12	144	102	44	16		8	20			96	50		30	4	12											
+	УП.01.01	Учебная практика			4*5			72	72	72				72		36			36																				
+	ПП.01.01	Производственная практика			4*6			216	216	216				216		72			72				72			72													
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6*					12	12				12	12									12					12											
+	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	55		4445			300	300	272		4	24	228	72	124	30		66		4	24																	
+	МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	5		4			144	144	128		4	12	72	72	76	30		30		4	12																	

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 3													
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 5							Семестр 6						
Итого	Лек	Лаб														Пр	КРП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАтт			
Считать в плане	Индекс	Наименование																											
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			36	36	36				36															
+	ПП.02.01	Производственная практика			4*5			108	108	108				108		36			36										
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5					12	12				12	12		12						12							
+	ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	66		56			294	294	266		4	24	192	102	156	40		116				138	20		90		4	24
+	МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	6					138	138	122		4	12	72	66	84	40		44				54	20		18		4	12
+	УП.03.01	Учебная практика			5			36	36	36				36		36			36										
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			108	108	108				72	36	36			36				72			72			
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					12	12				12	12								12						12	
+	ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	66		56			258	258	228		6	24		258	132	20		106		6		126	14		88			24
+	МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	6					102	102	84		6	12		102	60	20		34		6		42	14		16			12
+	УП.04.01	Учебная практика			5			36	36	36				36	36				36										
+	ПП.04.01	Производственная практика			6			108	108	108				108	36				36				72			72			
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					12	12				12		12							12						12	
+	ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	66		66			144	144	132			12	144								144	20		112			12	
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жилец мяс и субпродуктов, 17920 Резчик мяспродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мяспродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	6*					66	66	60			6	66								66	20		40			6	
+	УП.05.01	Учебная практика			6*			36	36	36				36								36			36				
+	ПП.05.01	Производственная практика			6*			36	36	36				36								36			36				
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6*					6	6				6	6								6						6	
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216				216									216			216			
+	ДЭ	Демонстрационный экзамен						216	216	216				216								216			216				

Индекс	Содержание	Тип
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-
ООД 02	Литература	
ООД 03	История	
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 06	Иностранный язык	
ООД 07	Математика	
ООД 08	Информатика	
ООД 09	Физическая культура	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
ООД 12	Биология	
ООД 13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	

Индекс	Содержание	Тип
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	-
ООД 02	Литература	
ООД 03	История	
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 06	Иностранный язык	
ООД 07	Математика	
ООД 08	Информатика	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
ООД 12	Биология	
ООД13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	

Индекс	Содержание	Тип
УП. 01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	-
ООД 02	Литература	
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 07	Математика	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-
ООД 01	Русский язык	
ООД 02	Литература	
ООД 03	История	
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 06	Иностранный язык	
ООД 07	Математика	
ООД 09	Физическая культура	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
ООД 12	Биология	
ООД13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
СГ.01	История России	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
СГ.05	Основы бережливого производства	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-
ООД 01	Русский язык	
ООД 02	Литература	
ООД 03	История	
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 07	Математика	
ООД 11	Физика	
СГ.01	История России	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жиловец 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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	-
ООД 02	Литература	
ООД 03	История	

Индекс	Содержание	Тип
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 07	Математика	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 07	Математика	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
ООД 12	Биология	
ООД13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	

Индекс	Содержание	Тип
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-
ООД 09	Физическая культура	
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04	Физическая культура	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.04.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-
ООД 01	Русский язык	
ООД 02	Литература	
ООД 04	Обществознание	
ООД 05	География	
ООД 06	Иностранный язык	
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
УП.05.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.05.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	-
ООД 05	География	
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	
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	
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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ООД 01	Русский язык	
ООД 11	Физика	
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	
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	
УП. 01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ДЭ	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.	-
ООД 05	География	
ООД 11	Физика	
ООД13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
СГ.05	Основы бережливого производства	

