Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Красноярский государственный аграрный университет"
Центр подготовки специалистов среднего звена

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 26.03.2021г.

Ректор _____ *Пыжикова Н.И.*
26. 03.2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ФГБОУ ВО "Красноярский 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 среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 379

Виды деятельности:
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
Обработка продуктов убоя.
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
Организация работы структурного подразделения.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																	::	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=															0	0	8	8	8	8	8	8	::	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=
III	8	8	8	8													=	=											8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	=	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	32	1152	16	576	16	576	2	1	1	7		7									11	52
II	30	1080	16	576	14	504	2	1	1	5		5	6		6						9	52
III	22	792	12	432	10	360	1		1				7	4	3	4		4	4	2	3	43
Всего	**84**	**3024**	**44**	**1584**	**40**	**1440**	**5**	**2**	**3**	**12**		**12**	**13**	**4**	**9**	**4**		**4**	**4**	**2**	**23**	**147**

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| | Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации: Экзамены | Зачеты | Дифф. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная | Самост.(С.р.н.л.) | Обязательная в том числе: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект (выдает в с.р.) | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1, 16 нед: Максим. | Самост. | Обязательная в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Семестр 2, 16 нед: Максим. | Самост. | Обязательная в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Курс 2, Семестр 3, 16 нед: Максим. | Самост. | Обязательная в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Семестр 4, 14 нед: Максим. | Самост. | Обязательная в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Курс 3, Семестр 5, 12 нед: Максим. | Самост. | Обязательная в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Семестр 6, 10 нед: Максим. | Самост. | Обязательная в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | ЦК | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---

| | | |

| | | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический 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 6	ОК 3									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8				
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8				
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный 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 7	ОК 6	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	ПК 2.1	ПК 3.1	ОК 9	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4				
ЕН.04	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8				
ЕН.05	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8				
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	ПК 1.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 5	ОК 8	ОК 7	ПК 3.4	ОК 9	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.2	ПК 3.3							
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	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5											
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 4.1	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	Концептуальные основы здорового питания людей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 4.3			
ОП.15	Пищевые биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания	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 4.5
ОП.16	Введение в специальность	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.5
ОП.17	Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.5
ОП.18	Процессы и аппараты	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.4	ПК 3.4		
ПМ	**Профессиональные модули**												

ПМ.01	**Приемка, 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	**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											
МДК.01.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства	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											
МДК.01.01.02	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса 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
		ПК 1.4											
МДК.01.01.03	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса 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											
МДК.01.04	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки	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											
МДК.01.05	Технологическое оборудование для транспортировки, оглушения, разделки туш животных и птиц	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8	ОК 9	ПК 1.4				
УП.01.01	*Учебная практика*	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											
УП.01.02	*Учебная практика*	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.02	**Обработка продуктов убоя**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**
МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
МДК.02.02	Переработка субпродуктов	ОК 1	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3								
МДК.02.03	Оборудование для обработки субпродуктов	ОК 1	ПК 2.3										
ПМ.03	**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**	**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											
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	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											
МДК.03.02	Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	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											
МДК.03.03	Технология подготовки мяса, специй при производстве колбас и копченостей	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											
МДК.03.04	Оборудование для производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.3	ПК 3.4	
МДК.03.05	Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки	ПК 3.1											
		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

УП.03.01	*Учебная практика*	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											
ПП.03.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	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.04	**Организация работы структурного подразделения**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**
		ПК 4.4	**ПК 4.5**										
МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
МДК.04.02	Документирование управленческой деятельности	ОК 2	ОК 5	ОК 6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5				
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса 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	**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**										
МДК.05.01	Техника и технология консервирования		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 3.2
		ПК 3.3											
МДК.05.02	Технология производства полуфабрикатов из птицы		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 3.3											
МДК.05.03	Технология деликатесных мясных продуктов из птицы		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 3.3										
МДК.05.04	Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы		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 3.3										
УП.05.01	*Учебная практика*		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										
ПП.05.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*		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										
ПДП	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**		**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**										
	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 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**										
	Подготовка выпускной квалификационной работы		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										

	Защита выпускной квалификационной работы		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										

Пояснения
Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов", утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 379, зарегистрированным в Минюсте РФ 31 июля 2014 г. № 33389, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, письма Минобра от 17 марта 2015 г. № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности" и "Об уточнении" , одобренное Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ "ФИРО" протоколом № 3 от 25 мая 2017 г.
Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса
Зачеты и контрольные работы проводятся за счет аудиторных часов выделяемых на дисциплину
Во втором семестре предусмотрен комплексный экзамен по дисциплинам: Русский язык, Литература
Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы, Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов;
Комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам: Технология производства колбасных изделий, Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
Предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине: Технология производства колбасных изделий
Консультации проводятся с обучающимися в устной и групповой форме, из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
В качестве итоговой аттестации по каждому профессиональному модулю после завершения обучения проводится экзамен (квалификационный), по результатам сдачи которого выносится решение: «вид профессиональной деятельности освоен/оценка»
Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Согласовано

Проректор по УР		Сорокатая Е.И.
Начальник УМО		Новикова В.Б.
Директор ЦПССЗ		Шанина Е.В.
Заведующий выпускающей кафедры по специальности		Величко Н.А.
Директор ООО "Пищепром"		Ковалев А.П.

ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