

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Утверждаю

Врио ректора

Черепухина Светлана Васильевна

Учебный план рассмотрен на Ученом совете
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Протокол № 9 от 13.05.2020



13.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 379

| № | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК | |
|-----|--|---|---------|---|-------------------------|
| | | | | | |
| 1 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 2 | [2] | БД.02 Литература |
| | | | | [2] | БД.13 Родной язык |
| | | | | [2] | БД.14 Родная литература |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 2 | [2] | БД.04 История |
| | | | | [2] | БД.05 Обществознание |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| [5] | ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | | | | |
| | | | | | |

| Индекс | Содержание |
|-----------|--|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |

| | |
|-----------|--|
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |

| | |
|-----------|---|
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |

| | |
|-----------|--|
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |

| | |
|-----------|---|
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |

| | |
|-----------|--|
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |

| | |
|-----------|---|
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |

| | |
|-----------|---|
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |

| | |
|-----------|---|
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |

| | |
|-----------|---|
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 1.1. | Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 1.2. | Производить убой скота, птицы и кроликов. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |

| | |
|-----------|---|
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 1.3. | Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| МДК.05.01 | Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |

| | |
|-----------|--|
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 1.4. | Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.01.01 | Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 2.1. | Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |

| | |
|-----------|--|
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

| | |
|-----------|---|
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

| | |
|-------|---|
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |

| | |
|-----------|---|
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.02.01 | Технология обработки продуктов убоя |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

| | |
|-----------|---|
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |

| | |
|-----------|---|
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 3.2. | Вести технологический процесс производства колбасных изделий. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 3.3. | Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |

| | |
|-----------|---|
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

| | |
|-----------|---|
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.02 | Техническая механика |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.03.01 | Технология производства колбасных изделий |
| МДК.03.02 | Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| УП.03.02 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |

| | |
|-----------|---|
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 4.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 4.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |
| ПК 4.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |

| | |
|-----------|---|
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

| | |
|-----------|---|
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

| | |
|-------|---|
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ОП.01 | Инженерная графика |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности |

| | |
|-----------|--|
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.12 | Охрана труда |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |
| ПДП.00 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) |
| МДК.04.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.04.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы |

| | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| НО | Начальное общее образование | | | | | | | | | | | | |
| ОО | Основное общее образование | | | | | | | | | | | | |
| БД | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | |
| БД.01 | Русский язык | | | | | | | | | | | | |
| БД.02 | Литература | | | | | | | | | | | | |
| БД.03 | Иностранный язык | | | | | | | | | | | | |
| БД.04 | История | | | | | | | | | | | | |
| БД.05 | Обществознание | | | | | | | | | | | | |
| БД.06 | Математика | | | | | | | | | | | | |
| БД.07 | Физика | | | | | | | | | | | | |
| БД.08 | Физическая культура | | | | | | | | | | | | |
| БД.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | |
| БД.10 | География | | | | | | | | | | | | |
| БД.11 | Экология | | | | | | | | | | | | |
| БД.12 | Астрономия | | | | | | | | | | | | |
| БД.13 | Родной язык | | | | | | | | | | | | |
| БД.14 | Родная литература | | | | | | | | | | | | |
| ПД | Профильные дисциплины | | | | | | | | | | | | |
| ПД.01 | Химия | | | | | | | | | | | | |
| ПД.02 | Информатика | | | | | | | | | | | | |
| ПД.03 | Биология | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | | | | | | | | | | |
| ПОО.01 | Введение в специальность | | | | | | | | | | | | |
| ПОО.02 | Черчение | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | | | |
| ОГСЭ.02 | История | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | ОК 2. | ОК 3. | ОК 6. | ОК 4. | | | | | | | | |
| ОГСЭ.05 | Культура речи в профессиональной деятельности | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | | | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ЕН.01 | Математика | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ЕН.03 | Химия | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | | | |

| ОП | Общепрофессиональные 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 1.3. |
|-----------|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | Инженерная графика | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.5. | | | | | | |
| ОП.02 | Техническая механика | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | | | | | | |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | ОК 1. | ОК 2. | ОК 3. | ОК 4. | ОК 5. | ОК 6. | ОК 7. | ОК 8. | ОК 9. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. |
| | | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | | | | | | |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | | | |
| ОП.06 | Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | | | |
| ОП.07 | Автоматизация технологических процессов | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Метрология и стандартизация | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | | | |
| ОП.10 | Правовые основы профессиональной деятельности | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. |
| ОП.11 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.12 | Охрана труда | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.13 | Безопасность жизнедеятельности | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. |
| | | ПК 4.5. | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов | 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 1.3. |
| | | ПК 1.4. | | | | | | | | | | | |
| млк 01 01 | Технология первичной переработки скота, птицы, | 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 1.3. |

| | № | Наименование |
|--|---|---|
| | | КАБИНЕТЫ: |
| | 1 | Социально-экономических дисциплин; |
| | 2 | Иностранного языка; |
| | 3 | Информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| | 4 | Экологических основ природопользования; |
| | 5 | Инженерной графики; |
| | 6 | Технической механики; |
| | 7 | Технологии мяса и мясных продуктов; |
| | 8 | Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; |
| | 9 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. |
| | | ЛАБОРАТОРИИ: |
| | 1 | Химии; |
| | 2 | Мясного и животного сырья и продукции; |
| | 3 | Электротехники и электронной техники; |
| | 4 | Автоматизации технологических процессов; |
| | 5 | Метрологии и стандартизации; |
| | 6 | Микробиологии, санитарии и гигиены. |
| | | СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС: |
| | 1 | Спортивный зал; |
| | 2 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; |
| | 3 | Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы; |
| | | ЗАЛЫ: |
| | 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; |
| | 2 | Актовый зал. |

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 33389 от 31.07.2014).

Организация учебного процесса и режим занятий.

1. Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Учебные занятия сгруппированы парами, состоящими из 2 уроков, продолжительностью по 45 мин. Перерыв между парами составляет 15 мин.; обеденный перерыв - 60 мин.

2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.

3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

6. Выполнение курсовой работы предусмотрено по модулю ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

В учебном плане предусмотрены консультации для обучающихся очной формы получения образования из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

9. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" изучается в объеме 68 часов, из которых 48 часов отведено на изучение основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

10. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) в количестве 25 недель проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общеобразовательная подготовка

Реализация ФГОС среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. №413, в пределах ППССЗ осуществляется в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г №06-259) и примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ "ФИРО" протокол №3 от 21.06.2015, протокол №3 от 25.05.2017.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на общеобразовательные учебные дисциплины (общих и по выбору) из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом и профильном уровнях. Предусмотрено изучение одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. С учетом профиля профессионального образования 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом получаемой специальности.

Формирование вариативной части ППССЗ

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено использование 1350 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый учебный цикл. В профессиональном цикле увеличен объем времени, выделяемый ФГОС по специальности на изучение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся осваивают профессию рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена (Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Формы проведения промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация осуществляется в рамках освоения учебных циклов в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов 10.

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Согласовано

| | | |
|---|--|--------------------|
| И.о. проректора по учебной и воспитательной работе |  | С.А. Чичиланова |
| Начальник Учебно-методического управления |  | Г.Г. Лещенко |
| И.о. директора Института ветеринарной медицины |  | С.В. Кабатов |
| Разработчик: старший методист Учебно-методического управления |  | Р.С. Абдулкадырова |