Индекс	Содержание	Тип
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
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	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	-
ООД 10	Основы безопасности и защиты Родины	
ООД 11	Физика	
ООД13	Химия	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	
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	
ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	
УП.02.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.02.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	-
СГ.05	Основы бережливого производства	
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	-
СГ.06	Основы финансовой грамотности	
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ООД 02	Литература	
ООД 03	История	
ООД 04	Обществознание	
ОП 02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-
ООД 07	Математика	
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	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПП.03.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.	-
ООД 01	Русский язык	
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	
ПМ.03	Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ДЭ	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	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 4.2	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	-
ООД 06	Иностранный язык	
ООД 11	Физика	
ОП 03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
ОП 04	Метрология и стандартизация	
ОП 06	Процессы и аппараты	
ОП 07	Автоматизация технологических процессов	
ПМ.04	Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ДЭ	Демонстрационный экзамен	
ПК 5.1	Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	-
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жиловец мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясopодуKтоB, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясopодуKтоB 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
ПК 5.2	Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	-
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 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 обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	-
ПМ.05	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
СО	Общеобразовательный 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 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.2
ООД	Общеобразовательные дисциплины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 4.2
ООД. 01	Русский язык	ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.2; ПК 3.5
ООД. 02	Литература	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 9; ПК 3.3
ООД. 03	История	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ПК 3.3
ООД. 04	Обществознание	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 3.3
ООД. 05	География	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ПК 1.1; ПК 2.1
ООД. 06	Иностранный язык	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 9; ПК 4.2
ООД. 07	Математика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ПК 3.4
ООД. 08	Информатика	ОК 1; ОК 2
ООД. 09	Физическая культура	ОК 1; ОК 4; ОК 8
ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ПК 2.2; ПК 2.3
ООД. 11	Физика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 4.2
ООД.12	Биология	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7
ООД.13	Химия	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7; ПК 2.1; ПК 2.3
ИП	Индивидуальный проект (химия)	ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7; ПК 2.1; ПК 2.3
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	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; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
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 6; ОК 8
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
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
ОП01	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
ОП02	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
ОП03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 2; ОК 3; ОК 5; ОК 6; 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
ОП04	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
ОП05	Инженерная графика	ОК 1; ОК 2; ОК 5; ПК 1.2; ПК 2.2
ОП06	Процессы и аппараты	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.2; ПК 2.2; ПК 4.1; ПК 4.2
ОП07	Автоматизация технологических процессов	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 4.1; ПК 4.2
ОП08	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
ОП09	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
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; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
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
	УП.01.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2
	ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2
	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2
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.02.ЭК	Экзамен по модулю	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; ПК 3.4; ПК 3.5
	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
	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	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
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
	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2
ПМ.05		Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего (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 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	УП.05.01	Учебная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3
	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
ГИА		Государственная итоговая аттестация	ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 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
	ДЭ	Демонстрационный экзамен	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

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Мин.	Макс.	Факт									
	Итого по ОП			4428	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
СО	Общеобразовательный цикл			1476	1410	546	864	66	66				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952	66	66		1410	546	864	1476	612	864
СГ	Социально-гуманитарный цикл			430				322	148	174	108	48	60
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			594	66	66		528	344	184			
ПЦ	Профессиональный цикл			1712				560	54	506	1152	564	588
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216							216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.		36	-		36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.13	-	35	35.27	-	35.49	34.97	-	34.8	34.96
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОП		1396	1342	531	811	54	54				
		Блок СО		1396	1342	531	811	54	54				
		Блок ПП		2738	64	64		1324	502	822	1350	578	772
		Блок СГ		428				320	146	174	108	48	60
		Блок ОПЦ		538	64	64		474	306	168			
		Блок ПЦ		1556				530	50	480	1026	530	496
		Блок ГИА		216							216		216
		Итого		4134	1406	595	811	1378	556	822	1350	578	772
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			2		2	6	4	2	8	2	6
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	1	9	10	3	7	9	4	5
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	1	
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)			1		1						
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			92.17%									
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			46.26%									

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	1	2
	ООД 04 Обществознание	1	2
	ООД 05 География	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	ОП 04 Метрология и стандартизация	2	1
	ОП 05 Инженерная графика	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	УП. 01.01 Учебная практика	2	2
	ПП.01.01 Производственная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	УП.02.01 Учебная практика	2	2
	ПП.02.01 Производственная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен по модулю	3	2
	ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю	3	2
	ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3	2
	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии рабочего (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	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	2
	УП.05.01 Учебная практика	3	2
	ПП.05.01 Производственная практика	3	2